

Согласовано
Председатель профсоюзного
комитета
 Р.Н.Гарданов
« » 2015 г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
Детский сад «Ласточка»
 Э.М.Шаринова
Приказ № 13 от 24.04.2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания в МБДОУ Детский сад «Ласточка» с.Учпили

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации горячего питания детей, посещающих МБДОУ Детский сад «Ласточка» с.Учпили (далее - Учреждение) разработано в соответствии Приказом Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2013 г. № 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-эпидемиологические требования 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 08.02.2013 г. № 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 10,00-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 питательный 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 соответствии 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 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

безопасности: 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, завхоз, 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, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. Завхоз 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 «Ласточка» с.Учпили
Протокол № 3 от 23.04.2015 г.