

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 59
КРАСНООКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

УТВЕРЖДЕНО

приказом

от 19.01.2017 № 74

Заведующий

МОУ детским садом № 59

/С.А.Шелманова/

(подпись)

(инициалы, фамилия)

2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
воспитанников МОУ детского сада № 59

Положение

об организации питания детей дошкольного возраста, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 59 Краснооктябрьского района Волгограда».

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих МОУ детский сад № 59 (далее – Положение и МОУ) разработано на основании Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда" . в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию организаций режима работы в дошкольных организациях», во исполнение приказа департамента по образованию администрации Волгограда № 1003 от 04.11.2013 г. «О введении Примерного двадцатидневного меню для детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», с целью осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МОУ.

1.2. Действие Положения устанавливает порядок организации питания воспитанников в 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 предприятием , оказывающим услуги по организации питания воспитанников МОУ детского сада № 59 по контракту (далее-Исполнитель).

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МОУ осуществляется Исполнителем в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения 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.

2. Организация питания в МОУ.

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 3-х до 7 лет с учетом времени пребывания воспитанников в МОУ.

Для детей, находящихся в МОУ в режиме:

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

- Завтрак - 8.30-9.00;
- Второй завтрак - 10.15-10.45;
- Обед – 12.00-13.00;
- Уплотненный полдник – 15.30-16.00.

2.3. В МОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.3.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания (в штате Исполнителя).

2.3.4. 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.).

2.3.5. Заведующий МОУ 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 МОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 2.3.4 настоящего Положения;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца (Исполнитель), расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней) (старшая медицинская сестра МОУ), подсчетом энергетической ценности полу-

ченного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (Исполнитель), журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья, журнала проведения С-витаминизации третьих и сладких блюд (МОУ).

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

2.5. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МОУ для детей от 3-х до 7 лет, включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МОУ по согласованию с Исполнителем.

2.6. На основании утвержденного Примерного меню в МОУ ежедневно составляется Исполнителем 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 МОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- контракт на оказание услуг по организации питания воспитанников МОУ;
- примерное двухнедельное меню, включающее меню-раскладку для детей от 3-х до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для детей от 3-х до 7 лет;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для детей (от 1 от 3-х до 7 лет (Исполнитель);
- 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 проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии приложением 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал здоровья (в соответствии приложением 16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (Исполнитель);
- журнал отбора суточных проб.

2.9. У Исполнителя должны быть) все документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов : 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).

2.10. 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.

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 за организацией питания в МОУ.

3.1. Контроль за организацией питания в МОУ осуществляют заведующий-МОУ, старшая медицинская медицинская сестра, бракеражная комиссия в составе представителя Исполнителя, медицинского работника, представителя администрации МОУ.

3.2. Руководители МОУ обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных норм,
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

3.3. Исполнитель следит за:

- обеспечением пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.4. Старшая медицинская сестра МОУ осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, 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, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 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);

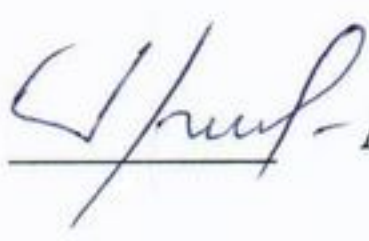
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

3.5. Исполнитель осуществляет контроль за :

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

4. К компетенции МОУ относятся:

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе Примерного меню, утвержденного руководителем МОУ и согласованного с Исполнителем;
- контроль выполнения меню-требования ;
- заключение контракта с предприятием по оказанию услуг по организации питания воспитанников МОУ;
- 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;

Положение разработал старший воспитатель  А.Ю.Григорьева