

Принято
на Педагогическом совете
протокол № 2 от 21.11.2018



Утверждено
приказом МБДОУ
«Порецкий детский сад «Сказка»
№ 1/18 от 04.12.2018

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Порецкий детский сад «Сказка»

Порецкого района Чувашской Республики

Согласовано:
Управляющим советом
от 21.11.2018

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Порецкий детский сад «Сказка» Порецкого района Чувашской Республики (далее – Учреждение) в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями и дополнениями), СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26, 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. Требования к организации питания детей, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Порецкий детский сад «Сказка» Порецкого района Чувашской Республики

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию дошкольного образовательного учреждения.

2.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОУ.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.4. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.5. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день

4.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4.2. При распределении общей калорийности, суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 15%. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 5%.

4.3. При организации питания администрация Учреждения Руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых

веществах и нормах питания согласно приведенной далее таблицы. Нормы питания для детей в ДООУ с длительностью пребывания 9-10 часов. (граммов в день на одного ребенка) (согласно СанПиН 2.4.1. 3049-13) Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов Количество продуктов в зависимости от возраста детей. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников Учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

5.1. Руководитель Учреждения: · Создает условия для организации питания детей; · Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении; · Представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Повар:

5.2.1. Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

5.2.2. Выполняет «Инструкции по охране жизни и здоровья детей в МБДОУ», «Санитарно-гигиенические и эпидемиологические правила», инструкции по охране труда и технике безопасности, противопожарные инструкции;

5.2.3. Обеспечивает приготовление вкусной и доброкачественной детской пищи с соблюдением санитарно-гигиенических требований, технологий и рецептов блюд в соответствии с режимом Учреждения.

5.2.4. Отвечает за качество и сохранность приготовленной пищи.

5.2.5. Отвечает за санитарно-гигиеническое состояние пищеблока в течение всего дня.

5.2.6. Заготавливает продукты, несет материальную ответственность за их сохранность на пищеблоке.

5.2.7. Производит закладку основных продуктов в котел в присутствии медицинской сестры, заведующего МБДОУ или других назначенных лиц.

7. Документы, регламентирующие организацию питания детей в Учреждении.

7.1. Нормативно-правовая база Нормы продуктов питания для детей в государственных дошкольных учреждениях Стенд по питанию 10-дневное меню Специальная литература

7.2. Документы по питанию, обязательные для ведения в детском саду

7.3. Документы пищеблока:

-Утвержденное 10-дневное примерное меню, составленное с учетом среднесуточных норм питания в Учреждении для детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

-Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях. Режим питания зависит от продолжительности пребывания детей в Учреждении.

-Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи.

-Форма технологической карты.

-Форма журнала здоровья и Журнал санитарного состояния пищеблока.

8. Контроль за питанием детей в Учреждении

8.1. Контроль за питанием детей в Учреждении может осуществлять медсестра, бракеражная комиссия, совет по питанию. Ежеженедельно (или один раз в 10 дней) комиссия контролирует среднесуточную норму потребляемых ребенком продуктов, при необходимости медсестра проводит коррекцию в следующую десятидневку и по итогам месяца в накопительной ведомости просчитывает калорийность, количество жиров, белков и углеводов.

8.2. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медсестра (комиссия) отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций меню-раскладке, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы.