

СОГЛАСОВАНО:

Общее собрание работников

Протокол № 1

от 11.12.2018

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ

Детский сад №36 «Красная гвоздика»

С.П. Данилова

Приказ № 58/1 от 14.12 2018 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 36 «Красная гвоздика»

(в новой редакции)

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Действие настоящего Положения устанавливает порядок организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 36 «Красная гвоздика» (далее-учреждение).
2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), краевыми и муниципальными нормативно- правовыми актами, Уставом учреждения.
3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное ежедневное пяти разовое питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в учреждении.
4. Основными задачами организации питания детей в учреждении являются: создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленной на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
5. Организация питания детей обеспечивается работниками пищеблока и другими работниками учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
6. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и СанПиН 2.4.1.3049-13.

2. ПОРЯДОК ПОСТАВКИ И ПРИЕМА ПРОДУКТОВ

1. Порядок поставки продуктов определяется договором между «организацией - поставщиком» и учреждением. Для организации питания воспитанников учреждение заключает договора с поставщиками на поставку продуктов питания. «Организация - поставщик» ежедневно поставляет в учреждение продукты питания, согласно

представленной заявке.

2. Основными условиями при заключении договоров на оказание услуг по организации питания в дошкольном образовательном учреждении являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности объекта питания требованиям санитарных норм и правил;
- минимальный размер единой наценки на продукцию в дошкольном образовательном учреждении, устанавливаемый «организацией-поставщиком» на основании действующих нормативных документов;
- организация поставки продуктов питания, необходимых для осуществления питания в дошкольных образовательных учреждениях;
- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г.

3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляют ответственные лица в соответствии с функциональными обязанностями. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В учреждении 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.

4. Пищевые продукты хранятся на складских помещениях учреждения в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3. ОСОБЕННОСТИ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Расходы, составляющие стоимость продуктов, определяются на основе сложившихся цен на продукты питания, установленных натуральных норм питания в день и среднего числа дней питания одного ребенка в квартал. Цена продуктов определяется на основе цен на продовольственные товары, сложившиеся по итогу предыдущего расчетного периода.

2. Распределение калорийности между приемами пищи:

Завтрак (20 - 25%)

2 завтрак (5%)

Обед (30 - 35%)

Полдник (30 - 35%)

Ужин (10 - 15%)

В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

3. Питание в учреждении осуществляется согласно натуральным нормам по времени

пребывания в нем и по возрасту детей.

4. На каждое блюдо меню разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.
5. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, которое утверждается заведующим и составляется в соответствии с утвержденным 10-дневным меню.
6. Фактическое 10-ти дневное меню учреждения должно соответствовать натуральным нормам питания, определенным для каждой категории групп детей согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г.
7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
8. Заведующий учреждения обеспечивает контроль за выполнением натуральных денежных норм, обеспечением объема блюд выдаваемой продукции.
9. Контроль за организацией питания детей и соблюдением меню осуществляет заведующий. Приказом заведующего назначается бракеражная комиссия для осуществления контроля за качеством доставляемых продуктов питания в учреждение и готовых блюд. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с профсоюзным комитетом учреждения.
10. В учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г., должны быть созданы следующие условия для организации питания:
 - предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым инвентарем и оборудованием;
 - предусмотрены помещения для приема пищи детьми, оснащенные соответствующей мебелью и посудой;
 - разработан и утвержден порядок питания детей в режиме дня.
11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет специалист по организации питания учреждения.
12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует специалист по организации учреждения.
13. Учреждение обеспечивает охрану товарно- материальных ценностей. Все технологическое и холодильное оборудование в учреждении должно находиться в рабочем состоянии.
14. В компетенцию заведующего учреждения по организации работы пищеблока входит:
 - ежедневное утверждение меню;
 - контроль за состоянием производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями за счёт средств учреждения;
 - капитальный и текущий ремонт помещений;
 - контроль за соблюдением требований СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г.;

- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими чистящими и моющими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключение договоров на поставку продуктов питания с «организацией - поставщиком».

15. Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г. несёт заведующий .

16. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно 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 соответствующий Журнал. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускаются к приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

17. Работа по организации питания воспитанников на группах осуществляется под руководством воспитателей и помощников воспитателей и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи детьми;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми,
- доведении норм питания для детей.

Привлекать детей к получению горячей пищи с пищеблока запрещается.

Прием пищи осуществляется на группах в соответствии с режимом дня, возрастом детей и при наличии приобретаемых за счет средств учреждения специального оборудования, мебели, посуды, спецодежды работников, чистящих и моющих средств, уборочного инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г.

Воспитатели и помощники воспитателя в группах докармливают детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, в группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

18. Вся необходимая документация по организации питания в учреждении оформляется и хранится в соответствии с требованиями действующего законодательства и требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г.

19. Отчеты об организации питания в учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Все изменения и дополнения в настоящее положение вносятся Общим собранием работников учреждения и принимаются на его заседании.

2. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.