

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 10 «Золотая рыбка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», СанПин 2.4.1.3049-13 и определяет порядок организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 10 «Золотая рыбка» далее - учреждение.

1.2. Расходы на обеспечение питанием воспитанников, учитываются в смете расходов учреждения в пределах средств, выделенных на организацию питания в соответствии с решением Думы города Мегиона о бюджете и родительской платы, направляемой на организацию питания в порядке, предусмотренном муниципальными правовыми актами, нормами питания на одного ребёнка указанных в СанПин 2.4.1.3049-13

1.3. Отчетность о расходовании средств на обеспечение воспитанников питанием формируется централизованной бухгалтерией на основании ежемесячно предоставляемого учреждением меню.

1.4. Контроль за целевым расходованием средств, направляемых на организацию питания осуществляют руководитель учреждения совместно с главным бухгалтером централизованной бухгалтерии.

1.5. Закупка продуктов питания осуществляется учреждением путем заключения муниципальных контрактов и договоров в соответствии с законодательством о размещении заказов для муниципальных нужд.

2. Организация питания воспитанников

2.1. Учреждение обеспечивает воспитанников 4-х разовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник с включением блюд ужина).

2.2. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Объем блюд определяется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13.

2.3. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, предусмотренной СанПин 2.4.1.3049-13, в целях обеспечения полноценного, сбалансированного питания.

2.4. В целях профилактики гиповитаминозов проводится искусственная витаминизация холодных напитков (компот и др.) аскорбиновой кислотой в соответствии с нормами, предусмотренными СанПин 2.4.1.3049-13. Возможно использование предусмотренных в СанПин 2.4.1.3049-13 поливитаминных напитков или препаратов. Аскорбиновая кислота вводится в компот после его охлаждения до температуры не выше 15°C (перед реализацией). Витаминизированные блюда не подогреваются.

2.5. Шеф-повар 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребёнка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчёт основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится 1 раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов).

2.6. Для обеспечения преемственности питания учреждение информирует родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

2.7. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае

неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.8. В учреждении ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 грамм с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Проба отбирается в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду), с указанием даты и фамилии повара приготовившего данное блюдо и сохраняются в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2-+6°С.

2.9. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13.

2.10. Пищевые продукты, поступающие в учреждение должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приёму в учреждении пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.11. Хранение и приготовление продуктов осуществляется в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13.

2.12. При приготовлении пищи должна соблюдаться последовательность технологического процесса, исключающего встречные потоки сырой и готовой пищи. Инвентарь, материалы, посуда, тара используемые для этого должны быть промаркированы, и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и нормам.

2.13. В моечных столовой и кухонной посуды, возле всех ванн, которые используют для обработки инвентаря, вывешиваются инструкции по правилам мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций используемых моющих и дезинфицирующих средств и способов приготовления рабочих растворов. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся и используются в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13.

2.14. Медицинские работники и шеф-повар (заведующий производством) учреждения осуществляют контроль за:

- качеством поступающих в учреждение продуктов;
- организацией правильного хранения продуктов;
- соблюдением сроков реализации продуктов;
- качеством приготовления пищи;
- санитарным состоянием пищеблоков;
- соблюдением правил гигиены работниками пищеблока;
- организацией питания в группах;
- соответствием объема приготовляемой пищи объему разовых порций и количеству детей;
- наличием суточных проб готовых блюд;
- ведением бракеражного журнала и составлением меню-раскладок;

2.15. Шеф-повар и медицинские работники несут ответственность за организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2.16. Кладовщик продуктового склада несёт ответственность за своевременность составления заявок на необходимое количество продуктов, качество поступающих в учреждение продуктов, соблюдение сроков их реализации, правил хранения продуктов и наличие сертификатов на получаемые продукты.

2.17. Получение готовой продукции с пищеблока осуществляется младшими воспитателями при наличии спецодежды. Выдача пищи производится в соответствии с графиком, в промаркированную посуду. Объём получаемой пищи должен соответствовать количеству присутствующих детей.

2.18. В группах пища раздаётся младшими воспитателями порционно мерной посудой в соответствии с возрастом воспитанников.

2.19. Отходы собираются в специальные емкости и подлежат утилизации в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13.

