

Введено в действие приказом
№ 7-А от 13.01.2014 года
детского сада № 320

Заведующая МОУ
детского сада № 320

Луцкич О.А.

Утверждено
на заседании Совета по питанию

Протокол № 1 от 13.01.2014 года
Председатель Совета детского сада № 320

Бухринова Э.А.

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

1. Общие положения.

1.1. Порядок организации питания детей дошкольного возраста, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 199 Ворошиловского района г. Волгограда (далее – Порядок) разработан в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлениями 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), от 04.11.2013 года № 1003 «О введении в действие Примерного двадцатидневного меню для детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», приказа ВТУ ДОАВ от 31.12.2013 № 05/709 «Об организации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений Ворошиловского района Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», в целях 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 05.04.2013 № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013) «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 обучающимся 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 2.4.1.3049-13, 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 возрастной категории детей (от 2-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в МОУ детском саду № 320.

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

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

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

- I смена – 06.30 часов – 15.30 часов;
- II смена – 09.00 часов – 17.30 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, сахара в блюда для завтрака;
- 09.00 часов – закладка теста для выпечки;
- 10.00-11.00 часов – закладка продуктов в первое блюдо;
- 11.00 часов – закладка масла во второе блюдо, сахара в третье блюдо;
- 13.00 часов – закладка продуктов для полдника.

2.6. График выдачи готовых блюд с пищеблока:

- завтрак – 08.10 – 08.30;
- второй завтрак – 10.10 – 10.25;
- обед – 11.45 – 12.20;
- уплотненный полдник (с включением блюд ужина) – 15.10 – 15.25;

2.7. Режим питания воспитанников:

- завтрак – 08.30 – 09.00;
- второй завтрак – 10.30. – 11.00;
- обед – 12.00 – 13.00;
- уплотненный полдник (с включением блюд ужина) – 15.30 – 16.00;

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.
3. Ополоснуть горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой.
4. Просушить в перевернутом виде на стеллаже.

Правила мытья разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря.

1. Промыть в первой ванне с горячей водой не ниже 40С с добавлением моющего средства.
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.
2. Ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65С .
3. Просушивается на специальных решетках.
4. Чашки промывают горячей водой с применением моющего средства .
5. Ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65С.
6. Столовые приборы после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющего средства.
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. После использования, ветошь простирывается с применением моющего средства, просушивается и хранится в специально промаркированной (чистой) таре.

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 относится:
- организация питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 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 обучающихся 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.

Заведующая МОУ детским садом № 320

Луцик О.А.