

ПРИНЯТО:
На Общем родительском собрании
Протокол № 1
от «02» ноября 2017г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая МАДОУ «ЦРР – д/с № 29»
Е.П. Тявченко
Приказ № _____ от «03» ноября 2017г.



Положение об организации питания

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад № 29 «Аленький цветочек»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания (далее — Положение) в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка – детский сад № 29 «Аленький цветочек» (далее — МАДОУ), разработано на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОО. СанПиН 2.4.1.3049–13», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, Устава МАДОУ.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников (в возрасте до 8 лет) в МАДОУ, реализующей общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона у детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц по формированию рационов воспитанников; производству и реализации кулинарной продукции в МАДОУ; хранению пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; контроля.

2. Задачи

2.1. Основными задачами данного процесса являются:

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

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

3.1. Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) продуктов проверяет кладовщик, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

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

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;

- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.
- 3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего режима»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.
- 3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением.
- 3.6. Для обеспечения реализации питьевого режима допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

4. Требования к составлению меню для обеспечения питания детей разного возраста

- 4.1. Ежедневное меню составляется согласно примерного 15-дневного меню (составлено технологом МКУ ЦБУО, согласовано с начальником территориального Отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в г. Усть-Илимске и Усть-Илимском районе, утверждено начальником Управления образования Администрации города Усть-Илимска).
- 4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
- 4.3. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.
- 4.5. Объем порций должен соответствовать возрастным особенностям детей
- 4.6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте рациона ребенка, вывешивая ежедневное меню. В ежедневном меню указывается наименование блюд и объемы порций, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и другими медицинскими показаниями.

5. Выдача готовой пищи

- 5.1. Выдача готовой пищи осуществляется поварами пищеблока и допустима только после 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 также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 5.3. Непосредственно после приготовления пищи необходимо отобрать суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар.

6. Контроль за организацией питания детей в МАДОУ

- 6.1. При осуществлении контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МАДОУ следует руководствоваться санитарными правилами и нормативами, Федеральным законом РФ от 30.03.99 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом РФ от 01.01.00 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», программой производственного контроля
- 6.2. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель МАДОУ. Функции контроля могут быть возложены на бракеражную комиссию. К контролю могут привлекаться члены Наблюдательного совета. Результаты проверки оформляются в форме акта, или справки или карты контроля. Проверки бракеражной комиссии проводятся

по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем МАДОУ и внепланово в случае необходимости.

7. Документация по питанию

- Примерное 15-дневное меню (прил.12 СанПиН2.4.1.3049-13)
- Ежедневное меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
- Технологические карты приготовления блюд. (прил.7 СанПиН2.4.1.3049-13)
- Журнал витаминизации третьего блюда витамином С (таб.2 прил.8 СанПиН2.4.1.3049-13)
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (прил.8 СанПиН2.4.1.3049-13)
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (прил.5 СанПиН2.4.1.3049-13)
- Журнал учета температурного режима холодильном оборудовании (прил.6 СанПиН2.4.1.3049-13)
- Журнал здоровья работников пищеблока (прил.16 СанПиН2.4.1.3049-13).
- Журнал санитарного состояния пищеблока (произвольная форма)
- Договора на поставку продуктов питания.
- Договора на мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
 - Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.(в моечных и буфетных. П13.14)
- Инструкция по обработке яйца.(п14.12)