

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

детский сад общеразвивающего вида № 37

Центрального района г. Волгограда

ул. Невская, 8а, тел./факс (8442) 37-62-63, 37-48-29, e-mail: mouds37@mail.ru

Введено в действие

Приказом заведующего

МОУ детским садом № 37

от 01.08.2013 г. № 128

Положение

об организации питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида № 37 Центрального района г. Волгограда, реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида № 37 Центрального района г. Волгограда, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и МОУ) разработано в соответствии с постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 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 г. № 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 дошкольного возраста, посещающих МОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МОУ.

1.2. Действие Положения распространяется на МОУ детский сад № 37 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 как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка 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 (стартовой) цены муниципального контракта (расчёта объёма 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 детодней 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 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 детей дошкольного возраста 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, весоизмерительным), 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 (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приёма пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.3.5. Ответственные, назначенные руководителем МОУ, осуществляющие 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 пп. 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, расчётом и оценкой использованного на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчётом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, 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. Примерное меню, составленное с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МОУ, включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МОУ.

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 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 МОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 20-ти дневное меню, включающее меню-раскладку, 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;
- накопительная ведомость (расчёт и оценка использованного на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчёт

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);

- журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии приложением 6 СанПиН 2.4.1.3049-13);

- книга складского учёта 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 сырьё (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 журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

2.10. Организация питания воспитанников 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 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 осуществляет руководитель МОУ, штатные медицинские работники, бракеражная комиссия в составе повара, медицинского работника, представителя администрации МОУ.

3.2. Руководитель 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 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 (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 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 воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом МОУ;

- контроль за качеством приготовления пищи;

- расчёт и оценка использованного на одного ребёнка 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;