

**Положение
об организации питания воспитанников
МБДОУ «Детский сад № 4 «Ручеёк» посёлка Шаумянского»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 4 «Ручеёк» посёлка Шаумянского» (далее - ДОУ), разработано в соответствии с "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" 2.4.1.3049-13 с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих ДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. Действие Положения распространяется на ДОУ и устанавливает порядок организации питания воспитанников в ДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ 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 в ДОУ осуществляется штатными работниками ДОУ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 "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 Георгиевского городского округа Ставропольского края, так и за счет средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за ребенком ДОУ.

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

2. Организация питания в ДОУ

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОУ определяются в соответствии с натуральными нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, с учетом утвержденной средней стоимости питания на одного ребенка в день на текущий календарный год.

2.2. Питание в ДОУ организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем ДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов, с учетом времени пребывания воспитанников в ДОУ и сезонности времени года.

2.3. На каждое блюдо должна быть разработанная технологическая карта с указанием ссылки рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками кулинарных нормативов.

2.4. В ДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями создаются следующие условия для организации питания воспитанников:

2.4.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные определенным 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 блюд.

- 2.3.4.Руководитель ДООУ назначает ответственных за:
- 2.3.4.1.Организацией питания в ДООУ;
- 2.3.4.2.Выполнением денежной и натуральной норм среднесуточного набора пищевых продуктов питания на одного ребенка в день;
- 2.3.4.3.Своевременным составлением меню-требования, подачи предварительных заявок на поставку продуктов питания;
- 2.3.4.4.Качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- 2.3.4.5.Обеспечение своевременной регистрации поставляемых продуктов питания и готовой продукции в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- 2.3.4.6.Обеспечением необходимого запаса чистящих, моющих, дезинфицирующих средств;
- 2.3.4.7.Ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов XIV – XV СанПиН 2.4.1.3049-13;
- 2.3.4.8.Организацией питьевого режима.
- 2.8.Для эффективной организации питания воспитанников в ДООУ должны быть разработаны следующие локальные акты и документация:
- 2.8.1.Приказ и положение об организации питания, о создании бракеражной комиссии;
- 2.8.2.Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- 2.8.3.Примерное меню, утвержденное руководителем ДООУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, разработанные технологические карты кулинарных изделий (блюд) для всех возрастных групп детей;
- 2.8.4.Меню-требование на каждый день;
- 2.8.5.Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии приложением 5 СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- 2.8.6.Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 8 СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- 2.8.7.Журнал здоровья (в соответствии приложением 16 СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- 2.8.8.Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением 6 СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- 2.8.9.Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии приложением 8 СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- 2.9.При поставке продуктов питания предприятие-поставщик обязано предоставить ДООУ все документы, подтверждающие их качество и безопасность: декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо).
- 2.10.Для обеспечения преемственности в организации питания на информационных стендах ДООУ для родителей (законных представителей) ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд и средней стоимости одного дня.
- 2.11.В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал 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.Заведующий ДООУ обеспечивает общий контроль за организацией питания в ДООУ.
- 3.2.Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством приготовленных блюд в ДООУ, за закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд.

3.3. Медицинские работники осуществляют контроль на основании договора о медицинском обслуживании воспитанников, заключаемого ДООУ с государственным бюджетным учреждением здравоохранения Ставропольского края «Георгиевская районная больница» за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют 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);
- соблюдением технологии приготовления блюд, 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);
- ежедневным проведением витаминизации третьих и сладких блюд;
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением натуральных норм питания.

Принято на заседании
Совета Учреждения
МБДОУ «Детский сад № 4 «Ручеек»
посёлка Шаумянского»,
протокол от 27.01.2020 г. № 1

Рассмотрено на общем собрании
родителей МБДОУ «Детский сад № 4
«Ручеек» посёлка Шаумянского»
протокол от 27.01.2020 г. № 1