

ПРИНЯТО
Общим собранием
МДОУ
Протокол от « 03.09 2002 г.
№ 10

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая МДОУ А.Е.Е.
«03» 09 2002 г.



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания детей дошкольного возраста в МДОУ д/с № 130

1. Общие положения

1. Настоящее положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения д/с № (далее Учреждение) в соответствии с ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 № 29-ФЗ, ФЗ от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиНом (2.4.1.1249-03), Уставом ДОУ, Законом «Об образовании».
2. Цель – организация сбалансированного и рационального питания.
3. Улучшение качества питания в ДОУ.
4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся руководителем Учреждения.
5. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. Основные задачи

1. Основными задачами являются
 - обеспечить выполнение натуральных норм питания;
 - соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с меню;
 - осуществлять контроль за качеством продуктов питания;
 - соблюдать гигиенические принципы формирования рациона питания (максимальное разнообразие, адекватная пищевая и энергетическая ценность рационов питания, обеспечивающая физиологическую потребность детей, соответствующая технологическая обработка пищи);
 - соблюдение режима питания;
 - правильный выбор пищевых продуктов питания, используемых в питании детей;
 - учет индивидуальных особенностей детей;

- обеспечить санитарно-эпидемиологической безопасности детей.

3. Функции должностных лиц, осуществляющих организацию сбалансированного питания

- контроль за условиями транспортировки и качества поступающих продуктов и их хранения;
- проверка качества поступающих продуктов;
- соблюдение сроков реализации продуктов;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд;
- выборная проверка закладки продуктов;
- проверка качества готовых блюд;
- контроль за организацией приема пищи;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками;
- контроль за соблюдением 10 меню.

4. Организация работы пищеблока

В пищеблоке надо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, должностные инструкции, инструкции по соблюдению СанПиНа;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- норма готовых блюд;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

5. Документация по организации питания

1. Приказ об организации питания в ДООУ.
2. Журнал контроля по закладке продуктов питания.
3. График контроля по закладке основных продуктов, утвержденный заведующей ДООУ.
4. Утвержденный набор продуктов для ДООУ.
5. Перспективное меню раскладка и примерное 10-ти дневное меню.
6. Накопительная ведомость расхода продуктов.
7. Бракеражный журнал готовой продукции.
8. Тетрадь бракеража сырой продукции.
9. Картотека блюд, технологические карты.
10. Нормы отходов продуктов при холодной обработке.

11. Нормы выхода мясных, рыбных, овощных блюд при тепловой обработке.

12. Таблица замены продуктов.

13. Журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблоков.