

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА №82»

«ПРИНЯТО»

На педагогическом совете № 3
МАДОУ № 82
от « 27 » 01 20 17 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МАДОУ №82
Ирина Н.Ф.



Вводится приказом №- 31А/17
от « 31 » 01 20 17 год

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИТАНИИ

Республика Татарстан
г. Нижнекамск

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 82» НМР РТ, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и ДОУ) разработано соответствии постановлениями 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 в дошкольных организациях» (далее - СанПиН2.4.1.3049-13) с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих ДОУ, осуществления контроля над созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ 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 ДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом 44-ФЗ от 05.04.2013 «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 содержание ребенка в ДОУ.

II. Организация питания.

2.1. Организация питания осуществляется ДОУ.

2.2. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН2.4.1.3049-13.

2.3. Питание в ДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в ДОУ: полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин).

III. Условия для питания воспитанников.

3.1. В каждом ДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

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

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

3.1.3. Штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания.

3.1.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (график работы сотрудников пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи).

3.1.5. Руководитель ДОО 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 ДОО;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 3.1.4. настоящего Положения;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов XVIII, XIV, XV, XVI, 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 поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья).

3.2. Организация питания в ДОО 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.

3.3. На основании утвержденного Примерного меню в ДОО ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода

блюд для воспитанников двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), которое утверждается руководителем ДООУ.

3.4. На каждое блюдо заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий.

3.5. 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 5 СанПиН2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением 8 СанПиН2.4.1.3049-13);
- журнал здоровья (в соответствии с приложением 16 СанПиН2.4.1.3049-13);
- журнал учета температурного режима в холодильных камерах и холодильниках;

3.6. При снабжении ДООУ продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (ДООУ) 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 ДООУ при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3.7. Организация питания воспитанников в ДООУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания ДООУ ежедневно информирует родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДООУ. Для этого на информационном стенде для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей.

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

IV. Контроль над организацией питания.

4.1. Контроль над организацией питания в ДООУ осуществляет руководитель ДООУ, штатные медицинские работники, бракеражная комиссия в составе шеф-повара, заведующего ДООУ, медицинского работника.

4.2. Руководитель ДООУ 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.

4.3. Бракеражная комиссия ДООУ осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) и готовой продукции - 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);

4.4. Медицинские работники ДООУ осуществляют контроль за:

- 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).

V. Компетенция ДООУ.

5.1. К компетенции ДООУ относится:

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе Примерного меню, утвержденного Начальником МБУ УДО;
- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;

- заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;
- составление предварительных заявок;
- контроль над качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом ДОУ;
- контроль над 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 над своевременным поступлением средств родительской платы;

VI. Компетенция Учредителя.

6.1. К компетенции территориальных управлений относится:

- регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников ДОУ;
- контроль над заключением и исполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания ДОУ, своевременным направлением оплаты по договорам поставщикам продуктов питания.