

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

МБДОУ «Детский сад № 174»

г. Чебоксары

Н.В. Чварьва Ф.И.О.

Протокол № _____

« 10 » февраль 20 14 г.



УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 174»

г. Чебоксары

С.А. Николаева

Приказ № 0-23

от « 10 » февраль 20 14 г.

**Положение
об организации питания
в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 174» общеразвивающего вида с
приоритетным осуществлением деятельности
по социально-личностному развитию детей»
города Чебоксары Чувашской Республики**

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №174» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному развитию детей» города Чебоксары Чувашской Республики, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и ДОУ) 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 дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13).
- 1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ 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 №174» г. Чебоксары осуществляется работниками ДОУ.
- 1.4. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание воспитанников в ДОУ.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Настоящее Положение устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников в дошкольном учреждении.

2. Порядок организация питания воспитанников по МБДОУ «Детский сад № 174» г. Чебоксары

- 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.
- 2.2. Планируемое число детодней определяется умножением общего планируемого количества воспитанников, посещающих ДОУ, максимально возможного количества дней посещений ДОУ одним воспитанником (количество рабочих дней ДОУ в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости ДОУ одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений ДОУ одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещений ДОУ одним ребенком в этом же периоде.
- 2.3. Питание в ДОУ 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 ДОУ в режиме:
 - 1) полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник);
- 2.4. полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник);
- 2.5. В соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:
 - 2.4.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.
 - 2.4.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.
 - 2.4.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания.
 - 2.4.4. 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.).
 - 2.4.5. Руководитель ДОУ 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 СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.6. 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.

2.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОУ 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.

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

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документы:

- 1) положение об организации питания в ДОУ;
- 2) приказ об организации питания в ДОУ;
- 3) приказ об организации питания сотрудников;
- 4) приказ о бракеражной комиссии;
- 5) приказ о графике закладке продуктов;
- 6) приказ об утверждении алгоритма по контролю;
- 7) договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- 8) утвержденное примерное 10-ти дневное 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 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;
- 9) 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);
- 10) накопительная ведомость;
- 11) журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением №5 СанПиН 2.4.1.3049-13);

- 12) журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением №8 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- 13) журнал здоровья (в соответствии приложением №16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- 14) журнал проведения витаминизации 3-х и сладких блюд;
- 15) заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в ДОУ);
- 16) журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- 17) журнал контроля закладки продуктов;
- 18) журнал отходов;
- 19) журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- 20) книга учета материальных ценностей;
- 21) инструкция по отбору суточных проб

2.11. При снабжении ДОУ продуктами питания поставщик обязан предоставить 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 ДОУ при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.12. Организация питания воспитанников в ДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДОУ. 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 ДОУ.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОУ 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 ДОУ

- 3.1. Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляет руководитель ДОУ, медицинский работник МБУЗ «ГБД №1» (по согласованию), бракеражная комиссия.
- 3.2. Руководитель ДОУ обеспечивает контроль за:
- 1) выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
 - 2) состоянием производственной базы пищеблока;
 - 3) материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
 - 4) 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, осуществляет контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом, а также контроль за пищеблоком и питанием детей (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.18.1)

4. Компетенция МБДОУ «Детский сад № 174» г. Чебоксары

4.1. К компетенции МБДОУ «Детский сад № 174» г. Чебоксары относится:

- 1) организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе примерного меню, утвержденного руководителем ДОУ;
- 2) ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- 3) заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;
- 4) составление предварительных заявок;
- 5) контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- 6) обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом ДОУ;
- 7) контроль за качеством приготовления пищи;
- 8) 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);
- 9) контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;

4.2. К компетенции относится:

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