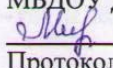
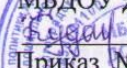


Согласовано
Председатель СТК
МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик»
 Мельник Т.С.
Протокол № 3
«26» 09. 2012 г.

Утверждаю
Заведующая
МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик»
 Кудачкина О.Б.
Приказ № 54/2
«19» 10.2012 г.



Положение

Об организации питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 3 «Колокольчик» г. Котельниково, реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 3 г. Котельниково, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик») разработано в соответствии постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.07.2010 г. № 91 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (далее - СанПиН 2.4.1.2660-10), от 20.12.2010 г. № 164 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.2791-10 «Изменение № 1 к СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», национальным стандартом "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. ГОСТ Р 51074-2003", утв. постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 № 401- ст., Постановлением «Об утверждении Положения о порядке установления и взимания родительской платы за содержание ребёнка в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного воспитания» от 17.01.2012 г. № 15 с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик», осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик».

1.2. Действие Положения распространяется на МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» г. Котельниково, имеющего в своей структуре группы для детей раннего и дошкольного возраста, определяет отношения между Отделом по образованию и молодёжной политики администрации муниципального Котельниковского района, родителями (законными представителями) воспитанников и устанавливает порядок организации питания воспитанников в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик».

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пи-

питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» осуществляется штатными работниками ДОУ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» 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 ребенка в ДОУ.

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

2. Организация питания.

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.2660-10, 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, строительной продукции, промышленных товаров и оказания различных видов услуг. Планируемое число дето-дней определяется умножением общего планируемого количества воспитанников, посещающих МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик», максимально возможного количества дней посещений МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» одним воспитанником (количество рабочих дней МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» одним ребенком за предшествующий(ие) один (три) год(а) к максимально возможному количеству дней посещений МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» одним ребенком в этом же периоде.

2.2. Питание в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» 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 учётом времени пребывания воспитанников в ДОУ.

Для детей, находящихся в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» в режиме:

- полного дня (10,5 часов) организуется трёхразовое питание (завтрак, обед, полдник).

2.3. В МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» 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, весо-измерительным), инвентарем.

2.3.2. Помещения (групповые комнаты) для приема пищи, оснащенные мебелью (столы и стулья соответственно росту детей), необходимым количеством столовой посуды.

2.3.3. Квалифицированный штатный персонал (повар, помощник повара), владеющий технологией приготовления питания, в том числе диетического.

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 ДС № 3 «Колокольчик» 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 хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик»;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (групповых комнат) приёма пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 2.3.4 настоящего Положения;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов XV-XVII, XX СанПиН 2.4.1.2660-10 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчётом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья).

2.4. Организация питания в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» предусматривает 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 ДС № 3 «Колокольчик» для двух возрастных групп детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик».

2.6. На основании утвержденного Примерного меню в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.7. На каждое блюдо заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.4.1.2660-10) 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 ДС № 3 «Колокольчик» имеются следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- примерное двухнедельное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии приложением 14 СанПиН 2.4.1.2660-10);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 13 СанПиН 2.4.1.2660-10);
- журнал здоровья (в соответствии приложением 16 СанПиН 2.4.1.2660-10);
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик»);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.9. При снабжении МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» продуктами питания поставщик обязано предоставить покупателю (МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик») 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, которые должны предъявляться ответственному лицу в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.10. Организация питания воспитанников в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик». Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик». Для этого на информационных стендах в разновозрастных группах для родителей ежедневно размещаются 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 старшая медсестра МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» 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.

3.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» осуществляет руководитель МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик», штатный медицинский работник, бракеражная комиссия в составе повара, медицинского работника, представителя администрации МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик».

