

муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска
«Детский сад № 44 комбинированного вида «Мозаика»
630034 г. Новосибирск, ул. Березовая, 17, тел/факс: (383) 307 29 90, 307 29 27, 307 28 88
e-mail: ds_44_nsk@nios.ru

СОГЛАСОВАНО
Председатель первичной
профсоюзной организации
И.И. Полянская
2021 г.
Мотивированное мнение
Первичной профсоюзной
организации
от « 11 » 01 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
от « 12 » 01 2021 г. № 9 од
Заведующий Е.А. Барсукова

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение по организации питания (далее – Положение) муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения г. Новосибирска «Детский сад № 44 комбинированного вида «Мозаика» (далее – ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 28.09.2020 № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 27.10.2020г. № 33, Уставом ДОУ.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 2 лет до 7 лет) в ДОУ, реализующего образовательную программу, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в ДОУ (заведующего, повара, калькулятора, заместителя заведующего по АХР, кладовщика, воспитателя, младшего воспитателя, работников пищеблоков) по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,
- организации хранения пищевых продуктов;
- организации приема пищи детьми;
- организации общественного контроля за питанием детей.

1.4. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменения.

1.5. Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.

1. Задачи организации питания

Основными задачами организации питания детей в ДООУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

2.1. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет кладовщик, который делает запись в специальном журнале. К приему не допускаются пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах при температуре +2 до +6 С. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальном журнале.

2.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и варенных продуктов производится на разных столах при использовании, соответствующих маркированной посуды, разделочных досок, ножей;
- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и других документах.

2.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, пропускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. Не применяется жарка.

2.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением.

2.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченной воды, при условии ее хранения не более трех часов. Предпочтение отдается использованию бутилированной воде.

3. Требование к составлению меню детей разного возраста

3.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДООУ.

3.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

3.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.

3.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, сахар соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, и др.) включают в рацион 2-3 раза в неделю.

3.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

3.6. На родительских собраниях, планерных совещаниях рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд.

3.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

3.8. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано специальное питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом (калькулятором) с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

4. Выдача готовой пищи

5.1 Выдача готовой пищи разрешается только проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.2 Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо допускается только после устранения выявленных недостатков.

5.3 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется заместителем заведующего по АХР.

5. Организация питания детей в группах

5.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по утвержденному графику.

5.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан: помыть столы горячей водой и мылом, тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду, проветрить помещение сортировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. С целью формирования у воспитанников трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать

работу дежурных и каждого ребенка (например салфетки собирают дежурные, а посуду за собой убирают дети).

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

5.7. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на стол ставится тарелка с хлебом;
- разливается третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладываются салаты (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первых блюд;
- по окончании, младший воспитатель убирает тарелки из-под первого;
- подается второе;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.8. В группах раннего возраста, воспитанников у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи докармливают.

6. Порядок учета питания

6.1. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню считывается на основании списков присутствующих воспитанников, которое ежедневно с 8 до 8.30 подают воспитатели.

6.2. Воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах (с исключением снявшихся на последующий день с питания) калькулятору, вахтер подают сведения о подставившихся на следующий день на питание. Калькулятор определяет плановое количество воспитанников на следующий день и выписывает меню требование.

6.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов уже произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.4. С последующим приемом пищи (обед/полдник/ужин) дети, отсутствующие в детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад и с оформлением накладных.

6.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (мясо, овощи, фрукты), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6.7. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения – от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

7. Контроль организации питания

7.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОО следует руководствоваться СанПиН.

7.2. Контроль организации питания воспитанников осуществляют лица, назначенные приказом заведующего ДОО. Функция контроля качества питания может быть возложена на комиссию. Организация контроля проводится без вмешательства в финансовую деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года заведующим ДОО и внепланово.

7.3. Лицо ответственное за организацию питания:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность кладовщика по составлению своевременных заявок у поставщиков продуктов питания;
- следит за расходованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного типа;
- контролирует: организацию доставки продуктов питания в ДОО, соблюдение правил хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарных норм и правил, при приготовлении и раздаче блюд, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

8. Делопроизводство

- 8.1. Журнал «Бракераж скоропортящейся пищевой продукции»;
- 8.2. Журнал «Бракераж готовой пищевой продукции»;
- 8.3. «Гигиенический журнал (сотрудники)»;
- 8.4. Журнал санитарного состояния пищеблока;
- 8.5. Журнал витаминизации блюд;
- 8.6. «Ведомость контроля за рационом питания»;
- 8.7. Журнал «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- 8.8. Журнал «Учета влажности в складском помещениях»;
- 8.9. Вся документация должна быть пронумерована, прошнурована и скреплена печатью

9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 9.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего ДОО.
- 9.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего.
- 9.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.

