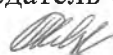


Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 375 Краснооктябрьского района Волгограда»
(МОУ детский сад № 375)

400123, Волгоград
ул. Триумфальная, 20

Тел.: 8(8442)28-33-16; 8(8442)98-13-16

«ПРИНЯТО»

на заседании Совета
МОУ детский сад № 375
Протокол № 3 от « 16 » 12 20 16 г.
Председатель Совета МОУ
 /Г.М. Авдеева/

«УТВЕРЖДЕНО»

Заведующий МОУ детский сад № 375
/Е.В. Тихонова/
Приказ от « 30 » 12 20 16 г. № 100



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей
раннего и дошкольного возраста,
посещающих МОУ детский сад № 375

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 375 Краснооктябрьского район Волгограда», реализующие основную образовательную программу дошкольного образования (далее – Положение и Учреждение) разработано на основании Решения Волгоградской Городской Думы от 09.11.2016 г. № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда», в соответствии с 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), Постановлением Администрации Волгограда от 21.11.2016г. № 1773 «Об установлении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность», во исполнение приказа Департамента по образованию администрации Волгограда от 04.11.2013 г. № 1003 «О введении Примерного двадцатидневного меню для детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих Учреждение и осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Учреждении.

1.2. Положением регламентируются порядок организации питания воспитанников Учреждения, а также отношения между Департаментом по образованию администрации Волгограда (далее – Департамент), Краснооктябрьским Территориальным управлением (далее – Территориальное управление), Учреждением, родителями (законными представителями) воспитанников и устанавливает порядок организации питания воспитанников в Учреждении.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников является создание условия, 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 осуществляется штатными работниками Учреждения совместно с работниками организации, оказывающей услуги по организации питания воспитанников «ИП Стрельников А.В.» (далее Исполнитель).

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013 г.) «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 содержание ребенка в Учреждении.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МОУ

2.1. Объемы закупки и поставки питания в Учреждении 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 (максимальной) цены муниципального контракта, гражданско-правового договора бюджетного учреждения (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 19.09.2007г. № 49/1196.

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

2.2. Питание в Учреждении осуществляется совместно с организацией питания Исполнителя согласно утвержденным натуральным нормам для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и с 3-х лет до 7 лет с учетом времени пребывания воспитанников в детском саду. Для детей, находящихся в Учреждении в режиме полного дня (12-ти часового пребывания) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.3. В соответствии с установленными санитарными требованиями обязательными являются следующие условия для организации питания воспитанников:

2.3.1. Наличие производственных помещений для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.3.2. Наличие помещений (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. Разработан и утвержден 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. Руководитель Учреждения назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом Учреждения;
- санитарным состоянием помещений (мест) приема пищи;
- порядок организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.3.4 настоящего

Положения;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней) (старшая медицинская сестра Учреждения), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и

содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья, журнал проведения С-витаминизации третьих и сладких блюд).

Исполнителем назначаются ответственные 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;
- санитарным состоянием пищеблока;
- правильность отбора и хранения суточных проб;
- ведение документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов).

2.4. Организация питания в Учреждении предусматривает обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергетических и пищевых веществ, сбалансированностью и максимальным разнообразием рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.5. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем Учреждения по согласованию с Исполнителем.

2.6. На основании утвержденного Примерного меню в Учреждении 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 Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- контракт на оказание услуг по организации питания воспитанников;
- примерное двадцатидневное меню включает меню-раскладку для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для детей от 1 года до 3-х лет и 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) (Исполнитель);

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1.3049-13) (Исполнитель);

- 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 (Исполнитель).

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 Учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион детского сада. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в детском саду. 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 детскому саду.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения 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 Учреждении осуществляют руководитель, штатные медицинские работники, бракеражная комиссия Учреждения.

3.2. Руководитель Учреждения обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных норм;

- состоянием производственной базы пищеблока;

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока.

Исполнитель обеспечивает контроль за:

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

3.3. Медицинский работник Учреждения 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 1 дней);

- выполнением норм потребности в основных пищевых веществ (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

Исполнитель осуществляет контроль за:

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно).

4. КОМПЕТЕНЦИЯ УЧРЕЖДЕНИЯ, ДЕПАРТАМЕНТА И ТЕРРИТОРИАЛЬНЫХ УПРАВЛЕНИЙ В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

4.1. К компетенции Учреждения относится:

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе Примерного двадцатидневного меню, утвержденного руководителем Учреждения;

- контроль выполнения меню-требования;

- заключение контракта с организацией по оказанию услуг по организации питания воспитанников;

- 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 Учреждения;

- 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.

4.2. К компетенции территориальных управлений относится:

- регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников Учреждения;

- контроль за заключением и исполнением контрактов по оказанию услуг по организации питания воспитанников;

- сбор информации от подведомственных Учреждений о численности воспитанников с учетом времени их пребывания в детском саду, 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 каждому Учреждению и району в целом.

4.3. К компетенции Департамента относится:

- проведение оперативных проверок в Учреждениях и (или) участие в проверках территориальных управлений, по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников;
- контроль за заключением и исполнением контрактов по оказанию услуг по организации питания воспитанников;
- контроль за осуществлением своевременного и в полном объеме финансирования расходов на питание воспитанников Учреждения;
- контроль за целевым исполнением бюджетных средств, направленных на питание воспитанников;
- осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в Учреждение;
- обобщение сводной информации о численности воспитанников с учетом времени их пребывания в Учреждении, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей);
- обобщение сводной информации об использовании на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания) по каждому району и по городу в целом.