3.2. Руководитель МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» 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 (групповых комнат) достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. Медицинский работник МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» МОУ осуществляет контроль за:

- качеством 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);
- 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 (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

4. Компетенция МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик», Отдела по образованию и молодёжной политики администрации муниципального Котельниковского района в организации питания воспитанников ДОУ

4.1. *К компетенции МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик» относится:*

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.26060-10 на основе Примерного меню, утвержденного руководителем МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик»;
- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;
- составление предварительных заявок;
- контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;

- обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик»;
- контроль за качеством приготовления пищи;
- 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);
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;

4.2. К компетенции Отдела по образования и молодёжной политики администрации муниципального Котельниковского района относится контроль по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик»;

- контроль за заключением и исполнением муниципальных контрактов и (или) договоров на закупку и поставку продуктов питания в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик»⁴
- контроль за осуществлением своевременного и в полном объеме финансирования расходов на питание воспитанников МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик»;
- контроль за целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание воспитанников;
- осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик»;
- обобщение сводной информации о численности воспитанников с учетом времени их пребывания в МБДОУ ДС № 3 «Колокольчик», возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей);
- обобщение сводной информации об использовании на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания) по району и по городу в целом.

5. Обязанности сотрудников по организации питания в ДОУ

Старшая медицинская сестра:

- проводит С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации;
- составляет меню;
- контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и заполняет таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней при необходимости производит коррекцию питания в следующей декаде;
- производить расчет необходимых продуктов для составления заявки на поставку;
- контролирует процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, графиком выдачи пищи;
- снимает пробы готовой продукции, регулярно ведет соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд;
- контролирует качество поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщика на пищеблок;
- контролирует сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов, контролирует соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи;

- соблюдает выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составляет заявку на заключение контракта на следующий квартал;
- посещает группы во время приема детьми пищи для определения вкусовых предпочтений, аппетита детей, учитывает полученную информацию при заказе продуктов и составлении перспективного меню;
- вывешивает меню в уголке питания с указанием объема порций каждого блюда, рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях с учетом разнообразия, объема, калорийности детских блюд;
- не допускает использования в работе неутвержденного заведующим меню

Завхоз:

- принимает продукты от поставщиков при наличии следующих документов: товарной накладной на каждый продукт питания (обращать внимание на соответствие номера сертификата), качественного удостоверения (обращать внимание на сроки реализации), сертификата на каждый продукт (полученный в начале квартала), номера ветеринарного свидетельства.
- принимает только качественные продукты, делает соответствующие записи в бракераже сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
- соблюдает правила хранения пищевых продуктов в холодильной камере, складах (овощной и для сыпучих продуктов), проводит контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере, производит выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой.
- согласно данным рапортчики о количестве детей, накладной на получение или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов, ведет учет продукции после выдачи на пищеблок, делает соответствующие записи.
- систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии.
- подает заявку на поставку продуктов.

Повар:

- производит закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой;
- строго соблюдает технологию приготовления пищи;
- производит выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств;
- посещает группы во время приема детьми пищи для определения вкусовых предпочтений, аппетита детей, учитывает полученную информацию при заказе продуктов и составлении перспективного меню;
- соблюдает условия хранения пищевых продуктов, проводит контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере;
- строго соблюдает гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов;
- не использует в питании детей продукты, запрещенных санитарными правилами;
- исключает возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдает требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока;

- строго соблюдает инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств;
- обеспечивает качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил;
- обеспечивает маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводит ежедневную уборку помещений пищеблока;
- соблюдает правила личной гигиены, работу проводит в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский осмотр.

Помощник повара:

Младший воспитатель:

- производит получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню-раскладкой, в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику;
- осуществляет выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню, производить контрольное взвешивание порций;
- соблюдает сервировку столов, подачу вторых блюд осуществляет по мере съедания первого блюда;
- контролирует целостность посуды, не допускает использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью;
- соблюдает правила обработки и хранения посуды, в случае карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке;
- соблюдает санитарно-эпидемиологические правила содержания групповых во время приема пищи, проводит уборку помещений согласно графику генеральной уборки;
- соблюдает правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств;
- строго соблюдает инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, стульев, полов, стен, окон;
- соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами;
- соблюдает правила личной гигиены, проводит работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить медицинский осмотр;
- создает благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавая блюдам привлекательный вид, эстетично сервирует стол и раскладывает пищу на тарелке.

Воспитатель:

- формируют у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи;
- соблюдают сервировку стола (салфетки, блюдца под чашки, хлебницы под столовые приборы);
- во время приема детьми пищи не отвлекаются на посторонние разговоры, формируют у детей навык культуры приема пищи (есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу), создают благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи.

Данное Положение действительно до принятия нового Положения.