

Утверждено
заведующим МКДОУ
Дубовский детский сад «Солнышко»
_____ Тернова О.А.
Приказ № 18 от 09.01.2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей

в детском саду

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 65 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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), Постановлением администрации Урюпинского муниципального района Волгоградской области от 21.01.2020г. № 15 «Об установлении размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных дошкольных образовательных организациях и дошкольных группах общеобразовательных организациях Урюпинского муниципального района Волгоградской области, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования», с целью обеспечению сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в детском саду.

1.2. Положением об организации питания (далее – Положение) регламентируются порядок организации питания воспитанников детского сада, а так же отношения между детским садом и родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами при организации питания воспитанников детского сада 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 осуществляется штатными работниками детского сада.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013г.) «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 воспитанниками в детском саду.

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

1.7. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в детский сад определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, Примерным 10-ти дневным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта.

2.2. Питание в детском саду осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для детей (от 2-х лет до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в детском саду.

Для воспитанников, посещающих детский сад в режиме:

– полного дня (10,5 часов) организуется четырех разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2.3. В детском саду 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.

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

2.3.5. Заведующий детским садом назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

– своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, 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 воспитанников и персоналом детского сада;
- 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 об организации питания;

– 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, журнал о бракераже готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала здоровья);

– расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

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

2.5. Примерное 10-ти дневное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в детском саду для детей, включающая примерное меню установленной формы (согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13), технологические карты на каждое блюдо, утверждаются заведующим детским садом.

2.6. На основании утвержденного примерного 10-ти дневного меню в детском саду ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) 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 изданий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.8. Для правильной организации питания воспитанников в детском саду должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- приказ и положение о бракеражной комиссии;
- приказ и положение об административно-общественном контроле;
- приказ о назначении ответственного за закладку продуктов питания в котел;
- приказ о назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб;
- приказ о назначении ответственного за организацию питьевого режима.
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 10-дневное меню для воспитанников, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложение № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 6 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с приложением № 8 таблица 2 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал «Здоровья» (в соответствии с приложением №16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.9. При поставке продуктов питания в детский сад предприятие-поставщик обязано

предоставить покупателю 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 формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

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

3.1. Контроль за организацией питания в детском саду осуществляют:

- заведующий;
- медицинская сестра;
- кастелянша;
- бракеражная комиссия;
- органы самоуправления детского сада, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе.

3.2. Заведующий обеспечивает контроль за:

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

3.3. Медицинская сестра обеспечивает контроль за:

- за качеством организации питания в группах;
- за правильной сервировкой столов;
- выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале «Здоровья» (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);
- за формированием у воспитанников навыков культуры еды, этикета приема пищи.

3.4. Кастелянша обеспечивает контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно). Осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также проверяет сопроводительную документацию (товарно-транспортные накладные, декларации, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения, ветеринарные справки);
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых

блюда, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов.