

СОГЛАСОВАНО

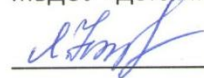
УТВЕРЖДЕНО

Председатель профсоюза

Заведующий МБДОУ

МБДОУ «Детский сад №5 «Малыш»

«Детский сад №5 «Малыш»



Л.Н.Цыганкова



Л.Н.Медведева

Протокол №_17 от_29.08_2018 г.

Приказ №_31-1_ от_04.09_2018 г.

Положение
об организации питания
детей раннего и дошкольного
возраста

по муниципальному бюджетному
дошкольному образовательному учреждению
«Детский сад комбинированного вида №5
«Малыш»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 5 «Малыш» города Почеп Брянской области, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и ДОУ) разработано 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 организациях» (далее-СанПиН 2.4.1.3049 -13).

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. Организация питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №5 «Малыш» г. Почеп осуществляется работниками ДОУ.

2. Организация питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №5 «Малыш»

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.

Планируемое число детодней определяется умножением общего

планируемого количества воспитанников, посещающих ДООУ, максимально возможного количества дней посещений ДООУ одним воспитанником (количество рабочих дней ДООУ в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости ДООУ одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений ДООУ одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещений ДООУ одним ребенком в этом же периоде.

2.2. Питание в ДООУ 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 ДООУ в режиме:

- полного дня (10.30 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник,).

2.3. В соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

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

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

2.3.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания.

2.3.4. 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.).

2.3.5. Руководитель ДООУ 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-XVII, XX 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).

2.4. 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.

2.5. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДООУ 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.

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

2.7. 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.

2.8. Для правильной организации питания воспитанников в ДООУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- примерное двухнедельное 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 изделий (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;

- 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);

- 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 приложением СанПиН 2.4.1.3049 - 13);

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением СанПиН 2.4.1.3049 -13);

- журнал здоровья (в соответствии приложением СанПиН 2.4.1.3049 - 13);

- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в ДОУ);

- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;

- отбор суточных проб.

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

2.10. Организация питания воспитанников 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 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 ДООУ.

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.

3. Контроль за организацией питания в ДООУ

3.1. Контроль за организацией питания в ДООУ осуществляет руководитель ДООУ, медицинский работник ГБУЗ «ЦРБ», бракеражная комиссия в составе повара, медицинского работника, представителя

администрации ДОУ.

3.2. Руководитель ДОУ 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.

3.3. Медицинский работник ГБУЗ ЦРБ, 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 поварами (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).

4. Компетенция МБДОУ «Детский сад № 5 «Малыш» г.Почеп

4.1. К компетенции МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 5 «Малыш» г. Почепа 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;
- составление предварительных заявок;
- 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;

4.2. К компетенции относится:

- регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников ДОУ;
- контроль за заключением и исполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания ДОУ, своевременным направлением оплаты по договорам поставщикам продуктов питания;
- контроль за заключением и исполнением муниципальных контрактов и (или) договоров на закупку и поставку продуктов питания в ДОУ;
- контроль за осуществлением своевременного и в полном объеме финансирования расходов на питание воспитанников ДОУ;
- контроль за целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание воспитанников;
- осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в ДОУ;
- обобщение сводной информации о численности воспитанников с учетом возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей).

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №5 «Малыш»

Приказ

От.04.09.2018г № 31

Об организации питания детей в 2018-2019 учебном году.

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность на медицинскую сестру Беглякову Светлану Павловну за:

- разработку десяти-дневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- исполнение обязанностей заведующего детского сада, в его отсутствие, в рамках организации безопасного питания детей.

2. Возложить ответственность на завхоза Сащенко Зою Васильевну за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования,
- оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

3. Возложить ответственность на поваров Гирину Любовь Алексеевну, Щерба Валентину Григорьевну за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов;

проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН:

- совместное с завхозом составление разнообразного меню;
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска в группы на горячей плите (не более 2-х часов).

3. Возложить ответственность на помощников воспитателей Джабарову Н.В, Протченко О.В,Рощину Т.И,Слышеву Т.В,Кульпину Н.О,Цыбульскую И.М,Горбыко Т.И. за:

- обеспечение приема пищи детьми;

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

4. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Л.Н.Медведева.