

ПРИНЯТО:
общим собранием работников
МДОУ Подсередненского детского сада
протокол № 4 от «27» августа 2015 года
Председатель общего собрания работников
З Н Чертова

УТВЕРЖЕНО:
приказом по Подсередненскому детскому
саду
от «28» августа 2015 года № 30
Заведующий МДОУ
М В Рыхлова

**Положение
об организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном
образовательном учреждении Подсередненском детском саду
Алексеевского района Белгородской области**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения Подсередненского детского сада Алексеевского района Белгородской области (далее по тексту- МДОУ), реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее Положение) разработано в соответствии со ст.65 Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных услуг», Федеральным законом от 18.07.2011 г. №223-ФЗ «О закупках товаров, работ и услуг отдельными видами юридических лиц», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. №26 (далее СанПиН 2.4.1.3049-13), «Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», утверждённых Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г №231н/178 и с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам воспитанников образовательного учреждения;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных

требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- учет индивидуальных особенностей воспитанников МДОУ (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в МДОУ.

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на МДОУ, осуществляющие образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в МДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МДОУ, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законных представителей) по плате за присмотр и уход.

2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным 10 дневным меню.

2.4. Питание воспитанников в МДОУ осуществляется согласно утвержденным нормам для детей от 3-х до 7 лет с учетом времени их пребывания в МДОУ. Для детей, находящихся в МДОУ, организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник, ужин).

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

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

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

2.5.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания.

2.5.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников.

2.5.5. Руководитель, повар и сотрудники МДОУ, согласно своим должностным обязанностям отвечают за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню;
- приемку продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии со ст.41,58,94 ФЗ-44, СанПиН 2.4.1.3049-13 и бракераж, который включает в себя «Производственный контроль МДОУ»:
- органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус);
- контроль целостности упаковки;
- контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МДОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 2.5.4 настоящего Положения об организации питания;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, 44-ФЗ ст.41,58,94;
- ежедневного меню-требования установленного образца;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал здоровья.
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов (ежемесячно).

2.6. Организация питания в МДОУ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МДОУ для групп детей от 3-х до 7 лет, включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МДОУ.

2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в МДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для воспитанников 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 МДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- приказ и положение о бракеражной комиссии;
- сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню для воспитанников от 3-х до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

- меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 6 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал здоровья (в соответствии с приложением № 16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- учет поступающих продуктов и продовольственного сырья.

2.11. При поставке продуктов питания в МДОУ предприятие-поставщик обязан предоставить 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 (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

2.12. Организация питания воспитанников в МДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МДОУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд.

2.13. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МДОУ 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 МДОУ.

Контроль за организацией питания в МДОУ осуществляют руководитель МДОУ, бракеражная комиссия, действующая на основании «Положения о бракеражной комиссии», родители и другие общественные организации, по согласованию с администрацией МДОУ.