

Администрация Токаревского района
Тамбовской области

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

21.01.2015

р.п. Токаревка

№ 35

Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26, администрация района постановляет:

1. Утвердить Положение об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования согласно приложению.

2. Руководителям муниципальных дошкольных образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования, создать условия для организации рационального, сбалансированного питания детей дошкольного возраста в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Признать утратившим силу постановление администрации района от 01.12.2011 № 723 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования».

4. Опубликовать настоящее постановление на информационно-новостном портале региональных средств массовой информации Тамбовской области www.top68.ru.

5. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации района В.И. Королькова.

Исполняющий обязанности
главы администрации района

В.Н. Айдаров

ПРИЛОЖЕНИЕ

УТВЕРЖДЕНО

постановлением администрации района
от 21.01.2015 № 35

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» Федеральным законом 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

1.2. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», руководитель (заведующий) образовательной организации несет ответственность и осуществляет контроль за организацией питания и работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, заведующий хозяйством, медсестра, педагоги).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в дошкольных образовательных организациях и общеобразовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования в группах полного дня (далее - МОО), с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МОО, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МОО.

2. Организация питания в МОО

2.1. Питание в МОО осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей дошкольного возраста (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии с учетом времени пребывания в МОО (Приложение №10 СанПиН 2.4.1.3049-13). Для детей дошкольного возраста, находящихся в МОО в режиме: полного дня (9 часов-10,5 часов) организуется трехразовое питание (завтрак, обед, полдник), обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед 30 - 35%, полдник 10-15 %.

2.2. В каждом МОО в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания детей дошкольного возраста:

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

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

2.2.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания;

2.2.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания детей дошкольного возраста (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.2.5. Руководитель МОО назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;

соблюдением правил личной гигиены детьми дошкольного возраста и персоналом МОО;

санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

правильностью отбора и хранения суточных проб.

ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов XIV - XV СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала здоровья).

2.3. Организация питания в МОО должна предусматривать обеспечение детей дошкольного возраста 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.

2.4. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МОО для двух возрастных групп детей дошкольного возраста (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, утверждается руководителем МОО.

2.5. На основании утвержденного Примерного меню в МОО ежедневно составляется меню раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.6. 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 рецептов для детского питания.

2.7. Для правильной организации питания детей дошкольного возраста в МОО должны быть следующие локальные акты и документация:

приказ и положение об организации питания;

договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии;

накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);

журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением №8 СанПиН 2.4.1. 3049-13);

журнал здоровья (в соответствии с приложением № 16 СанПиН 2.4.1.3049-13);

заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МОО);

журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 6 СанПиН 2.4.1. 3049-13);

журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с приложением № 8 СанПиН 2.4.1. 3049-13);

журнал отбора суточных проб.

2.8. Продукты питания приобретаются в организациях, учреждениях, предприятиях независимо от форм собственности, а также у частных лиц при наличии необходимых документов, подтверждающие их качество и безопасность, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.9. Организация питания детей дошкольного возраста в МОО должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МОО. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МОО. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд в целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МОО 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 МОО

3.1. Контроль за организацией питания в МОО осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.

3.2. Руководитель, медицинские работники (при их наличии) МОО обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;

- состоянием производственной базы пищеблока;

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- 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);

- технологией приготовления пищи, 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);

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

Продолжение приложения

выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

4. Компетенция МОО, отдела образования администрации района в организации питания воспитанников МОО

4.1. К компетенции МОО относится:

организация питания детей дошкольного возраста в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе Примерного меню, утвержденного руководителем МОО;

ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение -заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;

контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;

обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом МОО;

контроль за качеством приготовления пищи;

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, витаминов и минералов);

контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;

4.2. К компетенции отдела образования администрации района относится:

регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников МОО;

обобщение сводной информации о численности воспитанников с учетом времени их пребывания в МОО, возраста;

обобщение сводной информации об использовании на одного ребенка дошкольного возраста среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания) по каждому ДОО и району в целом.

4.3. К компетенции Администрации Токаревского района относится:

утверждение нормативного – правового акта по организации питания в ДОО;

финансирование питания за счет средств муниципального бюджета;

контроль за организацией питания, за целевым использованием денежных средств;

определение оптимальной стоимости питания детей в МОО.

4.4. К компетенции отдела образования администрации района относится:

Продолжение приложения

регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников МОО;

обобщение сводной информации о численности детей дошкольного возраста с учетом времени их пребывания в МОО, возраста;

обобщение сводной информации об использовании на одного ребенка дошкольного возраста среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания) по каждому МОО и району в целом.

4.5. Руководитель муниципальной бюджетной дошкольной образовательной организации:

создает условия для организации питания детей дошкольного возраста; несет персональную ответственность за организацию питания детей дошкольного возраста;

представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

4.6. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

4.7. Примерное меню должно быть согласовано с территориальным отделом управления Роспотребнадзора по Тамбовской области.

4.8. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для детей дошкольного возраста МОО определяется на основании санитарно - эпидемиологических требований.

5. Финансирование расходов на питание детей дошкольного возраста в МОО

6.1. Дети дошкольного возраста в дошкольных образовательных учреждениях обеспечиваются трехразовым горячим питанием.

6.2. Расчет финансовых расходов на питание детей дошкольного возраста в МОО осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.3. Финансирование расходов на питание детей дошкольного возраста осуществляется за счет средств учредителя и средств родителей. Процентное соотношение указанных средств в расходах на организацию питания соответственно составляет:

40 % - средства учредителя;

60 % - средства родителей.

6.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается учредителем с учетом прогноза численности детей дошкольного возраста обучающихся в МОО.