

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №15» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан

Л.Ш.Гимранова

Вводится в действие на основании приказа № 178 от «27» декабря 2019 г. рассмотрено на Педагогическом совете ДООУ протоколом № 2 от «23» декабря 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 15» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания 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 организациях» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), от 15.05.2013г. № 26, Федерального Закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №15» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан (далее – МАДОУ №15) и устанавливает порядок организации питания воспитанников в МАДОУ №15.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников и сотрудников в МАДОУ №15 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 осуществляется штатными работниками МАДОУ № 15.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в МАДОУ № 15 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 МАДОУ № 15, средств сотрудников, перечисляемых за питание.

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

1. Организация питания в МАДОУ

1.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МАДОУ № 15 определяются в соответствии с нормами питания СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным 20 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.

1.2. Планируемое число дето-дней, посещающих МАДОУ № 15, определяется муниципальным заданием.

1.3. Питание в МАДОУ № 15 осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам в соответствии с возрастной категорией детей (от 2-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в дошкольном учреждении.

Для детей МАДОУ № 15, работающего в режиме полного дня (12 часов), организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин);

1.4. В МАДОУ № 15 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, моечным, весоизмерительным) 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.).

1.5. Руководитель МАДОУ № 15 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 хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МАДОУ №15;
- 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).

1.6. Организация питания в МАДОУ № 15 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.

1.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МАДОУ № 15 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 Управления дошкольного образования ИК НМР РТ. Ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников данной возрастной группы.

1.8. 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.

1.9. Для правильной организации питания воспитанников в МАДОУ № 15 должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 10 дневное меню, включающее меню-раскладку для детей в возрасте (от 2-х до 7 лет), технологические карты изделий (блюд) для детей в возрасте (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 МАДОУ № 15);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

1.10. При снабжении МАДОУ № 15 продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (МАДОУ № 15) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертифика-

ты 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.

1.11. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

1.12. Организацию питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

1.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

1.14. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты.

1.15. Организация питания воспитанников в МАДОУ № 15 должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МАДОУ. 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 об организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к МАДОУ № 15.

1.16. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МАДОУ № 15 проводит консультативно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

1.17. Организация питания сотрудникам МАДОУ № 15 производится в объеме первого и третьего блюд (по норме детского сада).

2. Контроль за организацией питания в МАДОУ

1.18. Контроль за организацией питания в МАДОУ № 15 осуществляет заведующий дошкольного учреждения детского сада, штатный медицинский работник, бракеражная комиссия в составе поваров, кладовщика, старшей медицинской сестры, представителя администрации МАДОУ № 15.

1.19. Заведующий МАДОУ № 15 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.

1.20. Старшая медицинская сестра 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 (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).