

ПРИНЯТО

На заседании общего собрания
трудового коллектива МБДОУ Дс №6
протокол № 16
«05» октября 2016г.



Положение об организации питания воспитанников МБДОУ Дс №6.

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад общеразвивающего вида №6 (далее — *Учреждение*) в соответствии с Законом «Об образовании в РФ», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях *СанПиН 2.4.1.3049-13 с изменениями от 27.08.2015 г.* (далее СанПиН) и на основании Контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников между обслуживающей организацией (далее — *Организация*) и *Учреждением*.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих *Учреждение* и порядок организации питания детей в условиях *Учреждения*.

1.3. *Учреждение* совместно с *Организацией* обеспечивает *Учреждение* рациональным и сбалансированным питанием детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в *Учреждении*.

1.4. Основными задачами организации питания детей в *Учреждении* являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в *Учреждении*, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке) обеспечивается сотрудниками *Организации*. Создание условий для приема пищи детьми в группах, привитие культурно-гигиенических навыков воспитанникам и пр.) обеспечивается работниками *Учреждения* в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7 Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на старшую медицинскую сестру *Учреждения*.

Раздел 2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Воспитанники *Учреждения* получают пятиразовое питание согласно утвержденному *Организацией* и *Учреждением* «Примерному 10-ти дневному меню». При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием (приложение к настоящему Положению).

2.2. Питание в *Учреждении* организуется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, (приложение к настоящему Положению), утвержденным руководителями *Организации* и *Учреждения*.

2.3. При необходимости внесения изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) оформляется документ (служебная записка или др.). Внесение

изменений в меню осуществляется поваром с материальной ответственностью по согласованию с *Организацией* и председателем бракеражной комиссии.

2.4. В целях профилактики гиповитаминозов в *Учреждении* круглогодично рекомендуется проводить искусственную С-витаминизацию готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню витаминизация не проводится.

2.5. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе руководителя *Учреждения* (или лица и.о. руководителя), старшей медицинской сестры и шеф-повара/бригадира *Организации*. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.6. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - полный объем; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 ч при температуре 2-6°C в отдельном холодильнике для суточных проб. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

2.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов плодовой годного сырья (без термической обработки), форшмаком из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль (список пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), приведен в приложении к настоящему Положению).

2.8. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом *Организации* в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.9. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в *Учреждении* осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо пищеблока от *Организации* - повар с материальной ответственностью.

2.10. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.11. Устройство, оборудование и содержание пищеблока *Учреждения* должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

2.12. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.13. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.14. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.15. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.16. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.17. Ежедневно перед началом работы старшей медицинской сестрой проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют: от работы больных сотрудников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.18. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Рекомендуется использование воды высшей категории качества. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.19. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка: меню-бланк с указанием полного наименования блюд, их выхода вывешивают на раздаче и в приемных всех возрастных групп.

2.20. Ежедневно старшая медицинская сестра и/или (воспитатель каждой возрастной группы) ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета посещаемости.

Раздел 3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих Учреждение всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и/или муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении.

Раздел 4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, который осуществляется бракеражной комиссией.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении

осуществляется на основании СанПиН.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным 10-дневным меню и ежедневным меню;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей.

4.4. Руководитель *Учреждения* совместно со старшей медицинской сестрой и шеф-поваром/бригадиром *Организации* разрабатывают план работы бракеражной комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания *Учреждения* на учебный год.

Раздел 5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Руководитель совместно со старшей медицинской сестрой, старшим воспитателем осуществляет постоянный контроль деятельности *Учреждения* по организации питания детей.

5.2. Информация об организации питания в *Учреждении* доводится до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН) - ответственность *Организации*, обеспечивающей питанием *Учреждение*.

5.4. Данное Положение действует до принятия нового.

Настоящее Положение

разработано заведующим МБДОУ Дс №6

« ____ » _____ 20__ г.


/подпись/ / Г.Б. Бурцева /
/Ф.И.О./