

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«СЕРНУРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА «СКАЗКА»

Настоящее положение определяет порядок обеспечения питанием детей посещающих МДОУ «Сернурский детский сад общеразвивающего вида «Сказка».

1. Общие положения

1.1. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное 4 разовое питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, ужин) в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ по нормам, утвержденным Постановлением Совета Министров СССР от 12.04.84г. № 317, методическими рекомендациями Министерства здравоохранения СССР Института питания АМН СССР, согласованными с Министерством просвещения СССР и утвержденными Минздравом просвещения СССР 14.06.84г.

1.1. Организация питания регулируется настоящим положением и следующими нормативно-правовыми документами.

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции Федеральных законов от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 10.01.2003 №15-ФЗ)
- Постановление Правительства Российской Федерации от 10.08.1998 г. № 917 «О концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005 года (в редакции Постановления Правительства РФ от 05. 10. 1999 № 1119)
- Совместный приказ Минздрава России и Минобразования России от 30.05.02/31.05.02. №176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей в Российской Федерации (п. 16 об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами»).
- «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (СанПИН 2.44.1.3049-13) утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26.

1.2. Организация питания в МДОУ основывается на следующих принципах

- Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей.
- Сбалансированность рациона по заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы.
- Максимальное разнообразие рациона.
- Адекватная технология и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
- Учёт индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).
- Обеспечение санитарно – гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

1.3. Организация рационального питания в ДОО основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов и примерного десятидневного меню.

2. Десятидневное меню.

2.1. Десятидневное меню разрабатывается методистом по питанию МДОУ «Сернурский детский сад общеразвивающего вида «Сказка», утверждается заведующей, согласовывается с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл и является обязательным к применению.

2.2. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

2.3. На основе Десятидневного меню методистом по питанию ДОО составляется предварительное меню, по которому делается заявка поставщикам на завоз продуктов.

2.4. При составлении меню учитывается

- правильность распределения суточного рациона;
- разнообразие набора продуктов питания;
- соответствие натуральных и денежных норм питания на одного ребенка;
- наличие основных элементов питания
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд
- учет требований СЭС в отношении запрещенных продуктов и блюд

2.5. Меню для детей дошкольного и ясельного возраста составляется отдельно

2.6. Детская порция должна соответствовать выходу одной порции, согласно меню раскладки и рекомендуемым объемам порции.

3. Меню- требование (на текущий день)

3.1. Составляется методистом по питанию накануне приготовления пищи на основе предварительного меню, в одном экземпляре на бланках Ф. №299-мед. отдельно для детей дошкольного и ясельного возраста.

3.2. Является основным документом по питанию, утверждается заведующей ДООУ, подписывается медицинской сестрой, кладовщиком и шеф-поваром.

3.3. Количество наименований продуктов проставляется прописью. Обязательно указывается выход продуктов.

3.4. При составлении меню-требования учитывается следующее:

- Нормы продуктов на одинаковые блюда выписывать в одном и том же количестве, по десятидневному меню, не допуская их завышения.
- Количество детей поставленных на питание соответствует фактически присутствующим.
- Допустимая разница между фактически присутствующими и поставленными на питание один – три человека;
- При разнице между присутствующими и поставленными на питание 4-е и более детей пишется рапорт и производится изменение норм на одного ребенка.
- На продукты, заложенные в котел, возврат не производится.

3.5. Работа по меню-требованию организуется следующим образом:

- продукты выдаются накануне приготовления пищи на весь день согласно меню требованию;
- развешивание продуктов работники пищеблока проводят утром на каждое блюдо отдельно;
- все изменения в меню фиксируются своевременно (до 10-ти часов), находят отражение в журнале бракеража готовой продукции и подтверждаются подписями ответственных за питание сотрудников.

4. Организация работы пищеблока

4.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с санитарными правилами.

4.2. Приготовление блюд производится в соответствии с технологической картой, заверенной заведующей ДООУ.

4.3. Отметка о качестве приготовленной пищи заносится в журнал бракеража готовой продукции медицинской сестрой ежедневно с указанием закладки продуктов.

4.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

5. Учет выполнения натуральных норм

5.1. Учет натуральных норм питания ведется методистом по питанию. Итог подводится

каждые 10 дней, расхождения учитываются при составлении предварительного меню на следующие 10 дней.

5.2. Ежемесячно составляется отчет по выполнению натуральных норм питания и отчет по физиологическим нормам в суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии.

6. Организация питания детей в группах.

6.1. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам младшим воспитателем.

6.2. Детская порция должна соответствовать меню. При необходимости повар выставляет контрольную порцию.

6.3. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

6.4. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и санитарно-эпидемиологическими правилами, несут воспитатели.

7. Организация контроля за питанием

7.1. Постоянный контроль за питанием осуществляет медицинская сестра, методист по питанию.

7.2. Общественный контроль осуществляют члены бракеражной комиссии в соответствии с положением о бракеражной комиссии. Результаты проверки оформляются протоколом или записью в бракеражном журнале.

7.3. Административный контроль осуществляет заведующая ДОУ.

В административный контроль входит:

- Утверждение меню
- Проверка документации
- Работа медицинской сестры, методиста по питанию, кладовщика по пищеблоку
- Работа пищеблока и продуктовой кладовой
- Питание детей в группах.

Итоги проверок фиксируются в документах, карточках контроля, при необходимости оформляются актом или приказом.

8. Питание сотрудников

8.1. Питание сотрудников осуществляется на основании письма МО РФ от 16.02.81г. №46-м

8.2. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению.

- 8.3. Порядок питания сотрудников утверждается приказом по учреждению.
- 8.4. Сотрудники получают только обед (первое блюдо, хлеб, третье блюдо(компот, чай)
- 8.5. Меню на сотрудников составляется по натуральным нормам детей дошкольного возраста.
- 8.6. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).
- 8.8. Воспитатели, младшие воспитатели обедают вместе с детьми.
- 8.9. Для учета питающихся сотрудников кладовщиком ведется табель.
- 8.10. За питание сотрудники полностью оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости. Деньги за питание сотрудников вносятся на внебюджетный счет ДООУ для восстановления расходов по питанию.
- 8.11. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующая ДООУ.

9. Документация по организации питания

1. План работы по организации питания
2. Функциональные обязанности работников пищеблока.
3. Положение по организации питания.
4. Приказ о работе пищеблока.
5. Примерное десятидневное меню.
6. Технологические карты.
7. Ежедневное меню, утвержденное руководителем, с указанием даты, количества питающихся детей, нормы на одного ребенка и на всех детей, выхода блюда, объема порции, стоимости.
8. Меню однодневное, утвержденное руководителем
9. Сертификаты соответствия.
10. Сертификаты качества.
11. Инструкции по технике безопасности.
12. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
13. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок (по форме: письмо МО Ставропольского края от 16.12.03 №01-23/6508).
14. Журнал по контролю за доброкачественностью готовых блюд (по форме: письмо МО Ставропольского края от 16.12.03 №01-23/6508).
15. Табель питающихся сотрудников
16. График раздачи пищи по группам.
17. Тетрадь ежедневного учета посещаемости детей.
18. Приказ о создании бракеражной комиссии, план работы и протоколы заседаний.
19. Анализ выполнения натуральных норм продуктов
20. Подсчет калорийности.
21. Книга для записи санитарного состояния учреждения (Ф№308/у).