

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 13 «Журавушка» Невьянского городского округа
(МАДОУ детский сад № 13 «Журавушка»)

ПРИНЯТО:
Педагогическим советом МАДОУ
детский сад № 13 «Журавушка»
Протокол № 3 от «24» 02 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
и.о. заведующего МАДОУ детский сад №
13 «Журавушка»

Приказ № 155-Д от «24» 02. 2021 г.

Положение об организации питания воспитанников в МАДОУ детский сад № 13 «Журавушка»

г. Невьянск
2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 13 «Журавушка» Невьянского городского округа (далее Учреждение) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- Уставом Учреждения;

1.2. В Учреждении общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питания, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых и приготовления блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания детей, от 1,5 до 8 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.5. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повар).

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на ответственное лицо.

2. Требования к составлению меню для организации питания воспитанников

2.1. Питание воспитанников организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим Учреждения, рассчитанным на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

2.2. При составлении примерного меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

2.3. В промежутке между завтраком и обедом дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток сок.

2.4. В примерном меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

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

2.6. Завтрак состоит из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка.

2.7. Обед включает салат или порционные овощи, первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

2.8. Усиленный полдник включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, булочные или кондитерские изделия, кисломолочные напитки.

2.9. В Учреждении предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, сыр, яйцо и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

2.10. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену

на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.11. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждение и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе.

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

3.1. Контроль питания основан на принципах ХАССП.

3.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

3.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.3. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.4. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша запекают при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.

3.5. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся или запеченными в соусе.

3.6. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см.

3.7. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

3.8. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

3.9. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

3.10. Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

3.11. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

3.12. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

3.13. В качестве заправки салатов используется растительное масло.

3.14. Кефир, ряженку и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов.

3.15. Используется йодированная поваренная соль.

3.16. Витаминизация блюд проводится, под контролем медицинского работника, при его отсутствии иным ответственным лицом.

3.17. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих блюд.

3.18. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

3.19. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

3.21. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С.

3.22. В Учреждении организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода, которая хранится не более 3 часов.

ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат	603332450510203670830559428146817986133868575794
Владелец	Густокашина Лариса Викторовна
Действителен	С 28.06.2021 по 28.06.2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575794

Владелец Густокашина Лариса Викторовна

Действителен с 28.06.2021 по 28.06.2022