

Мотивированное мнение
выборного первичного профсоюзного
органа учтено
Протокол № 8 от «26» 05 2015 г.
Председатель профсоюзного комитета
 Хакимова Л.Ф.



ПОЛОЖЕНИЕ об организации горячего питания в МБДОУ Детский сад №7 «Звездочка» г. Дюртюли

1. Общие положения.

- 1.1. Положение об организации горячего питания детей, посещающих МБДОУ Детский сад №7 «Звездочка» г. Дюртюли (далее-Учреждение) разработано в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2013 года № 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам- образовательным программам дошкольного образования», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», Уставом учреждения, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации горячего питания в Учреждении.
- 1.2. Основными задачами организации питания детей в Учреждении 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 Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.
- 1.4. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 08.02.2013г. № 44-ФЗ «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 присмотр и уход за детьми.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

2. Организация питания

- 2.1. Питание в Учреждении 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 10.30-часового пребывания детей в Учреждении.
- 2.2. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания:
 - 2.2.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным).
 - 2.2.2. Помещения для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды, приборов.

2.2.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.2.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.2.5. Заведующий Учреждением назначает ответственных, осуществляющих контроль:

- качества поступающих продуктов, наличия сопроводительных документов,
- подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдения всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом Учреждения;
- санитарного состояния пищеблока и помещений приема пищи;

правильности отбора и хранения суточных проб;

- порядка организации питания детей в соответствие с п.п. 2.3 и 2.4 настоящего Положения;

- ведения документации по организации питания (составления ежедневного меню-требования установленного образца, расчета и оценки использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчета энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведения журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья).

2.3. Организация питания в Учреждении должна предусматривать обеспечение детей 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.

2.4. Перспективное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении 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 заведующим Учреждением.

2.5. На основании утвержденного перспективного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей каждой возрастной группы.

2.6. При снабжении Учреждения продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить Учреждению все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, рыбу, мясо). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, поэтому целесообразно иметь копии этих документов экспедитору, который должен предъявить их ответственному лицу в Учреждении при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

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

3. Контроль организации питания

3.1. Контроль организации питания в Учреждении осуществляет заведующий Учреждением, медсестра, бракеражная комиссия.

3.2. Заведующий Учреждением обеспечивает контроль:

выполнения натуральных норм, выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

состояния производственной базы пищеблока;

материально-технического состояния помещений пищеблока;

обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. Медсестра осуществляет контроль:

- качества 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);

- технологии приготовления пищи, качества и соответствия объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- правильности отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, организации обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнения среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

- выполнения норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности – калорийности (ежемесячно).

Положение рассмотрено и принято

на Общем собрании трудового коллектива

МБДОУ Детский сад № 7 «Звёздочка» г. Дюряли

Протокол № 4 от 27.05.2015 г.

Согласовано на общем родительском собрании

Протокол №2 от 24.05.2015г

Пронумеровано и
проинуровано

3/три

листов

Зав.МБДОУ Детский сад №7
«Звездочка» г.Дюртюли

Ф.М.Зиязетдинова

