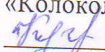
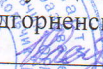


СОГЛАСОВАНО:
Профсоюзный комитет
Подгорненский д/с
«Колокольчик»
 О.С.Кучеренко



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
Подгорненский д/с «Колокольчик»
 И.Н.Слепец
Приказ № 22 от 16.02.2018г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Подгорненского детского сада «Колокольчик»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Подгорненский детский сад «Колокольчик» (далее ДОУ), реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования разработано в соответствии с постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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).
- 1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ 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 МБДОУ Подгорненский д/с «Колокольчик» осуществляется работниками ДОУ.
- 1.4. Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения 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, уход и присмотр воспитанников в ДОУ.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Настоящее Положение устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников в дошкольном учреждении.

2. Порядок организации питания воспитанников в МБДОУ Подгорненский д/с «Колокольчик»

- 2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, 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.
- 2.2. Планируемое число детодней определяется умножением общего планируемого количества воспитанников, посещающих ДОУ, максимально возможного количества дней посещения ДОУ одним воспитанником (количество рабочих дней ДОУ в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости ДОУ одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещения ДОУ одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещения ДОУ одним ребенком в этом же периоде.
- 2.3. Питание в ДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для детей от 3-х до 7 лет с учетом времени пребывания воспитанников в дошкольном учреждении. Для детей, находящихся в ДОУ в режиме:
 - неполного дня (9 часов) организуется трехразовое питание (завтрак, обед, полдник).
- 2.4. В соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:
 - 2.4.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.4.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.4.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания.

2.4.4. Руководитель ДОО 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 ДОО;
- Санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- Правильностью отбора и хранения суточных проб;
- Порядком организации питания воспитанников в соответствии с п.п.2.3. настоящего Положения;
- Ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов XV СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.5. Организация питания в ДОО 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.

2.6. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОО для возрастной группы детей от 3-х до 7 лет, включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем дошкольного учреждения.

2.7. На основании утвержденного примерного меню в ДОО ежедневно составляется меню- требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников разновозрастной группы.

2.8. 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.

2.9. Для правильной организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документация:

- 1) положение и приказ об организации питания в ДОО;
- 2) приказ о бракеражной комиссии;
- 3) приказ о графике закладке продуктов;
- 4) приказ об утверждении алгоритма по контролю;
- 5) договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- 6) утвержденное примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для разновозрастной группы детей от 3-х до 7 лет, ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- 7) меню-требование на каждый день;
- 8) накопительная ведомость;
- 9) журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- 10) журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением №8 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- 11) журнал здоровья (в соответствии с приложением № 16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- 12) журнал проведения витаминизации 3-х и сладких блюд;

- 13) заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в ДООУ);
- 14) журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- 15) журнал контроля закладки продуктов;
- 16) журнал отходов;
- 17) журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- 18) книга учета материальных ценностей;
- 19) инструкция по отбору суточных проб.

2.10. При снабжении ДООУ продуктами питания поставщик обязан предоставить ДООУ все документы, подтверждающие их качество и безопасность:

- Свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение;
- Декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества безопасности предприятия-изготовителя;
- Ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо).

Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, поэтому целесообразно иметь копии этих документов экспедитору, который должен предъявить их ответственному лицу в ДООУ при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.11. Организация питания воспитанников в ДООУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДООУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в дошкольном учреждении. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к ДООУ.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонала ДООУ 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 в ДООУ

3.1. Контроль за организацией питания в ДООУ осуществляет руководитель ДООУ бракеражная комиссия в составе 3-х человек.

3.2. Руководитель ДООУ обеспечивает контроль за:

- 1) выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- 2) состоянием производственной базы пищеблока;
- 3) материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- 4) обеспечение пищеблока и мест приема пищи достаточны количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- 5) контроль за пищеблоком и питанием детей.

3.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

- 1) контроль готовой пищи на пищеблоке с регистрацией результата в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
- 2) проведение контроля за соблюдением массы порционных блюд в соответствии с выходом блюда, указанным в меню.

4.1. К компетенции ДОУ относятся:

- 1) организации питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе примерного меню, утвержденного руководителем ДОУ;
- 2) ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- 3) заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;
- 4) составление предварительных заявок;
- 5) контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- 6) обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом ДОУ;
- 7) контроль за качеством приготовления пищи;
- 8) 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 (белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов);
- 9) контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

4.2. К компетенции относится:

- 1) регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников ДОУ;
- 2) контроль за заключением и исполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания ДОУ, своевременным направлением оплаты по договорам поставщикам продуктов питания;
- 3) контроль за заключением и исполнением муниципальных контрактов и (или) договоров на закупку и поставку продуктов питания в ДОУ;
- 4) контроль за осуществлением своевременного и в полном объеме финансирования расходов на питание воспитанников ДОУ;
- 5) контроль за целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание воспитанников;
- 6) осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставок продуктов питания в ДОУ;
- 7) обобщение сводной информации о численности воспитанников с учетом времени пребывания в ДОУ, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей).