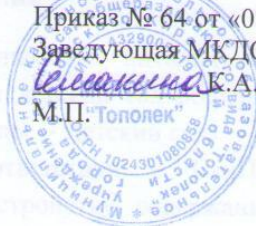


УТВЕРЖДЕНО:

Приказ № 64 от «07» июня 2019 г.
Заведующая МКДОУ д/с «Тополек»
К.А. Семакина

М.П. «Тополек»



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания

Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения
детский сад общеразвивающего вида «Тополек»
города Слободского Кировской области
(МКДОУ д/с «Тополек»)

г. Слободской
2019 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детский сад общеразвивающего вида «Тополек» города Слободского Кировской области (далее – Детский сад).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14 июня 1984 г; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36; Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3;

1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1014; Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ; Уставом МКДОУ д/с «Тополек», в Детском саду организуется питание воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Заведующая осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник здравоохранения, воспитатели, младшие воспитатели).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.5. Организация питания воспитанников возлагается на Детский сад. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети получают четырехразовое питание.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующей Детского сада.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день.

2.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-заказ составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- 2.6. Меню-заказ является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующей Детского сада запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-заказ вносятся изменения и заверяются подписью заведующей Детского сада. Исправления в меню-заказе не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.10. Ежедневно ответственным работником (медицинским работником здравоохранения) ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.
- 2.11. Ответственный работник (медицинский работник здравоохранения) обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.
- 2.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 2.14. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
- 2.15. Помещение пищеблока должно быть оборудовано в соответствии с требованиями.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующей Детского сада.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
- 3.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-заказе.
- 3.10. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.
- 3.11. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

5. Контроль организации питания в Детском саду

- 5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».
- 5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:
- в контроле (по меню и меню-заказе) за обеспечением;
 - в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-заказе и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
 - контроль выдачи готовой пищи из пищеблока;
 - контроль организации питания в группах;
 - в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.
- 5.3. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания, медицинским работником здравоохранения разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.
- 5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле могут привлекаются члены родительского комитета.

6. Ведение специальной документации по питанию

- 6.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- 6.2. «Примерное 10 дневное меню», утвержденное руководителем учреждения.
- 6.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.
- 6.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания воспитанников и сотрудников».
- 6.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
- 6.6. Наличие графиков:
- выдача готовой продукции для организации питания в группах;
 - нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.
- 6.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

6.8. Специальные журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

6.9. Инструкции:

- по выполнению санитарно-эпидемиологического режима,
- по охране труда и пожарной безопасности,
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима.