

ПРИЛОЖЕНИЕ
УТВЕРЖДЕНО

приказом МБДОУ

детского сада «Чебурашка»

от 24.03.2015 № 40

Заведующий *А. Филедов*

Положение

об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду «Чебурашка» пос. Строительный Бондарского района, осуществляющего образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением Главного 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 организациях» (далее - СанПин 2.4.1 3049-13), с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», руководитель (заведующий) образовательной организации несет ответственность и осуществляет контроль за организацией питания и работой сотрудников, участвующих в организации детского питания, (работники пищеблока, заведующий хозяйством, медсестра, педагоги).

1.3. В соответствии с Постановлением администрации Бондарского района № 92 от 27.02.2015 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных организациях Бондарского района, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования»

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в дошкольном бюджетном образовательном учреждении детском саду «Чебурашка» с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

2. Организация питания в ДОУ

2.1. Питание в ДОУ осуществляется согласно утвержденным нату-

ральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии с учетом времени пребывания воспитанников в ДООУ.

Для детей, находящихся в ДООУ в режиме полного дня (9 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, 2-ой завтрак (5%), обед 30 — 35%, полдник 10-15 %.

2.2. В соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания детей:

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

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

2.2.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания;

2.2.4. 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.);

2.2.5. Руководитель МОО назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

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

- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МОО;

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов XIV - XV СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала здоровья).

2.3. Организация питания в ДООУ 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.

2.4. 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) при их наличии, утверждается руководителем ДОО.

2.5. На основании утвержденного Примерного меню в ДОО ежедневно составляется меню раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением № 7 к СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.7. Для правильной организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, 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) при их наличии;
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии приложением № 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением № 8 к 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 ДОО);
- журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии приложением № 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии приложением № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал отбора суточных проб.

2.8. Продукты питания приобретаются в организациях, учреждениях, предприятиях независимо от форм собственности, а также у частных лиц при наличии необходимых документов, подтверждающие их качество и безопасность, ветеринарно-сопроводительные документы на

животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.9. Организация питания детей в ДООУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДООУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДООУ. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания медицинский персонал ДООУ 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 МОО

3.1. Контроль за организацией питания в ДООУ осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.

3.2. Руководитель, медицинский работник ДООУ обеспечивают 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;
- 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).

Компетенция ДОУ в организации питания воспитанников

4.1. К компетенции ДОУ относится:

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