

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида № 307
Центрального района г.Волгограда

Введено в действие
Приказом заведующего МОУ
детского сада № 307
от 09.01.2014 г. № 4
Заведующий МОУ д/с № 307:

Т.А.Распекина



Утверждено
на заседании Совета
МОУ детского сада № 307
протокол от 20.12.2013 г.
№ 4

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида № 307 Центрального района г. Волгограда, осуществляющее присмотр и уход за детьми дошкольного возраста (далее - Положение и МОУ) разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными 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), решением Волгоградской городской Думы от 16.07.2013 N 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» 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 распространяется на МОУ детский сад № 307 и регламентирует 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 05.04.2013 № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013.) «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 за обучающимися в МОУ.

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

2. Организация питания в МОУ.

2.1. Объёмы 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 (максимальной) цены муниципального контракта, гражданско-правового договора бюджетного учреждения (расчёта

объёма финансовых средств, необходимых для размещения заказа) на поставку продуктов питания, строительной продукции, промышленных товаров и оказания различных видов услуг, приобретение жилья для различных категорий граждан», утвержденной решением Волгоградской городской Думы от 19.09.2007 № 49/1196.

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

2.2. Питание в МОУ осуществляется согласно утверждённым натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учётом времени пребывания воспитанников в МОУ.

Для детей, находящихся в МОУ в режиме:

- полного дня (12 часов) организуется четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый 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, оснащённые необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весо-измерительным), инвентарём.

2.3.2. Помещения (места) для приёма пищи, оснащённые мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.3.4. Разработанный и утверждённый порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приёма пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.3.5. Руководитель МОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объёмам;

- 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) приёма пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с п.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, ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, расчётом и оценкой использованного на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов, подсчётом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), журнала здоровья).

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

2.5. Примерное меню, составленное с учётом 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 примерное меню установленной формы (согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МОУ.

2.6. На основании утвержденного Примерного меню в МОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для обучающихся 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 обучающихся в МОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное двадцатидневное меню для соответствующих составу обучающихся возрастных групп (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для 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, энергетической ценности дневного рациона;
- 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);
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии приложением 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии приложением 6 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии приложением 8 таблица 2 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);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.9. При поставке продуктов питания в МОУ 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 (ветеринарная справка № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

2.10. Организация питания обучающихся в МОУ должна сочетаться с правильным питанием ребёнка 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 ребёнок получил в течение дня в МОУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по

организации питания детей вечером, 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 осуществляет руководитель МОУ, медицинские работники (штатные, либо привлеченные на договорной основе), бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом руководителя МОУ, органы самоуправления МОУ, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МОУ.

3.2. Руководитель МОУ обеспечивает контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечением пищеблока и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём.

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 (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (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 суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

4. Компетенция МОУ в организации питания воспитанников МОУ

4.1. К компетенции МОУ относится:

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049 -13 на основе Примерного меню, утверждённого руководителем МОУ;
- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;
- составление предварительных заявок;
- контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- обеспечение режима питания обучающихся в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом МОУ;
- контроль за качеством приготовления пищи;
- расчёт и оценка использованного на одного ребёнка суточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания), подсчет энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ);
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;