

Согласовано
Председатель профсоюзного
Комитета МБДОУ
Ижморский детский сад №3
Храмцова И.С..
«10» января 2022 г.

Утверждаю:
Заведующая МБДОУ
Ижморский детский сад №3
А.В. Чупакова
«10» января 2022 г.

Положение Об организации горячего питания в МБДОУ Ижморский детский сад №3

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ и РБ «Об образовании», Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации, Уставом Учреждения с целью упорядочения организации питания детей, посещающих данное Учреждение и направлено на укрепление их здоровья.

1.2. Настоящее положение осуществляет контроль за доброкачественностью готовой пищи, своевременным вывозом, правильным хранением продуктов питания, приготовленной пищи.

1.3. Настоящее положение регламентирует Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

2. Цели и задачи

2.1. Повышение доступности и качества питания.

2.2. Обеспечение дошкольников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ.

2.3. Постоянное обновление материально-технической базы пищеблока и оснащенность современным технологическим и холодильным оборудованием.

3. Организация питания

3.1. Организация питания возлагается на Учреждение и осуществляется в его пищеблоке.

3.2. Ответственность за организацию горячего питания возлагается на руководителя дошкольного образовательного Учреждения.

3.3. Режим питания в детском саду определяется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, в соответствии с которыми организуется трехразовое горячее питание воспитанников.

3.4. Дошкольники обеспечиваются горячим питанием за счет средств местного бюджета и за счет родительских взносов.

3.5. На основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных или иных особенностей составляются дневные рационы питания, которые утверждаются руководителем Учреждения.

3.6. Поставка продуктов и продовольственного сырья осуществляется поставщиками, которые выигрывают конкурс на поставку продуктов питания.

3.7. Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации осуществляют кладовщик и медицинский работник.

3.8. Для контроля качества готовой пищи приказом руководителя Учреждения создается бракеражная комиссия, состоящая из руководителя, старшей медицинской сестры, заместителя по АХЧ, председателя профкома, воспитателя, которая проверяет качество приготовления блюд, соблюдение санитарных норм и правил. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

3.9. После проведения бракеража готовой пищи отбирается суточная проба в соответствии с инструкцией в чистые стерильные банки с крышками, которые хранятся в холодильнике в течение 48 часов.

4. Контроль за организацией питания

4.1. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования возлагается на руководителя Учреждения и старшую медицинскую сестру дошкольного образовательного учреждения.

4.2. Постоянный контроль за работой пищеблока Учреждения осуществляется руководителем и старшей медицинской сестрой