

ИП Платонова Светлана Леонидовна
ОГРН 311143528600018. ИНН 143520179870
РС(Я), г. Якутск ул. Лонгинова 33/1А ДДЦ «Винни Пух»
моб.тлф: 89644184999, эл.почта: alina29032012@gmail.com, сайт sadykt.ru



30 августа 2014 г.

ПРИКАЗ № 6

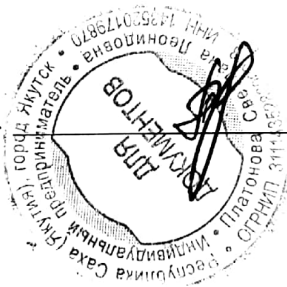
«Об утверждении положения питания воспитанников в ДДЦ «Винни Пух»

С целью урегулирования организации питания воспитанников ДДЦ «Винни Пух»,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение питания воспитанников в ДДЦ «Винни Пух»

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Руководитель ИП Платонова С.Л.



/С.Л. Платонова/

ИП ПЛАТОНОВА СВЕТЛАНА ЛЕОНИДОВНА
Детский досуговый центр «Винни Пух»

Республика Саха (Якутия), г. Якутск, ул. Лонгинова 33/1а
ИНН 143520179870, ОГРНИП 311143528600018, т: 89644184999, 89640779600

УТВЕРЖДАЮ:

приказом руководителя

ДДЦ «Винни Пух»

ИП Платонова С.Л.

С.Л. Платонова

от 30.08.2014 № 6



ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
в детском досуговом центре «Винни Пух»
ИП Платонова С.Л.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2. Положение регламентирует организацию питания в частном дошкольном образовательном учреждении «ИП Платонова С.Л.» (далее-ЧДОУ).

1.3. ЧДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в ЧДОУ 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. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и в столовой) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ЧДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на ответственное лицо, назначенного руководителем ЧДОУ.

I. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Воспитанники ЧДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в ЧДОУ и режимом работы групп. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в ЧДОУ организуется в соответствии с «Перспективным рационом питания воспитанников в Учреждении (примерное меню)», разработанным для детей с 2 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.3. Перспективный рацион питания составлен на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в ЧДОУ организовано и питание воспитанников.

2.4. При составлении Перспективного рациона питания руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 25%; второй завтрак – 5%, обед - 35%; полдник – 10%, ужин – 35%.

2.5. При составлении Перспективного рациона питания (примерного меню) и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.6. Перспективный рацион питания (примерное меню) содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру

используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.7. В Перспективном рационе питания (примерном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно, в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.9. Повседневный рацион питания воспитанников в ЧДОУ формируется с учетом заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Перспективного рациона питания. Для обеспечения преемственности питания меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители (законные представители) воспитанников из всех групп Учреждения.

2.11. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводятся блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

2.12. На каждое блюдо Перспективного рациона питания (примерного меню) в ЧДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.13. В ЧДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.14. Питание воспитанников в ЧДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов в ЧДОУ в Перспективном рационе питания предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в ЧДОУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.16. Выдача пищи для групп осуществляется только после проведения приемочного контроля ответственного лица за организацию питания в ЧДОУ (медицинский работник, заведующий).

2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо за организацию питания в ЧДОУ (медицинский работник, заведующий).

2.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ЧДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; 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.

2.19. Доставка пищевых продуктов в ЧДОУ осуществляется в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ЧДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо (медик, заведующий). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ЧДОУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ЧДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.23. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ЧДОУ учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.24. Все технологическое и холодильное оборудование в Учреждении находится в рабочем состоянии.

2.25. В ЧДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.26. В ЧДОУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (миксер, картофелечистка, овощерезки, мясорубки), электрические плиты, котлы, и другое торгово-технологическое оборудование.

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

2.28. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

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

2.30. В ЧДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.31. В ЧДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.32. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

III. Взаимодействие со снабжающей организацией

По обеспечению качества поставляемых продуктов питания

- 3.1. Продукты поставляют в ЧДОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.
- 3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ЧДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ЧДОУ 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), поставщику направляется претензия в письменной форме.
- 3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании воспитанников, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.
- 3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы ЧДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ЧДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в ЧДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ЧДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

IV. Производственный контроль за организацией питания детей

- 4.1. В ЧДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников, а также используется автоматизированная система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.
- 4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ЧДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:
- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;
 - правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
 - качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
 - соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников;
 - качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ЧДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

V. Отчетность и делопроизводство

5.1. Руководитель осуществляет ежемесячный анализ деятельности ЧДОУ по организации питания воспитанников.

5.2. Отчеты об организации питания в ЧДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, 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 2.4.1.3049-13).