

Согласовано
 Председатель ИК МБДОУ
 Детский сад № 60 «Ласточка»
 М.С. Шаповалова
 «02» сентября 2017 г.
 т. Майкоп
 Республика
 Адыгея

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующая МБДОУ
 «Детский сад № 60 «Ласточка»
 И.М. Датхужева
 «02» сентября 2017 г.

Приказ № 33 от 02.09.2017 г.

Положение об Организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в целях совершенствования и повышения эффективности системы организация питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, создания условий для обеспечения его высокого качества и безопасности.

1.2. Правовой основой данного положения являются:
 Закон Российской Федерации «Об образовании» от 10.07.1992 № 3266-1 (Со всеми изменениями и дополнениями);
 Постановление Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.07.2010 №91 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2660-10
 СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

2. Задачи

2.1. Создание условий для обеспечения качества и безопасности продукции при организации питания в МДОУ;
 2.2. Определение должностных обязанностей сотрудников Комитета по образованию Администрации муниципального образования «Город Майкоп» и МДОУ при организации питания.

3. Поставка продуктов питания.

3.1. Поставка продовольственных товаров в МДОУ производится в соответствии с условиями муниципального контракта в дни, определённые графиком поставки (приложение к муниципальному контракту).

3.8. Доставка продовольственных товаров осуществляется транспортом поставщика.

3.9. Кладовщик и медицинская сестра МДОУ осуществляют приём продуктов, проверяют сопроводительные документы. При обнаружении недостачи или несоответствии сертификату качества, они составляют акт в присутствии водителя Поставщика и работника МДОУ. Кладовщик не имеет права принимать некачественные продукты.

3.10. Заведующая МДОУ обязана информировать руководителя Комитета по образованию о факте недостачи, или о несоответствии качества поставляемого товара.

3.11. Кладовщик МДОУ обязан при приёме товара вносить соответствующие записи в:

Журнал «Бракеража сырых продуктов»;

Товарную книгу «Движение товара»;

Книгу «Складского учёта»

4. Условия хранения пищевых продуктов в МДОУ

4.1. Кладовщик распределяет полученные продукты на хранение в специально выделенные складские помещения:

4.2. При хранении продуктов необходимо соблюдать следующие условия:

- раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;

- оптимальный температурный режим;

- соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов;

- содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.

Недопустимо хранение в кладовых посторонних продуктов и предметов.

4.3. Заведующая и медицинская сестра МДОУ контролируют санитарное состояние помещений для хранения продуктов питания и правильность размещения продуктов в соответствии с требованиями СанПиН.

Примечание: в случае выхода из строя холодильного оборудования заведующая МДОУ подаёт служебное письмо на имя руководителя КО о его замене или ремонте.

5. Составление меню-требования

5.1. Питание детей в МДОУ организуется в соответствии с «Примерным

10 – дневным меню» и согласовывается с Роспотребнадзором.

5.3. Ежедневно на основании утверждённого «Примерного меню» медицинской сестрой МДОУ составляется меню-требование установленного образца (Приказ № 107 от 30.12.1999г. МинФин РФ), с указанием выхода блюд для детей разного возраста:

- от 1,5 лет до 3-х лет ;

- от 3 лет до 7 лет.

5.4. Меню-требование подписывается медицинской сестрой, поваром, кладовщиком.

5.5. Медицинская сестра представляет меню-требование для утверждения заведующей МДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.6. Каждое блюдо должно быть приготовлено в соответствии с технологической картой.

Технологическая карта разрабатывается специалистом КО на основании методических рекомендаций (справочников, сборников рецептур) с учётом принципа «щадящего питания» и согласовывается с Роспотребнадзором.

Примечание: При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания необходимо проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, определённой в СанПиН 2.4.1. 2660.

6. Режим приготовления пищи в МДОУ

6.1. Заведующая утверждает график закладки продуктов питания для приготовления блюд и график выдачи продуктов питания по группам.

6.2. Кладовщик производит выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым заведующей меню-требованием (не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню).

6.3. Медицинская сестра и кладовщик в случае изменения численности детей, оформляют возврат и добор продуктов в меню-требование (не позднее 09.00 текущего дня).

6.4. Повара производят закладку продуктов питания по утверждённому руководителем графику и в соответствии с технологической картой.

6.5. