

Приложение 1
к приказу МОУ детского сада № 320
Ворошиловского района Волгограда
от 28.08.12 № 19

Порядок
организации питания детей раннего и дошкольного возраста,
посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 320 Ворошиловского района Волгограда

1. Общие положения.

1.1. Порядок организации питания воспитанников, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 320 Ворошиловского района Волгограда (далее – Порядок) разработан в соответствии постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.07.2010г. № 91 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (далее - СанПиН 2.4.1.2660-10), от 20.12.2010г. № 164 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.2791-10 «Изменение № 1 к СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 29.06.2011 года № 542 «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений Волгограда, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования», с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МОУ.

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

1.3. Организация питания в МОУ осуществляется штатными работниками МОУ.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в МОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МОУ.

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

2. Организация питания в МОУ детском саду № 320.

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.2660-10, Примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования начальной (стартовой) цены муниципального контракта (расчета объема финансовых средств, необходимых для размещения муниципального заказа) на поставку продуктов питания, строительной продукции, промышленных товаров и оказания различных видов услуг, утвержденной решением Волгоградской городской Думы от 19.09.2007 № 49/1196.

Планируемое число дето-дней определяется умножением общего планируемого количества воспитанников, посещающих МОУ, максимально возможного количества

дней посещений МОУ одним воспитанником (количество рабочих дней МОУ в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости МОУ одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений МОУ одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещений МОУ одним ребенком в этом же периоде.

2.2. Питание в МОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в МОУ детском саду № 320.

Для детей, находящихся в МОУ детском саду № 320 в режиме:

- полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник);

2.3. Организация питания в МОУ детском саду № 320 должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.4. Персонал пищеблока МОУ детского сада № 320 должен строго соблюдать **режим работы пищеблока:**

- I смена – 06.00 часов – 14.00 часов;

- II смена – 09.00 часов – 17.00 часов.

2.5. **График закладки продуктов питания:**

- 07.00 часов – осуществляется закладка мяса, кур в первое блюдо, продуктов для запуска;

- 07.30 часов – закладка масла в кашу, сахара для завтрака;

- 09.00 часов – закладка теста для выпечки;

- 10.00 часов – закладка продуктов в первое блюдо (овощи, крупы);

- 11.00 часов – закладка масла во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

- 14.00 часов – закладка продуктов для полдника.

2.6. **График отпуска готовых блюд:**

- завтрак – 08.00 час. – 08 час.25 мин.;

- второй завтрак – 10.00 час. – 10 час. 40 мин.;

- обед – 11.30 час. – 12 час.25 мин.;

- уплотненный полдник – 15 час.30 мин. – 15 час.50 мин.;

2.7. **Режим приема пищи:**

- завтрак – 08 час. 30 мин. – 09.00 час.;

- второй завтрак – 10.00 час. – 10.50 час.;

- обед – 12.00 час. – 13.00 час.;

- уплотненный полдник (с включением блюд ужина) – 15 час. 30 мин. – 16.20 час.;

2.8. **Мытье посуды и кухонного инвентаря осуществляется в соответствии с правилами:**

Правила мытья посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке

1. Освободить варочные котлы от остатков пищи.

2. Помыть горячей водой не ниже 40С с добавлением моющего средства «Ушастый нянь» (5 мл средства на 5 литров воды).

3. Ополоснуть горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой.

4. Просушить в перевёрнутом виде на стеллаже.

Правила мытья разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря

1. Помыть в первой ванне с горячей водой не ниже 40С с добавлением моющего средства «Ушастый нянь» (5 мл средства на 5 литров воды).

2. Ополоснуть горячей водой не ниже 65С во второй ванне.

3. Обдать кипятком.

4. Просушить на стеллаже.

Требования к металлическому инвентарю

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Правила мытья посуды в группе

1. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющего средства «Ушастый нянь» (5 мл. средства развести в 5 литрах воды) с температурой воды не ниже 40С.
2. Ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65С .
3. Просушивается на специальных решетках.
4. Чашки промывают горячей водой с применением моющего средства «Ушастый нянь» (5 мл. средства развести в 5 литрах воды) с температурой воды не ниже 40С.
5. Ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65С.
6. Столовые приборы после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющего средства «Ушастый нянь» (5 мл. средства развести в 5 литрах воды) с температурой воды не ниже 40С.
7. Ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65С .
8. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Правила обработки ветоши

1. Ветошь хранится в специальной емкости для чистой ветоши.
2. В течение рабочего дня ветошь замачивается в мыльно-содовом растворе (20 г. 10 % раствора на 1 литр воды).
3. В конце рабочего дня ветошь стирается и замачивается в 0.5 % растворе хлорамина на 60 минут. Затем ветошь прополаскивается и просушивается.

Правила обработки шкафа для хранения хлеба

1. Смести крошки специальной щеткой.
2. Протереть тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса (берется 1 часть 9% столового уксуса и разводится в 8 частях воды).

Правила уборки пищеблока

1. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников.
2. Ежедневно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.д.
3. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3. Компетенция МОУ детского сада № 320 в организации питания воспитанников МОУ.

3.1. К компетенции МОУ детского сада № 320 относятся:

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.26060-10 на основе Примерного меню, утвержденного руководителем МОУ;
- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;
- составление предварительных заявок;
- контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом МОУ;
- контроль за качеством приготовления пищи;

- расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания), подсчет энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ, витаминов и минералов);

- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

Заведующий МОУ детским садом № 320



Киреева И.А.