

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №53»
Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан
(МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №53» НМР РТ)

ПРИНЯТО.

Протокол заседания № 6
Педагогического совета
МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида №53»
НМР РТ
(«28» 05 2021г.)

С учетом мнения родителей
(законных представителей)
Воспитанников МБДОУ
«Детский сад комбинированного вида №53» -
НМР РТ
протокол № 4
от «17» 05 2021г.

УТВЕРЖДАЮ.

Заведующий МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида №53»
НМР РТ
 Л.И. Сайфутдинова
Приказ № 64/1 от «28» 05 2021г.



**Положение об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад комбинированного вида № 53»
Нижнекамского муниципального района
Республики Татарстан**

1. Общее положение.

Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №53» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан, реализующие основную общеобразовательную и адаптированную программы дошкольного образования (далее - МБДОУ №53 НМР РТ) 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 в дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), от 15.05.2013г. №26, Федерального Закона №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в последней действующей редакции).

Действие Положения определяет и устанавливает порядок организации питания воспитанников в МБДОУ №53 НМР РТ.

Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ №53 НМР РТ 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.

Организация питания в МБДОУ №53 НМР РТ осуществляется штатными работниками МБДОУ №53 НМР РТ.

Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ №53 НМР РТ осуществляется в порядке установленном Федеральным законом от 04.06.2014г. № 140-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с действующими изменениями) на договорной основе, муниципальных контрактов, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МБДОУ №53 НМР РТ, средств сотрудников, перечисляемых за питание.

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

2. Организация питания в МБДОУ №53 НМР РТ.

Объемы закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ №53 НМР РТ определяются в соответствии с нормами питания СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным 10 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, строительной продукции, промышленных товаров и оказания различных видов услуг.

Планируемое число дето-дней, посещающих МБДОУ №53 НМР РТ, определяется муниципальным заданием.

Питание в МБДОУ №53 НМР РТ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам в соответствии с возрастной категорией детей (от 2-х до 7 лет) с

учетом времени пребывания воспитанников в МБДОУ.

Для детей МБДОУ №53 НМР РТ работающего в режиме полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин);

В МБДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весо-измерительным), инвентарем.

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

Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления щадящего питания.

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.).

Руководитель МБДОУ №53 НМР РТ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законофактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МБДОУ №53 НМР РТ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением 10 дневного 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 поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья).

Организация питания в МБДОУ №53 НМР РТ 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 МБДОУ №53 НМР РТ для детей в возрасте (от 2-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается заместителем начальника отдела контроля качества и обеспечения продуктами МБУ УДО. Ежедневно

составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников данной возрастной группы.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 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 в МБДОУ №53 НМР РТ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное двадцати дневное меню, включающее меню-раскладку для детей в возрасте (от 2-х до 7 лет), технологические карты изделий (блюд) для детей в возрасте с (от 2-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 детей возрастной группы (от 2-х до 7 лет);
- 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);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1.3049-13).
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1.3049-13);
- заявки на продукты питания (составляются в двух экземплярах, один из которых остается в МБДОУ №53 НМР РТ);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

При снабжении МБДОУ №53 НМР РТ продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (МБДОУ №53 НМР РТ) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверение качества и безопасности предприятия - изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, отмечаются в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Организация питания воспитанников в МБДОУ №53 НМР РТ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МБДОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МБДОУ №53

НМР РТ. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям об организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к МБДОУ №53 НМР РТ.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ №53 НМР РТ проводит консультативно-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 МБДОУ №53 НМР РТ.

3.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ №53 НМР РТ осуществляет заведующий детского сада, штатный медицинский работник, бракеражная комиссия в составе шеф-повара, кладовщика, старшей медицинской сестры, председателя профсоюзной организации МБДОУ №53 НМР РТ.

3.1 Заведующий МБДОУ №53 НМР РТ обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку 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.

3.3. Старшая медицинская сестра осуществляют контроль за:

- 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).