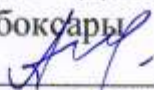


СОГЛАСОВАНО

Председатель собрания коллектива
МБДОУ «Детский сад № 49»

г. Чебоксары



А.А. Алексеева

Протокол № 05

«25» августа 2014г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 49»

г. Чебоксары



И.И. Александрова

Приказ № 46

от «01» сентября 2014г.



Положение
об организации питания
в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 49 «Березка»
города Чебоксары Чувашской Республики

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 49» города Чебоксары Чувашской Республики, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и ДОУ) 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 МБДОУ 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 МБДОУ «Детский сад № 49» г. Чебоксары осуществляется работниками ДОУ.
- 1.4. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ 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 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 дошкольном учреждении.

2. Порядок организация питания воспитанников по МБДОУ «Детский сад № 49» г. Чебоксары

- 2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОУ 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 (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 ДОУ, максимально возможного количества дней посещений ДОУ одним воспитанником (количество рабочих дней ДОУ в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости ДОУ одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений ДОУ одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещений ДОУ одним ребенком в этом же периоде.
- 2.3. Питание в ДОУ 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 дошкольном учреждении. Для детей, находящихся в ДОУ в режиме:
- 1) полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин), *(на усмотрение руководителя);*
 - 2) полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник); *(на усмотрение руководителя);*
- 2.4. В соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:
- 2.4.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи,

оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.4.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.4.3. Квалифицированный штатный персонал, 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 ДОУ 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 ДОУ;
- ✓ 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.

2.5. Организация питания в ДОУ 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.

2.6. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОО 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.

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

2.8. 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.

2.9. Для правильной организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документы:

- 1) положение об организации питания в ДОО (*рекомендательный характер*);
- 2) приказ об организации питания в ДОО;
- 3) приказ об организации питания сотрудников;
- 4) приказ о бракеражной комиссии;
- 5) приказ о графике закладке продуктов (*рекомендательный характер*);
- 6) приказ об утверждении алгоритма по контролю (*рекомендательный характер*);
- 7) договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- 8) утвержденное примерное 10-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;
- 9) 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);

- 10) накопительная ведомость;
- 11) журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии приложением №5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- 12) журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением №8 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- 13) журнал здоровья (в соответствии приложением №16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- 14) журнал проведения витаминизации 3-х и сладких блюд;
- 15) заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в ДОУ);
- 16) журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- 17) журнал контроля закладки продуктов (рекомендательный характер);
- 18) журнал отходов;
- 19) журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- 20) книга учета материальных ценностей;
- 21) инструкция по отбору суточных проб

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

2.11. Организация питания воспитанников в ДОУ должна сочетаться с правильным

питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДОО. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в дошкольном 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 ДОО.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОО 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 ДОО

3.1. Контроль за организацией питания в ДОО осуществляет руководитель ДОО, медицинский работник МБУЗ «ГБД № 2», бракеражная комиссия, утвержденная приказом по ДОО.

3.2. Руководитель ДОО обеспечивает контроль за:

- 1) выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- 2) состоянием производственной базы пищеблока;
- 3) материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- 4) 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, 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 МБДОУ «Детский сад № 49» г. Чебоксары

4.1. К компетенции МБДОУ «Детский сад № 49» г. Чебоксары относится:

- 1) организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе примерного меню, утвержденного руководителем ДОУ;
- 2) ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- 3) заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;
- 4) составление предварительных заявок;
- 5) контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- 6) обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом ДОУ;
- 7) контроль за качеством приготовления пищи;
- 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);
- 9) контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;

4.2. К компетенции относится:

- 1) регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников ДОУ;
- 2) контроль за заключением и исполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания ДОУ, своевременным направлением оплаты по договорам поставщикам продуктов питания;
- 3) контроль за заключением и исполнением муниципальных контрактов и (или) договоров на закупку и поставку продуктов питания в ДОУ;
- 4) контроль за осуществлением своевременного и в полном объеме финансирования расходов на питание воспитанников ДОУ;

- 5) контроль за целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание воспитанников;
- 6) осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в ДОУ;
- 7) обобщение сводной информации о численности воспитанников с учетом времени их пребывания в ДОУ, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей).