

Отдел образования
Администрации Хотынецкого района Орловской области
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Ёлочка»
Хотынецкого района Орловской области

303951, Орловская область, Хотынецкий район, п.Звезда телефон :8 (48642) 2-41-69
электронная почта: hot-elochka@mail.ru

Согласовано:

Председатель профсоюзного комитета

В.Ю.Артамонова

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ детский сад «Ёлочка»



11.01.2021

Приказ № 23 от 11.01.2021

Согласовано:

Председатель Совет родителей
Протокол № 1 от 11.01.2021

Принято:

На общем собрании работников , протокол
№ -2от 11.01.2021

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в МБДОУ детский сад «Ёлочка»

1. Общие положения

Настоящее Положение об организации питания в МБДОУ детский сад «Ёлочка» разработано в соответствии с Федеральным Законом « 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации», нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Приказом Минздравсоцразвития России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, Федеральным законом № 29-ФЗ от 12.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1.Основной целью организации питания в ОУ является создание оптимальных условий для укрепления и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов .

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно- правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяют санитарно-эпидемиологическими санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в Учреждение, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством РФ.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в шкафе свою одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- сообщить обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Столовая и кухонная посуда и инвентарь должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.6. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование холодильными термометрами. Ответственное лицо должно ежедневно внимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

3.7. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором(контрактом) между поставщиком и Учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар по заявка Учреждения с момента подписания договора.

4.3. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.4. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении..

4.5. На упаковку (тару) должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовлению пищи.

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, диетсестры, кладовщика Учреждения, так как от это зависит приготовление пищи.

5.2. Пищевые продукты , поступающие в Учреждение имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, не имеющие маркировки, в случае

если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

6. Нормы питания

6.1. Воспитанники Учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим режиму питания.

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим Учреждения.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласия заведующего Учреждения, запрещается.

6.5. Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей..

6.6. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.6. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом её пищевой ценности

6.6. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного питания в сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда массы порций, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

7. Организация питания в Учреждении.

7.1. Диетсестра проводит ежедневный осмотр работников пищеблока, результаты заносится в гигиенический журнал.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню утвержденным заведующим.

7.3. Отбор суточной пробы осуществляется поваром. Суточная пробы хранятся не менее 48 часов в холодильнике.

7.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет диетсестра. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции Учреждения..

7.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов

8. Организация питьевого режима в Учреждении.

8.1. Питьевой режим в Учреждении, а так же при проведении массовых мероприятий с участие детей осуществляется с соблюдением требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры;
- смена воды в ёмкости проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой воды емкость должна быть полностью освобождена от остатков воды.

9. Меры по улучшению организации питания:

9.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационную -просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья и человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания.

9. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания.

9.1. Заведующий детским садом:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанников;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Совета родителей детского сада.

9.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

9.3. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

9.4. Воспитатели:

- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

9.5. Родители(законные представители) воспитанников:

- сообщают представителю детского сада о болезни ребёнка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.