

Принято
на общем собрании
трудового коллектива
Протокол № 1
От «15» 09 2014 г

Утверждаю:
Заведующая МДОУ "Детский сад
«Солнышко» с. Раевка
Кислякова Н.В.
Приказ № 1 от «15» 09 2014 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

МДОУ «Детский сад «Солнышко»

с.Раевка Ивантеевского района Саратовской области»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников (далее- Положение) разработано для МДОУ «Детский сад «Солнышко» с. Раевка Ивантеевского района Саратовской области» (далее-ДОУ) в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г №26 «об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (далее-СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2. Настоящим Положением регламентируется порядок организации питания воспитанников в ДОУ, а также отношения между ДОУ и родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами при организации питания воспитанников являются создание условий, направляемых на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Осуществление питания в осуществляется штатными работниками ДОУ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г №44-ФЗ (ред. 02.07.2013г) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в ДОУ.

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

1.7. Срок действия настоящего Положения не ограничен, Положение действует до замены новым.

2. Организация питания в ДОУ

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13.

Планируемое число дето-дней определяется умножением общего планируемого количества воспитанников, посещающих ДОУ(за исключением воспитанников, обучающихся в режиме кратковременного пребывания без предоставления питания), максимально возможного количества дней посещений ДОУ одним воспитанником (количество рабочих дней ДОУ в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости ДОУ одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений ДОУ одним ребенком за два предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещений ДОУ одним ребенком в этом же периоде.

2.2. Питание в ДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в ДОУ.

Для воспитанников, посещающих ДООУ в режиме полного дня (10,5-12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

3. В ДООУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания обучающихся:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным) инвентарем.
- помещения для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.
- квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.
- разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря).
- Руководитель ДООУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:
 - своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;
 - качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
 - соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ДООУ;
 - санитарным состоянием пищеблока и помещений, в которых осуществляется прием пищи;
 - правильностью отбора и хранения суточных проб;
 - ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением ежедневного меню требования установленного образца, ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала здоровья);
 - расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ.

2.4. Организация питания в ДООУ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.5. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в ДООУ для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению №12

СанПиН 2.4.1.-3049-13), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем ДООУ.

- 2.6. На основании утвержденного Примерного меню в ДООУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.
- 2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.
- 2.8. Для правильной организации питания воспитанников в ДООУ должна быть следующая документация:
- приказ и положение об организации питания;
 - договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
 - примерное 10-дневное меню для соответствующих составу воспитанников возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х лет до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
 - меню-требование на каждый день с указанием выхода блюда для возрастных групп;
 - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение №5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
 - журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение №6 СанПиН 2.4.1.3049-13);
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции (приложение №8 таблица 1 СанПиН 2.4.1.3049-13);
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (приложение 8 таблица 2 СанПиН 2.4.1.3049-13);
 - журнал здоровья (приложение №16 СанПиН 2.4.1.3049-13)
- 2.9. При поставке продуктов питания в ДООУ предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (ДООУ) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации и сертификаты соответствия удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка №4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.
- 2.10. Организация питания воспитанников ДООУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДООУ. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДООУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещают меню с указанием объема готовых блюд. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДООУ проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Контроль за организацией питания

- 3.1. Контроль за организацией питания в ДООУ осуществляют руководитель ДООУ, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом руководителя ДООУ, органы самоуправления ДООУ, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ДООУ.

1.2. Руководитель ДОУ осуществляет контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- качеством поступающих продуктов: осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья) также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками;
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб;
- работой пищеблока, санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья;
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей.