

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО РАЙОНА
«ДЕТСКИЙ САД «РОСИНКА» С. ТРОИЦА»

Принято:
На родительском комитете
МКДОУ ХМР «Детский сад «Росинка»
с. Троица»
Протокол № 1 от 11. 01. 2019г.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
ХМР «Детский сад «Росинка»
с. Троица»
Л. Г. Ульянова
Приказ № 3/1 от 11.01.2019г.



Положение
об организации питания обучающихся ДОУ

с.Троица

Положение об организации питания обучающихся ДОО

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в ДОО (далее - Положение) разработано в соответствии с действующими нормативными документами по организации питания детей дошкольного возраста, Уставом ДОО.

1.2. Организация питания обучающихся в МКДОО ХМР «Детский сад «росинка» с.Троица» осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (постановление Главного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. № 26).

1.3. Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми работниками ДОО, обеспечивающими организацию питания обучающихся.

1.4. Для обеспечения качества питания детей, координации вопросов по организации питания в ДОО создается бракеражная комиссия, полномочия и функции которых устанавливаются Положением о бракеражной комиссии учреждения.

1.5. Контроль за выполнением настоящего Положения осуществляется в соответствии с полномочиями - заведующим ДОО, медицинской сестрой, бракеражной комиссией, по питанию ДОО.

1.6. Настоящее Положение согласовывается решением родительского комитета ДОО, принимается решением общего собрания работников ДОО, утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

2. Организация питания обучающихся

2.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Поставку продуктов питания осуществляет организация, заключившая договор с ДОО.

2.2. ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников с учетом их возраста, физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии по утвержденным нормам в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26.

2.3. Питание обучающихся в ДОО организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным председателем комитат по образованию, и отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей рассчитанным не менее чем на 10-дневное меню, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». По медицинским показаниям может быть организована замена отдельных продуктов питания обучающимся в рамках действующих санитарно-эпидемиологических требований.

2.4. Режим и кратность питания детей устанавливается в соответствии с режимом работы группы учреждения. ДОО обеспечивает доступность ежедневной информации по питанию детей в группах для ознакомления родителей (законных представителей) обучающихся.

2.5. Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

2.6. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

2.7. В ДОО организуется питьевой режим для обучающихся: используется бутылированная питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.8. Контроль за соблюдением правильной раздачи питания в группе, соблюдения необходимого объема порций, формирование культурно-гигиенических навыков приема пищи обеспечивают воспитатели группы.

2.9. Контроль за организацией и качеством питания (качество поставляемых продуктов питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой и выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов и др.) обеспечивает администрация, медицинский персонал ДОО, организуется работа бракеражной комиссии.

3. Требования к организации работы пищеблока

3.1. К работе на пищеблоке ДОО допускаются специалисты, прошедшие предусмотренное действующим законодательством медицинское обследование и плановый медосмотр. Контроль за своевременностью медицинского обследования работников пищеблока осуществляют заведующий ДОО, медицинские работники.

3.2. Пищеблок ДОО должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием в соответствии с требованиями действующих СанПиН 2.4.1.3049-13. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

3.3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

3.4. Организация питания детей осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.5. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической

карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.6. С-витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих блюд, который хранится один год.

3.7. Работники пищеблока (кладовщик, повар) в соответствии с занимаемой должностью и функциональными обязанностями ведут документацию установленного образца по поступлению и реализации продуктов питания.

3.8. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.

4. Заключительные положения.

4.1. Результаты контроля за организацией питания детей, качеством питания, выполнением настоящего Положения обсуждаются, на общих собраниях работников ДООУ, на заседаниях родительского комитета (законных представителей) обучающихся.

4.2. В настоящее Положение могут вноситься изменения и дополнения при наличии объективных причин (изменение санитарного законодательства, региональных требований к питанию дошкольников, условий ДООУ и др.) Новая редакция Положения согласовывается решением родительского комитета ДООУ, решением общего собрания работников ДООУ, утверждается приказом руководителя дошкольного учреждения.

