

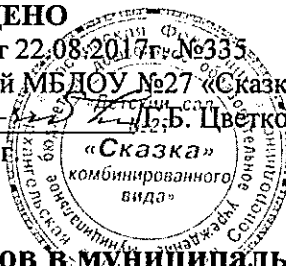
УТВЕРЖДЕНО

приказом от 22.08.2017г. №335

Заведующий МБДОУ №27 «Сказка»

Д.Б. Цветкова

22.08.2017г.



**Порядок организации питания воспитанников в муниципальном
бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 27 «Сказка» комбинированного вида»**

1. Общие положения

1.1. Порядок организации питания воспитанников МБДОУ №27 «Сказка» (далее – Порядок) определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания воспитанников.

1.2. Организация питания в МБДОУ №27 «Сказка» осуществляется в соответствии со следующими нормативными актами и Техническими регламентами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (принят Государственной Думой 12 марта 1999 года);
- Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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 мая 2013 года № 26 (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13);
- главами 1 – 16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67);
- главами 1 – 16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68);
- статьями 7, 8 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880);
- статьями 4, 5 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881);
- статьями 9, 10, 11, 17 Федерального закона от 17 сентября 1998 года №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» (принят Государственной Думой 17 июля 1998 года, одобрен Советом Федерации 4 сентября 1998 года);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 21 мая 2003 года;
- главой 2 разделом 1 статьей 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-

эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299);

- уставом МБДОУ;
- локальными актами МБДОУ.

1.3. Действие настоящего Порядка распространяется на всех участников образовательных отношений.

1.4. Порядок является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБДОУ по вопросам питания, принимается с учётом мнения общественных органов управления.

2. Основные задачи

2.1. При организации питания воспитанников в МБДОУ №27 «Сказка» решаются следующие задачи:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- формирование навыков пищевого поведения.

3. Способы организации питания воспитанников

3.1. Питание воспитанников в МБДОУ №27 «Сказка» организовано следующими способами:

- пищеблоком МБДОУ, работающим на продовольственном сырье, которое производят и реализуют блюда в соответствии с разнообразными по дням недели меню.

4. Основные принципы организации питания воспитанников

4.1. Руководитель МБДОУ является лицом, ответственным за организацию питания.

4.2. В дошкольной образовательной организации питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем образовательной организации, 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 для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (в соответствии с приложением 10 СанПиН 2.4.1.3049-13).

4.3. Питание в МБДОУ организуется в соответствии с примерным меню, разработанным для двух возрастных категорий: детей раннего возраста и для детей дошкольного возраста.

4.4. Примерное меню согласовывается с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Архангельской области в г. Северодвинске.

4.5. Обеспечение питанием в МБДОУ осуществляется лицами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку, имеющие личную медицинскую книжку установленного образца.

4.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены согласно приложению № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.7. Фактический рацион питания воспитанников должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности с подтверждением необходимыми расчетами в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 СанПиН 2.4.1.3049-13).

4.8. Администрация МБДОУ несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) об изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости питания. Ежедневно меню вывешивается в каждой групповой ячейке МБДОУ. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями, сахарным диабетом, иными заболеваниями, требующими диетического питания. Основанием для замены блюд является справка из учреждения здравоохранения, в которой указаны продукты, подлежащие исключению из рациона питания воспитанника, рекомендации по организации питания.

4.9. Организатор питания несет ответственность за качество предоставляемого питания.

4.10. Организация питания воспитанников осуществляется за счет оплаты родителей, в установленных законодательством случаях – за счет средств бюджета.

4.11. Обеспечение питьевого режима воспитанников в МБДОУ организациях должно соответствовать пункту 14.26 СанПиН 2.4.1.3049-13.

5. Контроль организации питания

5.1. Лицом, ответственным за контроль организации питания воспитанников в МБДОУ, является руководитель образовательной организации.

5.2. В целях осуществления текущего контроля организации питания воспитанников в МБДОУ создаются следующие комиссии в составе не менее 3 человек:

- комиссия по контролю организации питания (далее – комиссия);
- бракеражная комиссия.

Функции комиссии могут возлагаться на бракеражную комиссию.

5.3. Состав комиссии в МБДОУ утверждается приказом руководителя образовательной организации в начале каждого учебного года в соответствии со штатным расписанием образовательной организации. Медицинский работник государственного бюджетного учреждения здравоохранения, ответственный за оказание медицинской помощи в образовательной организации (далее – медицинский работник), привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором о сотрудничестве по организации медицинского обслуживания воспитанников, заключенным между руководителем МБДОУ и руководителем государственного бюджетного учреждения здравоохранения (далее – договор).

5.4. Комиссия осуществляет контроль за:

- выполнением требований санитарного законодательства при организации питания воспитанников;
- за условиями труда сотрудников пищеблока, санитарным состоянием помещений и оборудования пищеблока;
- исправностью технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока; соответствием температурного режима в холодильном оборудовании;
- поступающими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, наличием товарно-сопроводительной документации на товар, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия

согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании. При этом в товарно-сопроводительной документации на товары указываются сертификаты соответствия или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика с указанием его места нахождения (адреса) и телефона. Документация, маркировочные ярлыки (или их копии) должны храниться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья регистрируется в бракеражных журналах (приложение 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);

- соответствием фактического меню примерному, заменой блюд, закладкой продуктов; сроками, условиями хранения и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья установленными предприятиями-изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией;
- за режимом питания и гигиеной приёма пищи.

5.5. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек: представитель администрации МБДОУ, работник пищеблока, медицинский работник привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором. В случае отсутствия медицинского работника привлекается иное ответственное лицо, назначенным руководителем образовательной организации. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (пункт 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13, приложение 8 СанПиН 2.4.1.3049-13).

5.6. Медицинский работник участвует в контроле за организацией питания воспитанников в соответствии с договором.

5.7. Ответственным лицом, назначенным руководителем МБДОУ, ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья». Медицинский работник привлекается к участию в соответствии с договором.

5.8. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Витаминизация третьих блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии ответственным лицом, назначенным руководителем МБДОУ) с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

5.9. Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с приказом руководителя МБДОУ осуществляет работник пищеблока (повар, выполняющий важные и ответственные работы, повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб (пунктом 14.24 26 СанПиН 2.4.1.3049-13). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляется медицинским работником в соответствии с договором или ответственным лицом, назначенным руководителем МБДОУ.