

УТВЕРЖДЕНО

С учетом мнения

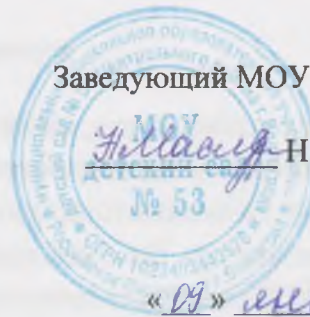
Совета работников

МОУ детского сада № 53

Протокол от «09» 01 2014г.

№ 1 Председатель [подпись]

«09» января 20 14



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МОУ детский сад № 53

Н.А. Масленникова

«09» января 2014 года

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания детей дошкольного возраста
муниципального дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 53
Центрального района г. Волгограда**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания детей дошкольного возраста, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 53 Центрального района г. Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста (далее – Положение об организации питания и МОУ детский сад № 53), разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 №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), решением Волгоградской городской Думы от 16.07.2013г. № 79/2437 «Об установлении, взимании и расходовании платы родителей, (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность», приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 04.11.2013 № 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 дошкольного возраста, посещающих МОУ детский сад № 53, осуществления контроля над созданием необходимых условий для организации питания в МОУ детском саду № 53.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в МОУ детском саду № 53.

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 05.04.2013 № 44-ФЗ «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 ребенка в МОУ.

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

2. Организация питания в МОУ

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3040-13, 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 заказа) на поставку продуктов питания, строительной продукции, промышленных товаров и оказания различных видов услуг, утвержденной решением Волгоградской городской думы от 19.09.2007 К49/1196.

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 двух возрастных категорий детей (от 1 до 3х лет и 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).

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 питания.

2.3.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график закладки продуктов, график выдачи готовых блюд с пищеблока).

2.3.5. Руководитель 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 приема пищи воспитанниками;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком 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 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов, 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 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.

2.5. Питание в МОУ детском саду № 53 осуществляется в соответствии с Примерным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

2.6. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МОУ для возрастной группы детей от 3-х до 7 лет, включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МОУ детского сада № 53.

2.8. На основании утвержденного Примерного меню в МОУ детском саду № 53 ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МОУ детского сада № 53, запрещается.

2.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой или завхозом составляется акт с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.12. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.13. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.14. Для правильной организации питания воспитанников в МОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ об организации питания;
- договоры на поставку продуктов питания;
- примерное двухнедельное меню, включающее меню-раскладку для групп детей от 3-х до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух групп 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 групп детей 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 скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии приложением № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением № 8 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал здоровья (в соответствии приложением 16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МОУ детском саду № 53);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии приложением 6 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.15. При снабжении МОУ детского сада № 53 продуктами питания предприятие поставщик обязано предоставить заказчику 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.

2.16. Организация питания воспитанников в МОУ детском саду № 53 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.

2.17. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МОУ детского сада № 53 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 в МОУ

3.1. Контроль над организацией питания в МОУ осуществляют руководитель МОУ, штатный медицинский работник, бракеражная комиссия в составе заведующего, медицинского работника (или повара), представителя МОУ.

3.2. Заведующий хозяйством МОУ обеспечивает 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. Медицинский работник 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 выхода 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).

3.4. В целях организации контроля за приготовлением пищи создаются:

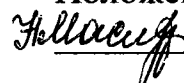
3.4.1. бракеражная комиссия;

3.4.2. инициативная группа за организацией питания.

Данное положение вводится в действие с 09.01 2014 г.

В данное положение могут вноситься изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.

Положение разработано заведующим МОУ детским садом № 53

 Н.А. Масленниковой/

Срок действия Положения: до замены новым.