



Положение
об организации питания детей дошкольного возраста, посещающих
муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад компенсирующего вида №178
Краснооктябрьского города Волгограда

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное образовательное учреждение детский сад компенсирующего вида №178 города Волгограда (далее – Положение и МОУ) разработано в соответствии с 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», 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. Действие Положения определяет отношения между МОУ, родителями (законными представителями) воспитанников и 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 штатными работниками МОУ.

1.5. 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 за счет средств бюджета

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

2. Организация питания в МОУ.

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.2660-10, 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 посещения МОУ одним воспитанником (количество рабочих дней МОУ в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости МОУ одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещения МОУ одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещения МОУ одним ребенком в этом же периоде.

2.2. Питание в МОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для 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);
- круглосуточного пребывания – пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник, ужин).

2.3. В МОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями все 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.

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. Приказом назначены ответственные, осуществляющие 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 разделов XV-XVII, XX СанПиН 2.4.1.2660-10 (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).

2.4. Организация питания в МОУ предусматривает 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. В случаях отсутствия отдельных продуктов учтена возможность их равноценной замены при приготовлении блюд. Так в сезоны отсутствия тыквы каша вязкая пшенная с тыквой (технологическая карта №169) может быть заменена на кашу вязкую пшенную с морковью (технологическая карта №172). Тыква, припущенная с яблоками и изюмом (технологическая карта №131), может быть заменена на свеклу, тушеную с яблоками (технологическая

карта №135) или крокеты из моркови с изюмом (технологическая карта №141) или яблоки, фаршированные изюмом (технологическая карта №388), яблоки, фаршированные морковью (технологическая карта №387). При отсутствии кабачков вместо икры кабачковой (технологическая карта №53) могут быть приготовлены икра свекольная или морковная (технологическая карта №54), икра кабачковая консервированная. При отсутствии цветной капусты (технологическая карта №320) произвести замену на капусту тушеную (технологическая карта №_____).

2.5. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МОУ для детей от 3-х до 7 лет, включает меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждено согласно приказу.

2.6. На основании утвержденного Примерного меню в МОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников.

2.7. На каждое блюдо заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.4.1.2660-10) 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 имеются следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 20-дневное 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, ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для 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, проводится ежемесячно);

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии приложением 14 СанПиН 2.4.1.2660-10);

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 13 СанПиН 2.4.1.2660-10);

- журнал здоровья (в соответствии приложением 16 СанПиН 2.4.1.2660-10);

- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МОУ);

- лист контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;

- журнал отбора суточных проб.

2.9. 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 бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

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 руководитель МОУ, штатные медицинские работники, бракеражная комиссия в составе повара, медицинского работника, представителя администрации МОУ.

3.2. Руководители МОУ обеспечивают контроль за:

- 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 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;
- 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).