Принято: Административным советом МБДОУ Д/С 43 протокол от <u>«30» августа 2013</u> N 7 $^{\circ}$



Положение

об организации питания детей дошкольного возраста, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 43 посёлка Дружного муниципального образования Белореченский район, реализующее основную образовательную программу дошкольного образования

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 43 поселка Дружного муниципального образования Белореченский район, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и МБДОУ Д/С 43) разработано на основании законодательства Российской Федерации в части дошкольного образования, в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (вместе с "СанПиН 2.4.1.3049-13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2013 N 28564) (далее -CанПиН 2.4.1.3049-13), с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МБДОУ Д/С 43, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ Д/С 43.
- 1.2. Действие Положения распространяется на МБДОУ Д/С 43, определяет отношения между Учредителем в лице управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район, МБДОУ Д/С 43, родителями (законными представителями) воспитанников и устанавливает порядок организации питания воспитанников в МБДОУ Д/С 43
- 1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ Д/С 43 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.
- 1.4. Организация питания в МБДОУ Д/С 43 осуществляется штатными работниками МБДОУ Д/С 43.
- 1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ Д/С 43 осуществляется в порядке, установленном действующим законодательством на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МБДОУ Д/С 43.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

2. Организация питания в МБДОУ Д/С 43

- 2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ Д/С 43 определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования начальной (стартовой) цены муниципального контракта.
- 2.2. Питание в МБДОУ Д/С 43 осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для категории детей от 3-х до 7 лет с учетом времени пребывания воспитанников в МБДОУ Д/С 43.

Для детей, находящихся в МБДОУ Д/С 43 в режиме:

- полного дня (10,5 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).
- 2.3. В МБДОУ Д/С 43 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 (группы) 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, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).
- 2.3.5. Руководитель МБДОУ Д/С 43 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 МБДОУ Д/С 43;
 - санитарным состоянием пищеблока и помещений (групп) 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 XIV - XV СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, ведением журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала проведения витаминизации третьих блюд, журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала здоровья).

- 2.4. Организация питания в МБДОУ Д/С 43 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 МБДОУ Д/С 43, включающее цикличное меню, меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МБДОУ Д/С 43.
- 2.6. На основании утвержденного цикличного меню в МБДОУ Д/С 43 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 7 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 МБДОУ Д/С 43 разработаны и утверждены следующие локальные акты и документация:
 - приказ и положение об организации питания;
 - договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- десятидневное цикличное меню, включающее меню-раскладку, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд;
- накопительная ведомость;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии приложением 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 8 СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- журнал здоровья (в соответствии приложением 16 СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- заявки на продукты питания;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии приложением 6 СанПиН 2.4.1. 3049-13);

- журнал проведения витаминизации третьих блюд (в соответствии приложением 8 СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- журнал отбора суточных проб.
- 2.9. При снабжении МБДОУ Д/С 43 продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (МБДОУ Д/С 43) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов.
- 2.10. Организация питания воспитанников в МБДОУ Д/С 43 должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Родители информированы о необходимости, дополнения домашним питанием рационаМБДОУ Д/С 43. Для обеспечения преемственности в организации питанияродители ежедневноинформируются о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МБДОУ Д/С 43. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещаются меню с указанием объема готовых блюд. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ Д/С 43 проводит консультационноразъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Контроль за организацией питания в МБДОУ Д/С 43

- 3.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ Д/С 43 осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.
- 3.2. Руководитель МБДОУ Д/С 43 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. Медицинские работники МБДОУ Д/С 43 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, санитарноэпидемиологическими 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 (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 (1 раз в месяц).

4. Компетенция Учредителя в организации питания воспитанников МОУ:

- регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников дошкольных учреждений;
- контроль за заключением и исполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания в дошкольные учреждения, своевременным направлением оплаты по договорам поставщикам продуктов питания;
- осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в подведомственные дошкольные учреждения;
- сбор информации о численности воспитанников с учетом времени их пребывания в каждом дошкольном учреждении, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей);
- ежемесячный расчет и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания) по каждому дошкольному учреждению и району в целом.

5. Срок действия Положения

Данное Положение действует до введения нового.