

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 20 «Калинка» Старооскольского городского округа

ПРИНЯТО
на заседании общего собрания
работников
протокол № 2
«16» мая 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
ДС № 20 «Калинка»
Е.А. Гехт
«16» мая 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №20 «Калинка» Старооскольского городского округа (далее — Учреждение), в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.3049-13), Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения.

2.2. Дети получают пятиразовое питание (второй завтрак сок или фрукты после занятий).

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

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.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день медицинской сестрой составляется меню и утверждается заведующим.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

2.5. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Исправления в меню не допускаются.

2.6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.7. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей в таблице посещаемости.

2.8. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 60-65°C.

2.10. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

2.12. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях (СанПиН 2.4.1.3049-13).

2.13. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

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 помощником воспитателя строго по графику в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.3049-13).

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя 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 дежурству могут привлекаться дети с 4-х лет.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.7. Подача блюд и прием пищи в группах осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается салат или закуска (во время обеда),
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4. Контроль за организацией питания.

4.1. 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

4.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

4.3. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.3049-13).

4.4. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год.

5. Документация по организации питания

План производственного контроля

Функциональные обязанности работников пищеблока.

Приказ по организации питания.

Примерное десятидневное меню.

Технологические карты.

Ежедневное меню, утвержденное руководителем, с указанием даты, количества питающихся детей, нормы на одного ребенка и на всех детей, выхода блюда, объема порции, стоимости.

Сертификаты соответствия.

Сертификаты качества.

Инструкции по технике безопасности.

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

График раздачи пищи по группам.

Журнал учета посещаемости детей.

Анализ выполнения натуральных норм продуктов,

Тетради для записи санитарного состояния групп и помещений Учреждения.