

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
социально-личностного направления развития воспитанников № 10
«Родничок»

ПРИКАЗ

18.11.2016

№ 72/06-11

Об утверждении локальных актов

На основании решения Общего собрания коллектива (протокол №7 от 17.11.2016), согласования членов Совета родителей (законных представителей) воспитанников МБДОУ ДС №10 (приложение 1),

приказываю:

1. Утвердить следующие локальные акты МБДОУ ДС №10:

- Положение о формах получения образования и формах обучения в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением социально-личностного направления развития воспитанников №10 «Родничок» (приложение 2);

- Положения об языках образования в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением социально-личностного направления развития воспитанников №10 «Родничок» (приложение 3);

- Положение об охране жизни и здоровья воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением социально-личностного направления развития воспитанников №10 «Родничок» (приложение 4);

- Положение об организации питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением социально-личностного направления развития воспитанников №10 «Родничок» (приложение 5).

2. Заместителю заведующего Н.В. Петруниной, старшему воспитателю Н.А. Горбачёвой и воспитателю Н.В. Булатовой ознакомить сотрудников с настоящим приказом в срок до 01.12.2016.

3. Воспитателям групп ознакомить родителей (законных представителей) воспитанников с настоящим приказом в срок до 31.12.2016.

4. Делопроизводителю К.А. Петруниной разместить локальные акты и настоящий приказ на официальном сайте МБДОУ ДС №10.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

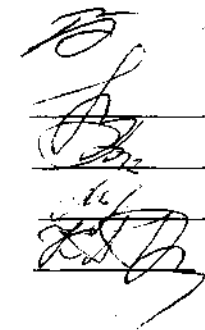
Ознакомлены:

18.11.2016

18.11.2016

18.11.2016

18.11.2016



Ю.С. Катусева


Н.В. Петрунина

Н.А. Горбачёва

Н.В. Булатова

К.А. Петрунина

ПРИНЯТО
Общим собранием коллектива
Протокол № 7 от 17 ноября 2016

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ ДС №10
 Ю.С. Батуева
Приказ от 18.11.2016 № 72/06-11

*

Положение
об организации питания детей

**в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
социально-личностного направления развития воспитанников №10
«Родничок»**

1. Общие положения

1.1. 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), нормативно-правовыми документами по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утверждённых Минздравом СССР от 14.06.1984 г., Федеральным Законом от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ, Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением социально-личностного направления развития воспитанников №10 «Родничок» (далее по тексту - МБДОУ).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих МБДОУ ДС № 10 и порядок организации питания детей в условиях МБДОУ.

1.3. МБДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по

установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МБДОУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование привычек пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего МБДОУ.

2. Требования к организации питания детей

2.1. Воспитанники МБДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в МБДОУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определён с учётом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. В учреждении предусмотрено место для питания детей: групповые ячейки.

2.3. Питание в МБДОУ организуется в соответствии с примерным меню, разработанным для детей с 1,5 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.4. При составлении рациона питания учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приёмам пищи: завтрак - 25%; второй завтрак - 5%; обед - 35%; полдник - 30%;

ужин (организуется дома) - 5%. Второй завтрак состоит из сока или напитка и/или свежих фруктов. Полдник состоит из приёма после сна молочного или кисломолочного напитка и свежей выпечки, в том числе и из творога (или печенья, кекса, пряника).

2.5. При составлении рациона питания (примерного двадцатидневного меню) и расчёте калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.6. Примерный рацион питания (примерное меню) содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приёму пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.7. В рационе питания (примерном двадцатидневном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни, согласно графика завоза продуктов.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масла, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо, кисломолочные напитки и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.9. Повседневный рацион питания детей в МБДОУ формируется с учётом фактического наличия пищевых продуктов, учёта заказа продуктов и приведённых выше положений, еженедельно, на основе рациона питания дошкольников. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп МБДОУ. В меню указывается полное наименование блюд, нормы их выхода.

2.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню-раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учёта потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый приём пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.11. На основании примерного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.12. Для детей раннего и дошкольного возраста меню-требование составляется отдельно.

2.13. Ежедневно воспитатели ведут учёт питающихся детей с занесением их в таблицу посещаемости.

2.14. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заместителя заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.15. На каждое блюдо примерного рациона питания (примерного меню) в МБДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.16. В МБДОУ учитываются требования СанПиН к объёму порций приготовляемых блюд для детей разного возраста.

2.17. Питание детей в МБДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков.

предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии её хранения не более трёх часов.

2.33. Учёт продуктов питания на складе производится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учёта и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи; в формировании культурногигиенических навыков во время приёма пищи.

3.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.5. Во время переноски и раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приёма пищи.

3.6. подача блюд и приём пищи осуществляется в следующем порядке:

3.6.1. Во время сервировки столов ставятся сначала хлебные тарелки с хлебом и салфетницы.

3.6.2. Разливают третье блюдо.

3.6.3. Раскладывается холодная закуска.

3.6.4. Разливается первое блюдо.

3.6.5. Дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с холодной закуски (салата).

3.6.6. По мере освобождения тарелок, воспитатель и младший воспитатель убирают тарелки со стола.

3.6.7. Постепенно подаётся второе блюдо.

3.6.8. Приём пищи завершается приёмом третьего блюда.

Допускается полная сервировка стола (для детей старшего дошкольного возраста)

3.7. Приём пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформировал навык самостоятельного приёма пищи, докармливают детей воспитатель и младший воспитатель.

3.9. В группах детей раннего возраста (с 1 до 3 лет) допускается выдача обеда на дом в период адаптации, с целью привыкания детей к новой пище.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

4.1. Продукты поставляют в МБДОУ снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключёнными между МБДОУ и снабжающей организацией.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приёмке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе

2.19. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утверждённому графику только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приёма пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МБДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещённых блюд; использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.22. Доставка пищевых продуктов в МБДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учётом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.23. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ 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) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МБДОУ не допускаются к приёму 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.

2.24. 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.

2.25. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МБДОУ учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.

2.26. Всё технологическое и холодильное оборудование в МБДОУ находится в рабочем состоянии.

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

2.28. В МБДОУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, мясорубка, миксер), электрические и газовые плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.29. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утверждённому графику.

2.30. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

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

2.32. В МБДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в т.ч. расфасованная в ёмкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям,

поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учётом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. С учётом этого график завоза продуктов в МБДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказаться от приёмки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1. В МБДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

5.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МБДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню-раскладкой;
- правильность расчётов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объёма выхода готовой

продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объёмов порций для детей;
 - качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.
- 5.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МБДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.
- 5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета родителей.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ

6.1. Заведующий МБДОУ:

- создаёт условия для организации питания детей;
- несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заместителем заведующего МБДОУ (старшим воспитателем), работниками пищеблока, кладовщиком, заведующим хозяйством и отражаются в их должностных инструкциях.

7. Отчётность и делопроизводство

7.1. Заместитель заведующего (старший воспитатель) осуществляет ежемесячный анализ деятельности подведомственного здания по организации питания детей с представлением результатов на ежемесячном оперативном совещании при заведующем.

7.2. Отчёты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседании Совета родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по

поставке, хранению, расходу и учёту продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

Согласовано с Советом родителей (законных представителей) воспитанников МБДОУ ДС №10.