

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРЕПЫШ»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОЯБРЬСК
(МБДОУ «Крепыш»)
ОКПО 44703441, ОГРН 1028900710849, ИНН/КПП 8905026465/890501001
Проспект Мира, дом 65а, город Ноябрьск, ЯНАО, Россия, 629800
тел.(3496) 42-47-99, 42-48-25 Email: krepysh07@inbox.ru**

ПРИКАЗ

«21» мая 2018 г.

№ 177 - од

Об утверждении Положения об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Крепыш» муниципального образования город Ноябрьск

Руководствуясь статьей 65 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13), с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в дошкольном учреждении

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Крепыш» муниципального образования город Ноябрьск в соответствии с приложением №1 к приказу.
2. Заместителю заведующего Старцевой Е.Г. опубликовать положение на официальном сайте МБДОУ «Крепыш» в информационно-коммуникационной сети Интернет.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Крепыш»

Л.В. Цэруш

Ознакомлены:

В дело 04 – 05
«__» _____ 20__ г
Завидова Н.А.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Крепыш»
_____ Л.В. Цэрүш
Приказ
от «___» _____ 20___ г. № _____

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении «Крепыш»
муниципального образования город Ноябрьск

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 65 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13), с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в детском саду.
- 1.2. Положением об организации питания (далее – Положение) регламентируются порядок организации питания воспитанников МБДОУ «Крепыш», а так же отношения между МБДОУ «Крепыш» и родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания.
- 1.3. Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ «Крепыш» 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 осуществляется штатными работниками МБДОУ «Крепыш».
- 1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013г.) «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 воспитанниками в МБДОУ «Крепыш».
- 1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.7. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ «Крепыш» определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, Примерным 10-ти дневным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта.
- 2.2. Питание в МБДОУ «Крепыш» осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в МБДОУ «Крепыш».
- Для воспитанников, посещающих детский сад в режиме:

– полного дня (12 часов) организуется четырех разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник)

2.3. В МБДОУ «Крепыш» в соответствии с установленными санитарными требованиями должны соблюдаться 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 (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

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. Заведующий МБДОУ «Крепыш» назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

– своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, 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 воспитанников и персоналом МБДОУ «Крепыш»;

– санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

– правильностью отбора и хранения суточных проб;

– порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 2.3.4. настоящего Положения об организации питания;

– ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнал о бракераже готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнала здоровья);

– расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

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

2.5. Примерное 10-ти дневное меню, составленное с учетом рекомендуемого набора суточных норм питания в МБДОУ «Крепыш» для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) включающая примерное меню установленной формы (согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13), технологические карты на каждое блюдо.

В примерном меню соблюдать:

-нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей по возрастным группам с учетом таблицы № 3 СанПиН 2.4.1.3049-13;

-распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы № 4 СанПиН 2.4.1.3049-13;

-потребление натуральных норм питания на одного ребенка, строго в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными нормами согласно приложению № 10 СанПиН 2.4.1.3049 -13, допустимые отклонения от рекомендуемых норм питания могут составлять +- 5%

- содержание белков из расчета 12 – 15 % от калорийности рациона, жиров 30-32 % и углеводов 55 -58 %

-организовывать для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия) питание детей в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией. В фактическом меню отражать производимые замены блюд и напитков для данной категории детей.

2.6. На основании утвержденного примерного 10-ти дневного меню в МБДОУ «Крепыш» ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной

приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для обучающихся 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 изданий в соответствии со сборниками технических нормативов. Приготовление пищи осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, варка на пару. Исключен процесс жарки пищевых продуктов.

2.8. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ «Крепыш» должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- приказ и положение о бракеражной комиссии;
- приказ и положение об административно-общественном контроле;
- назначение ответственных за организацию питьевого режима.
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 10-дневное меню для воспитанников возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для возрастных групп;
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- 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 проведения витаминизации третьих блюд (в соответствии с приложением № 8 таблица 2 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал «Здоровья» (в соответствии с приложением №16 СанПиН 2.4.1.3049-13).

2.9. При поставке продуктов питания в МБДОУ «Крепыш» предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю 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.

2.10. Организация питания воспитанников в МБДОУ «Крепыш» должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МБДОУ «Крепыш». Для обеспечения преемственности в организации питания до сведения родителей ежедневно доносится информация о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МБДОУ «Крепыш». Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни.

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

3. Порядок учета питания

3.1. К началу учебного года руководитель ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно технолог по питанию составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 09.00 утра, подают педагоги.

3.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, которая данные о количестве детей передает на пищеблок.

- 3.4. С последующим приемом пищи /второй завтрак, обед, усиленный полдник/ дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением меню – снятия.
- 3.5. Возврату подлежат все продукты, выписанные в этот день.
- 3.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей оформляется дополнительное меню и все необходимые продукты выдаются со склада на дополнительное количество детей
- 3.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости по требованию. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4. Контроль за организацией питания

4.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ «Крепыш» осуществляют:

- заведующий;
- заместитель заведующего (при временном отсутствии руководителя);
- шеф повар;
- бракеражная комиссия;
- технолог по питанию;
- органы самоуправления МБДОУ «Крепыш», в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе.

4.2. Заведующий обеспечивает контроль за:

- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом 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 норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно);
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов.

4.3. Технолог по питанию обеспечивает контроль за:

- за качеством организации питания в группах;
- за правильной сервировкой столов;
- за формированием у воспитанников навыков культуры еды, этикета приема пищи;

4.4. Шеф повар обеспечивает контроль за:

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока. Наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечением пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

4.5. Кладовщик 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 проверяет сопроводительную документацию (товарно-транспортные накладные, декларации,

сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения, ветеринарные справки).

5. Делопроизводство

- 5.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».
- 5.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».
- 5.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания».
- 5.4. Журнал учета витаминизации блюд.
- 5.5. «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 6.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего ДОУ.
- 6.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом заведующего ДОУ.
- 6.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.