

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
МБДОУ «Детский сад № 15 «Светлячок» ст. Александровской»

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания МБДОУ «Детский сад № 15 «Светлячок» ст. Александровской» (далее ДОУ), разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих ДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. Действие Положения распространяется на ДОУ и устанавливает порядок организации питания воспитанников в ДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется штатными работниками ДОУ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 04.05.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе как за счет средств бюджета администрации Георгиевского городского округа Ставропольского края, так и за счет средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за ребенком в ДОУ.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

2. Организация питания в ДОУ

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10-дневным меню по ценам на продукты питания.

2.2. Питание в ДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для детей от 2-х лет до 8 лет (при наличии условий) с учетом времени пребывания воспитанников в ДОУ.

Для детей, находящихся в ДОУ в режиме:

- сокращенного дня (9 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2.3. В ДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями создаются следующие условия для организации питания воспитанников:

2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарём.

2.3.2. Помещения (места) для приёма пищи, оснащённые мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.3.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, график мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.3.5. Руководитель ДОО назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и контрактованным объемам

- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;

- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ДОО;

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- порядком организации питания воспитанников в соответствии с п.п. 2.3.4 настоящего Положения;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов, ведением журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала здоровья).

2.4. Организация питания в ДОО должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.5. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОО для возрастной группы детей от 3-х до 7 лет, включающее 10-дневное меню, меню-требование, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем ДОО.

2.6. На основании утвержденного Примерного 10-дневного меню в ДОО ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.8. Для эффективной организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- примерное десятидневное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для возрастной группы детей (от 2-х до 8 лет);

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2-х до 8 лет);

- журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал здоровья (в соответствии приложением к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии приложением к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии приложением к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.9. При снабжении ДОО продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (ДОО) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, поэтому целесообразно иметь копии этих документов экспедитору, который должен предъявить их ответственному лицу в ДОО при отгрузке товара.

2.10. Организация питания воспитанников в ДОО должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДОО. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОО. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к ДОО.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОО проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учётом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Контроль за организацией питания в ДОО

3.1. Контроль за организацией питания в ДОО осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.

3.2. Руководитель ДОО обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. Заведующий хозяйством осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением натуральных норм питания.

*Принято на заседании
Совета Учреждения
протокол № 2 от 31.03.2021*

*Рассмотрено на общем собрании
родителей протокол № 2 от 31.03.2021.*