

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА «КОЛОСОК» Р.П. СРЕДНЯЯ АХТУБА
СРЕДНЕАХТУБИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ПРИКАЗ

От 15.10.2014

№ 79-о

Об утверждении Положения об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида «Колосок» р.п. Средняя Ахтуба

Во исполнение приказа Комитета по образованию от 14.10.2014 №516 «Об утверждении Положения об организации питания детей дошкольного возраста в образовательных организациях Среднеахтубинского муниципального района, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования, присмотр и уход за детьми», в соответствии с п. 3 ст. 9 Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, в целях обеспечения сбалансированного питания обучающихся в МДОУ ДС Колосок р.п. Средняя Ахтуба, осуществляющего образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования, присмотр и уход за детьми

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида «Колосок» р.п. Средняя Ахтуба (Приложение 1).
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Заведующий детского сада

С.М. Григорьева

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей дошкольного возраста
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад
общеразвивающего вида «Колосок»
р.п. Средняя Ахтуба

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида «Колосок» р.п. Средняя Ахтуба, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования, присмотр и уход за детьми, (далее - Положение) разработано в соответствии со ст. 65 Федерального закона от 29.12.2012. № 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 Российской Федерации от 15.05.2013 № 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), с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих образовательное учреждение, осуществляющее образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования, присмотр и уход за детьми (далее - Организации), осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Организации.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в Организации 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. Закупка и поставка продуктов питания в Организации 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 воспитанниками в Организации.

2. Осуществление питания в Организации.

2.1. Питание в Организации осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания обучающихся в Организации.

Для обучающихся, посещающих Организации в режиме:

- полного дня 10,5 - часов организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.2. В Организации в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы условия для организации питания обучающихся:

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

2.2.2. Питание детей организуется в помещении групповой, оснащенной мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

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

2.2.4. Разработанный и утвержденный график отпуска готовых блюд, режим приема пищи.

2.2.5. Руководитель Организации контролирует ответственных, осуществляющих:

- своевременное составление предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;

- качество поступающих продуктов, наличие сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- соблюдение всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;

- соблюдение правил личной гигиены обучающимися и персоналом Организации;

- санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильность отбора и хранения суточных проб;

- ведение 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, 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).

2.3. Питание в Организации должно 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.

2.4. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в Организации для двух возрастных групп детей (от 1 года 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 Организации.

2.5. На основании утвержденного Примерного меню в Организации 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.

2.6. 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.

2.7. Для правильной организации питания обучающихся в Организации разработаны локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное меню для соответствующих составу обучающихся возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и (или) 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 возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и (или) 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 с приложением № 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);
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в Организации);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.8. При поставке продуктов питания в Организацию предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (Организации) 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.

2.9. Организация питания обучающихся в Организации должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион Организации. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в Организации. 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 Организации.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Организации проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Контроль за осуществлением питания в Организации.

3.1. Контроль за осуществлением питания в Организации осуществляют руководитель Организации, медицинский работник (штатные, либо привлеченные на договорной основе), органы самоуправления Организации, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Организации.

3.2. Руководитель Организации 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 приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. Медицинский работник Организации осуществляет 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 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);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом 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 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).