

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 35 комбинированного вида»

РАССМОТРЕНО:
на заседании Общего собрания
работников Учреждения
протокол от 03.09. 2018г. № 2

УТВЕРЖДЕНО:
приказом МБДОУ
«Детский сад № 35 комбинированного вида»
от 03.09. 2018г. № 186

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

г. Коммунар
2018г.

1. Общие положения

1.1 Положение об организации питания (далее – Положение) регулирует деятельность МБДОУ «Детский сад № 35 комбинированного вида» (далее - Учреждение) в части организации питания воспитанников в учреждении.

1.2. Учреждение при организации питания воспитанников в учреждении руководствуется Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.4.1.3049-13, сборниками рецептур, методическими документами, справочными изданиями, касающихся вопросов питания; Уставом и другими нормативными документами учреждения.

2. Порядок организации питания в учреждении

2.1. Питание воспитанников организуется учреждением в помещении групповой.

2.2. Питание организуется в соответствии с 10-ти дневным меню, утвержденным заведующим Учреждением.

2.3. Рацион питания воспитанников сформирован с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов.

2.4. В меню Учреждения содержание белков обеспечено 15 % от калорийности рациона, жиров 31 % и углеводов 56 %.

2.5. Распределение калорийности между приемами пищи составляет: завтрак 25%, второй завтрак 5%, обед 35%, уплотненный полдник 35%.

2.6. В промежутке между завтраком и обедом организован второй завтрак, включающий напиток или сок, или свежие фрукты.

2.7. В приемной группового помещения на информационном стенде для родителей (законных представителей) вывешивается ежедневно воспитателем, находящимся на смене, меню на день с указанием наименования блюда и объемом порции.

2.8. Ежедневно составляется ответственным за написание меню, меню – раскладка, с указанием выхода блюд отдельно для детей до трех лет и для детей старше трех лет.

2.9. Ответственный за написание меню назначается распорядительным актом заведующего Учреждением сроком на один учебный год.

2.10. При отсутствии каких – либо продуктов, совет по питанию может принять решение о возможной замене на равноценные по составу продукты, в соответствии с требованиями санитарных правил.

2.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с техническими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.12. Питание воспитанников осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.13. Овощи урожая прошлого года в период после 1 марта используются только после термической обработки.

2.14. Выдача готовой пищи младшим воспитателям организована в соответствии с утвержденным режимом (приложение 1) в специально выделенные промаркированные закрытые емкости после проведения контроля бракеражной комиссией.

2.15. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

2.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

2.17. Ответственный за правильностью отбора и хранение суточных проб назначается приказом по учреждению.

2.18. Горячие блюда при раздаче имеют температуру +60...+65 С; холодные напитки – не ниже +15 С.

2.19. Повторный разогрев блюд в учреждении не допускается.

3. Организация питьевого режима

- 3.1. Питьевой режим детей организуется в помещении групповой и в теплый период года (с июня по август) на уличной игровой площадке.
- 3.2. Используется кипяченая питьевая вода, приготовленная на пищеблоке.
- 3.3. Питьевая вода хранится не более трех часов и меняется младшим воспитателем, в соответствии с графиком смены кипяченой питьевой воды, под личную подпись (приложение 2).
- 3.4. Хранение кипяченой питьевой воды с 19.00 до 07.00 не допускается.
- 3.5. Выдается кипяченая питьевая вода младшим воспитателям в специально выделенные промаркированные закрытые емкости.
- 3.6. В буфетной группового помещения или на уличной площадке организуется питьевой режим в соответствии с санитарными правилами. Кипяченая питьевая вода хранится в закрытой промаркированной емкости отдельной для группового помещения и улицы. Для питьевого режима используются одноразовые пластмассовые стаканчики, хранящиеся в разных тарах с надписями «чистые» и «грязные».

4. Организация витаминизации блюд.

- 4.1. Витаминизация блюд проводится в Учреждении с учетом состояния здоровья воспитанников, под контролем шеф – повара.
- 4.2. При поступлении воспитанников в Учреждение родители (законные представители) информируются о проведении витаминизации.
- 4.3. На пищеблоке проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда (компот или кисель), с учетом норм и требований санитарных правил.

5. Права воспитанников и родителей (законных представителей) при организации питания в учреждении

- 5.1. Воспитанники имеют право на обеспечение питанием в Учреждении, организованным с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов
- 5.2. Воспитанники имеют право на получение качественного питания, организованного с учетом норм и требований действующих санитарных правил.
- 5.3. Родители (законные представители) имеют право на информацию о порядке организации питания в Учреждении.
- 5.4. Родители (законные представители) имеют право контролировать процесс организации питания воспитанников в Учреждении, обращаться с предложениями и обоснованными жалобами к заведующему Учреждением для оптимизации процесса.

6. Ответственность учреждения при организации питания.

- 6.1. Ответственным за организацию питания воспитанников в учреждении является заведующий учреждением.
- 6.2. Руководитель обязан создать необходимые условия для организации питания воспитанников учреждения, в соответствии с нормами и требованиями действующего законодательства.

7. Документация Совета по питанию.

- 7.1. В учреждении для организации питания воспитанников ведутся документы:
- утвержденное меню учреждения, для детей до трех лет и для детей старше трех лет;
 - график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
 - график приема пищи в группах;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температурного режима и влажности воздуха в складских помещениях для хранения сухих сыпучих продуктов;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- технологические карты;
- инструкции использования моющих и дезинфицирующих средств;
- меню – требование на неделю;
- журнал здоровья;
- журнал выполнения суточных норм.

8. Заключительные положения

8.1.Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся с изменением требований действующего законодательства.

8.2.Положение действует до принятия нового положения.