

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ ВОЛГОГРАДА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 302 ВОРОШИЛОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ
приказом заведующего
МОУ детского сада № 302
от « 07 » 08 20 15 г. № 125



УТВЕРЖДЕНО
на заседании Совета МОУ
детского сада № 302
от « 07 » 08 20 15 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКОГО САДА № 302 ВОРОШИЛОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1 Положение об организации питания в муниципальном образовательном учреждении Волгограда, реализующие основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение. МОУ) разработано соответствии постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13). На основании приказа департамента по образованию администрации Волгограда № 484 от 07.05.2013г «О введении в действие примерного двадцатидневного меню для детей раннего и дошкольного возраста, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования».
- 1.2 Действие Положения распространяется на муниципальные образовательные учреждения Волгограда всех типов и видов, имеющих в своей структуре группы для детей раннего и дошкольного возраста, определяет отношения между департаментом по образованию администрации Волгограда (далее - Департамент), территориальными управлениями департамента по образованию администрации Волгограда (далее-Территориальные управления). МОУ, родителями (законными представителями) воспитанников и устанавливает порядок организации питания воспитанников МОУ.
- 1.3 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.
- 1.4 Организация питания в МОУ осуществляется штатными работниками МОУ. Порядок поставки продуктов определен муниципальными контрактами (или) договором.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

- 2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МОУ определяются в соответствии с нормами питания утверждёнными СанПиН 2.4.13049-13. 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 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в МОУ.
- 2.3. Для детей, находящихся в МОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).
- 2.4. В МОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:
- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, вес измерительным), инвентарем.
 - помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды,
 - квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания.
 - разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).
- 2.5. Заведующий МОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль над:
- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания,
 - соответствующим меню, нормам и заcontractованным 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 МОУ;
 - санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 - правильностью отбора и хранения суточных проб;
 - порядком организации питания воспитанников в соответствии с настоящим Положением;
 - ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.13049-13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного, набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья).

- 2.6. Организация питания в МОУ 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.
- 2.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МОУ для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается заведующим МОУ.
- 2.8. На основании утвержденного примерного меню в МОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.
- 2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта, в соответствии с СанПами. с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.
- 2.10. Для правильной организации питания воспитанников в МОУ должны быть следующие локальные акты и документация:
- приказ и положение об организации питания;
 - договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
 - примерное двадцатидневное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет); технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет); ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
 - меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
 - накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ производится ежедневно);
 - журнал брокеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
 - журнал брокеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал здоровья;
 - заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МОУ);
 - журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников: книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья: журнал отбора суточных проб.
- 2.11. При снабжении МОУ продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (МОУ) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, поэтому целесообразно иметь копии этих документов экспедитору, который должен предъявить их ответственному лицу в МОУ при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе брокеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

- 2.12. Организация питания воспитанников в МОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МОУ. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к МОУ.
- 2.13. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МОУ проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. КОНТРОЛЬ НАД ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

- 3.1. Контроль за организацией питания в МОУ осуществляют заведующий МОУ, штатные медицинские работники, бракеражная комиссия в составе повара, медицинского работника, представителя администрации МОУ.
- 3.2. Заведующий МОУ обеспечивают контроль над:
- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
 - состоянием производственной базы пищеблока;
 - материально-техническим состоянием помещений пищеблока; обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- 3.3. Медицинские работники МОУ осуществляют контроль над:
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенций, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также
 - знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
 - технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результат которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции:
 - правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
 - работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
 - соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
 - информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - выполнением среднесуточных норм питания на одного *ребенка* по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
 - выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

4. КОМПЕТЕНЦИИ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. К компетенции МОУ относится:

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе Примерного меню, утвержденного заведующим МОУ;
- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение: заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания, и их исполнение: составление предварительных заявок;
- контроль над качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями (законными представителями) и Уставом МОУ;
- контроль над 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 над своевременным поступлением средств родительской платы.

4.2. К компетенции Ворошиловского ТУ ДОАВ относится:

- регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников МОУ;
- контроль над заключением и исполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания МОУ, своевременным направлением оплаты по договорам поставщикам продуктов питания;
- осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в подведомственные МОУ;
- сбор информации от подведомственных МОУ о численности воспитанников с учетом времени их пребывания в МОУ, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей);
- ежемесячный расчет и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания) по МОУ и району в целом.

4.3. К компетенции Департамента по образованию администрации Волгограда относится: проведение оперативных проверок в МОУ и (или) участие в проверках Ворошиловского ТУ ДОАВ. по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников МОУ:

- контроль над заключением и исполнением муниципальных контрактов и (или) договоров на закупку и поставку продуктов питания в МОУ;
- контроль над осуществлением своевременного и в полном объеме финансирования расходов на питание воспитанников МОУ;
- контроль над целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание воспитанников;
- осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в МОУ;
- обобщение сводной информации о численности воспитанников с учетом времени их пребывания в МОУ, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей);
- обобщение сводной информации об использовании на одного ребенка среднесуточного набора продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания) по Ворошиловскому району и городу в целом.