УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ
«Детский сад № 29 «Умка»
г. Георгиевска»
от 10.01.2018 г. № 6-о/д

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 29 «Умка» г. Георгиевска»

1.Общие положения

1.1.Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 29 «Умка» города Георгиевска» (далее - Учреждение), реализующее основную образовательную программу дошкольного образования 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 дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2.Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении 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 осуществляется работниками Учреждения.

1.4.Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном 44-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 воспитанников в ДОУ.

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

1.6.Настоящее Положение устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников в Учреждении.

2.Порядок организация питания воспитанников

2.1.Объемы закупки и поставки продуктов питания в Учреждении определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным 20-ти дневным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования

начальной (стартовой) цены муниципального контракта (расчета объема финансовых средств, необходимых для размещения муниципального заказа) на поставку продуктов питания.

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

2.3.Питание в Учреждении 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 Учреждении. Для детей, находящихся в Учреждения в режиме: полного дня (10,5 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2.4.В соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

2.4.1.Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащены необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.4.2.Помещения (групповые) для приема пищи, оснащены мебелью по возрастным показателям, необходимым количеством столовых приборов и посуды.

2.4.3.Укомплектованность квалифицированным штатным персоналом, владеющий технологией приготовления детского питания.

2.4.4.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.).

2.4.5.Руководитель Учреждения 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 Учреждения;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема 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 разделов XV СанПиН 2.4.1.3049-13.

Организация питания в Учреждении 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.

Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем дошкольного учреждения.

На основании утвержденного примерного меню в Учреждении ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

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.

Для правильной организации питания воспитанников Учреждения должны быть следующие локальные акты и документы:

- Положение об организации питания в Учреждении;
- Приказ об организации питания в Учреждении;
- Приказ о бракеражной комиссии;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- утвержденное примерное 20-ти дневное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных блюд для двух 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, витаминов и минералов;
- 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);
- 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);
- Журнал проведения витаминизации 3-х и сладких блюд;
- Заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в Учреждении);
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- Книга учета материальных ценностей;
- Инструкция по отбору суточных проб.

При снабжении Учреждения продуктами питания поставщик обязан предоставить в Учреждение 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 Учреждении при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Организация питания воспитанников Учреждениядолжна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион Учреждения.Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в Учреждении. 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 Учреждению.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения 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 Учреждении

Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляет руководитель Учреждения, медицинский работник, бракеражная комиссия.

Руководитель Учреждения 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.

Медицинский работник, осуществляет контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом, а также контроль за пищеблоком и питанием детей (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.18.1)

4. Компетенция Учреждения

К компетенции Учреждения относится:

4.1.Организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе примерного 20-ти дневного меню, утвержденного руководителем Учреждения;

4.2.Ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;

4.3.Заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;

4.4.Составление предварительных заявок;

4.5.Контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;

4.6.Обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом Учреждения;

4.7.Контроль за качеством приготовления пищи;

4.8.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);

4.9.Контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

5.К контролю относятся следующие мероприятия

5.1.Регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников Учреждения;

5.2.Контроль за заключением и исполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания Учреждения, своевременным направлением оплаты по договорам поставщикам продуктов питания;

5.3.Контроль за заключением и исполнением муниципальных контрактов и (или) договоров на закупку и поставку продуктов питания в Учреждении;

5.4.Контроль за осуществлением своевременного и в полном объеме финансирования расходов на питание воспитанников Учреждения;

5.5.Контроль за целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание воспитанников;

5.6.Осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в Учреждении;

5.7.Обобщение сводной информации о численности воспитанников с учетом времени их пребывания в Учреждении, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей).

Рассмотрено на общем
родительском собрании
протокол № 2 от 9.01.2018 г.

Принято на управляющем совете
Протокол №1 от 11.01.2018 г.