



Согласовано
председатель профсоюзной организации
МБДОУ № 90 «Хрусталик»
Т.Б. Тюленева
«19» октября 2014 г.



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ № 90 «Хрусталик»
Е.А. Чупрова
Приказ от «19» октября 2014 г. № 585

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников и сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 90 «Хрусталик» компенсирующего вида»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Положение об организации питания воспитанников и сотрудников (далее Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 90 «Хрусталик» компенсирующего вида» (далее МБДОУ № 90 «Хрусталик», МБДОУ) разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26 (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), «Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» утв. Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. №231н/178, Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Минздравом СССР от 14 июня 1984 г., Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36, Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию

пищевых продуктов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- учет индивидуальных особенностей воспитанников МБДОУ (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в МБДОУ.

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на МБДОУ.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МБДОУ, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителей (законных представителей) по плате за присмотр и уход.

2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным 10 дневным циклическим меню.

2.4. Питание воспитанников в МБДОУ осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет). С учетом режима полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.5. В МБДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

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

2.5.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания.

2.5.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи и т.д.).

2.5.5. Руководитель МБДОУ назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню;
- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках у единственного поставщика продуктов питания, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
- приемку продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии со ст.41,58,94 ФЗ-44, СанПиН 2.4.1.3049-13 и бракераж, который включает в себя:
 - органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус);
 - контроль целостности упаковки;
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов.
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МБДОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, 44-ФЗ ст.41,58,94.

- Ежедневного меню-требования установленного образца;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал подсчета калорий (накопительная ведомость);
- Журнал 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).

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

2.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МБДОУ для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МБДОУ.

2.8. На основании утвержденного Примерного десятидневного меню в МБДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13).

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню для воспитанников возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- 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 витаминизации 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).

2.11. При поставке продуктов питания в МБДОУ предприятие-поставщик обязан предоставить, а кладовщик проверить 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. Доставка поставщиком товара должна осуществляться специально оборудованным транспортным средством для доставки товара, имеющим санитарный паспорт. Поставщик должен обладать правами пользования указанным транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Транспортировка товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов.

В МБДОУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.12 Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МБДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.13. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МБДОУ учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.14. Все технологическое и холодильное оборудование в МБДОУ находится в рабочем состоянии.

2.15. В МБДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.16. В МБДОУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование.

2.17. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.18. Работники МБДОУ проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.19. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.20. В МБДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.21. В МБДОУ организован питьевой режим при условии хранения питьевой воды не более трех часов.

2.22. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления,

расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.23. Организация питания воспитанников в МБДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МБДОУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд.

2.24. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ 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 МБДОУ.

3.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляют руководитель МБДОУ, медицинская сестра, бракеражная комиссия.

4. Организация питания сотрудников МБДОУ

4.1. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в МБДО, в период нахождения на работе.

4.2. Сотрудник должен подать заявку кладовщику о постановке его на питание. Форма оплаты за питание: удержание из заработной платы.

4.4. Стоимость питания сотрудника устанавливается на основании расчетов калькуляции.

4.5. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва предоставляемого для отдыха и питания.

4.6. Для организации питания сотрудников МБДОУ выделяется место с необходимым набором посуды. Посуда персонала моется и сушится отдельно от детской.