

Принят на педагогическом совете
МДОБУ Детский сад «Светлячок»
Протокол № 01
от «01» сентября 2015 г.

Секретарь Кирна М.Ш.

Кирна М.Ш.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МДОБУ
Детский сад «Светлячок»
Комарова О.С.



2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

муниципального дошкольного образовательного учреждения

детский сад "Светлячок"

Дата введения в действие: 01.09.2015

Срок действия: 31.05.2020 г.

п. Домбаровский

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение Детский сад "Светлячок" (далее МДОБУ) и порядок организации питания детей в условиях МДОБУ.

1.3. МДОБУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МДОБУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в МДОБУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МДОБУ в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника МДОБУ.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МДОБУ

2.1. Обучающиеся МДОБУ получают питание в соответствии со временем пребывания в МДОБУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием

2.2. Питание в МДОБУ организуется в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели. Меню разработано для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.3. Примерное меню составлено на 2 недели, по дням недели (10 дней). При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, Соответствующим образом в МДОБУ организовано и питание детей

2.4. При составлении примерного меню питания руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 - 25%; обед - 35%; «уплотненный» полдник (20-25%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок (в соответствии с п. 15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13) «Уплотненный» полдник состоит из приема после сна пищи, включающей блюда ужина.

2.5. При составлении примерного меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.6. примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом

за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.7. В примерном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.9. Примерное меню в МДОБУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители обучающихся из всех групп МДОБУ.

2.10. Составленное примерное меню питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.11. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

В случае не соответствия количества питающихся с фактически присутствующими детьми составляется акт на возврат невостребованных продуктов (приложение 1) или акт дополнения продуктов (приложение 2).

2.12. На каждое блюдо примерного меню в МДОБУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.13. В МДОБУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.14. Питание детей в МДОБУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов в МДОБУ в примерном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в МДОБУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МДОБУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества

- (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.19. Доставка пищевых продуктов в МДОБУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОБУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МДОБУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 2.21. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МДОБУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 2.22. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МДОБУ учтены санитарные правила организации общественного питания.
- 2.23. Все технологическое и холодильное оборудование в МДОБУ находится в рабочем состоянии.
- 2.24. В МДОБУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.25. В МДОБУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование: мясорубка, электрические плиты, электросковорода и другое торгово-технологическое оборудование.
- 2.26. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.
- 2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.
- 2.28. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.29. В МДОБУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 2.30. В МДОБУ организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.
- 2.31. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

3.1. Продукты поставляют в МДОБУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МДОБУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МДОБУ и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МДОБУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МДОБУ. С учетом этого график завоза продуктов в МДОБУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МДОБУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

4.1. В МДОБУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МДОБУ осуществляется в соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МДОБУ на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МДОБУ члены родительского комитета осуществляют контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

5. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МДОБУ по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в МДОБУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и СанПиН 2.4.1.3049-13

Приложение 1
к Положению об организации питания в МДОБУ Д/С "Светлячок"
АКТ

На возврат невостребованных продуктов от «_____» _____ 20____ г.
Бракеражной комиссией МДОБУ Д/С "Светлячок" в составе:

В связи с отсутствием детей в количестве: ясли _____, сад _____ человек, произведен возврат невостребованных продуктов питания, выданных по меню требованию от «_____» _____ 20____ года.

Наименование продукта	Масса			Цена	Стоимость
	ясли	сад	всего	всего	всего

Продукты сдал _____ повар _____ Принял _____ завхоз _____
Подпись расшифровка подписи Подпись расшифровка подписи

Члены бракеражной комиссии: _____
Подпись расшифровка подписи

Заведующая: _____

Приложение 1
к Положению об организации питания в МДОБУ Д/С "Светлячок"
АКТ

На дополнение продуктов питания от «_____» _____ 20____ г.
Бракеражной комиссией МДОБУ Д/С "Светлячок" в составе:

В связи с присутствием детей в количестве: ясли _____, сад _____ человек, произведено дополнение продуктов питания, выданных по меню требованию от «_____» _____ 20____ года.

Наименование продукта	Масса			Цена	Стоимость
	ясли	сад	всего	всего	всего

Продукты принял _____ повар _____ выдал _____ завхоз _____
Подпись расшифровка подписи Подпись расшифровка подписи

Члены бракеражной комиссии: _____
Подпись расшифровка подписи

Заведующая: _____

АКТ

На возврат неостребованных продуктов от « _____ » _____ 20__ г.

Бракеражной комиссией МДОБУ Д/С "Светлячок" в составе:

В связи с отсутствием детей в количестве: ясли _____, сад _____ человек, произведен возврат неостребованных продуктов питания, выданных по меню требованию от « _____ » _____ 20__ года.

Наименование продукта	Масса			Цена	Стоимость
	ясли	сад	всего	всего	всего

Продукты сдал _____ повар _____ Принял _____ завхоз _____
Подпись расшифровка подписи Подпись расшифровка подписи

Члены бракеражной комиссии: _____
Подпись расшифровка подписи

Подпись расшифровка подписи

Подпись расшифровка подписи

Заведующая: _____

АКТ

На дополнение продуктов питания от « _____ » _____ 20 ____ г.
 Бракеражной комиссией МДОБУ Д/С "Светлячок" в составе:

В связи с присутствием детей в количестве: ясли _____, сад _____ человек, произведено дополнение продуктов питания, выданных по меню требованию от « _____ » _____ 20 ____ года.

Наименование продукта	Масса			Цена	Стоимость
	ясли	сад	всего	всего	всего

Продукты принял _____ повар _____ выдал _____ завхоз _____
Подпись расшифровка подписи Подпись расшифровка подписи

Члены бракеражной комиссии: _____
Подпись расшифровка подписи

Подпись расшифровка подписи

Подпись расшифровка подписи

Заведующая: _____

