

Мнение выборного
профсоюзного органа
МАДОУ Детский сад № 6
«Солнышко» г. Дюртюли
Г.Ш.Гафарова



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
детский сад №: «Солнышко» г. Дюртюли муниципального района
Дюртюлинский район Республики Башкортостан

1. Общие положения

1.1 Положение об организации горячего питания детей, посещающих МАДОУ детский сад № 6 «Солнышко» г. Дюртюли (далее Учреждение), разработано в соответствии с Приказом Минпросвещения России от 31.07 2012 г. № 373 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10 2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20», «Санитарно-эпидемиологических требования к организации общественного питания населения санитарным правилам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Уставом Учреждения, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации горячего питания в Учреждении;

1.2 Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3 Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

1.4 Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. №44 ФЗ (ред. От 30.12.2020) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изм. и доп. с 01.01. 2021) на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми.

1.5 Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

2. Организация питания.

2.1. Питание в Учреждении осуществляется согласно утверждённым натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом 10,30 - часового пребывания детей в Учреждении.

2.2. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания:

2.2.2. Помещения для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды, приборов.

2.2.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.2.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.2.5. Заведующий Учреждением назначает ответственных, осуществляющих контроль:

- качества поступающих продуктов, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдения всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом Учреждения;
- санитарного состояния пищеблока и помещений приема пищи;
- правильности отбора и хранения суточных проб;
- порядка организации питания детей в соответствие с п.п. 2.3 и 2.4 настоящего Положения;
- ведения документации по организации питания (составления ежедневного меню - требования установленного образца, расчета и оценки использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчета энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведения журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья).

2.3. Организация питания в Учреждении должна предусматривать обеспечение детей большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.4. Перспективное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается заведующим Учреждением.

2.5. На основании утвержденного перспективного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей каждой возрастной группы.

2.6. При снабжении Учреждения продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить Учреждению все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы наживотноводческое сырье (яйца, птицу, рыбу, мясо).

Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, поэтому целесообразно иметь копии этих документов экспедитору, который должен предъявить их ответственному лицу в Учреждении при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.7. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Контроль организации питания

3.1. Контроль организации питания в Учреждении осуществляет заведующий Учреждением, медсестра, бракеражная комиссия.

3.2. Заведующий Учреждением обеспечивает контроль:

- выполнения натуральных норм, выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- состояния производственной базы пищеблока;
- материально-технического состояния помещений пищеблока;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. Медсестра осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологии приготовления пищи, качества и соответствия объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильности отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, организации обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнения норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности – калорийности (ежемесячно).

Положение рассмотрено и принято
на Общем собрании трудового коллектива
МАДОУ Детский сад № 6 «Солнышко»
г. Дюртюли.
Протокол № 4 от 29.12.2020 г.

Пронумеровано,
протипузовано
и скреплено печатью
лист(ов) 1
Д. Р. Ахметшина

