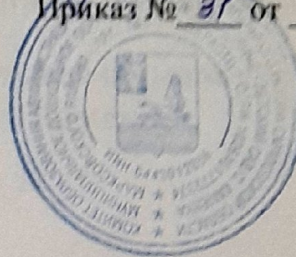


Принято: на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1 от 27.08.2019

Согласовано
на общем родительском собрании
протокол № 1 от «28» 08 2019г

Утверждено:
Заведующий МДОУ
д/с с.Каменка
Акумга Р.С. Акумгалиева
Приказ № 81 от 28.08.2019



ПОЛОЖЕНИЕ
«Об организации питания детей раннего и
дошкольного возраста, посещающих
муниципальное дошкольное образовательное
учреждение»

*муниципального дошкольного образовательного учреждения
детский сад с. Каменка
Марковского района Саратовской области*

Положение

об организации питания детей раннего и дошкольного возраста,
посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад с. Каменка

1. Общие положения.

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад с. Каменка, (далее - Положение и МДОУ) разработано в соответствии с постановлениями 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 в дошкольных организациях» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), № 28564 от 29 мая 2013г. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МДОУ.
- 1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МДОУ 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.
- 1.3. Организация питания в МДОУ осуществляется штатными работниками МДОУ.
- 1.4. Закупка и поставка продуктов питания в МДОУ 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 как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы

родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МДОУ.

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

2. Организация питания в МДОУ.

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, Примерным меню по ценам на продукты питания.

Планируемое число дето-дней определяется умножением общего планируемого количества воспитанников, посещающих МДОУ, максимально возможного количества дней посещений МДОУ одним воспитанником (количество рабочих дней МДОУ в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости МДОУ одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений МДОУ одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещений МДОУ одним ребенком в этом же периоде.

2.2. Питание в МДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в МДОУ.

Для детей, находящихся в МДОУ в режиме:

- 10,5 часов организуется четырех разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник,

2.3. В МДОУ 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 (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.3.5. Руководитель МДОУ назначает ответственных, осуществляющих кон-

троль 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 МДОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- 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 разделов СанПиН (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 МДОУ 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. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МДОУ для двух возрастных групп детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МДОУ.

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

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное двухнедельное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1,5 до 3-х лет и 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 двух возрастных групп детей (от 1,5 до 3-х лет и 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 с СанПиН);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал здоровья (в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13);
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МДОУ);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.9. При снабжении МДОУ продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (МДОУ) 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 МДОУ при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.10. Организация питания воспитанников в МДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МДОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МДОУ. 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 целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МДОУ 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 МДОУ.

3.1. Контроль за организацией питания в МДОУ осуществляет руководитель МДОУ, медицинская сестра, бракеражная комиссия в составе повара, медицинского работника, представителя администрации МДОУ.

3.2. Руководитель МДОУ 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, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. Медицинская сестра МДОУ 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).

4. Компетенция МДОУ в организации питания воспитанников МДОУ

4.1. К компетенции МДОУ относится:

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями Сан-ПиН на основе Примерного меню, утвержденного руководителем МДОУ;
- 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 воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом МДОУ;
- 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 МДОУ;

- контроль за заключением и исполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания МДОУ;

- осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в подведомственные МДОУ;

- ежемесячный расчет и оценку использованного на одного ребенка средне-суточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания).

Содержание административного контроля организации питания .

№ п/п	Содержание контроля	Кто контролирует
1.	Соблюдение функциональных обязанностей сотрудников при организации питания (кладовая-пищеблок-группа).	Заведующий
2.	Организация питания (кладовая-пищеблок-группа): взаимодействие сотрудников, соблюдение нормативов.	Заведующий Ст. медсестра
3.	Оценка качества готовой продукции, соблюдение нормативов согласно СанПиНа.	Ст. медсестра
4.	Анализ документации по выполнению натуральных норм.	Ст. медсестра
5.	Ведение документации по питанию.	Заведующий Ст. медсестра
6.	Исполнение рекомендаций и замечаний Роспотребнадзора по вопросам организации питания.	Заведующий Ст. медсестра
7.	Анализ меню по содержанию блюд, наличию основных продуктов, использованию таблицы заменителей продуктов.	Ст. медсестра
8.	Санитарное состояние пищеблока, посуды, инвентаря и тары для подвоза продуктов.	Заведующий Ст. медсестра
9.	Анализ состояния технологических карт.	Заведующий Ст. медсестра
10.	Соблюдение нормы выдачи готовой продукции на группу.	Заведующий Ст. медсестра

11.	Соблюдение нормы выдачи готовой продукции на одного ребенка.	Заведующий Ст. медсестра
12.	Условия организации питания в группах.	Заведующий Ст. медсестра воспитатель
13.	Витаминизация третьего блюда.	Ст. медсестра
14.	Соблюдение норм хранения продуктов в соответствии с требованиями СанПиНа.	Заведующий Ст. медсестра завхоз
15.	Соблюдение маркировки инвентаря и посуды на пищеблоке.	Заведующий, повар Ст. медсестра
16.	Соблюдение рекомендаций по питанию в летний оздоровительный период.	Заведующий Ст. медсестра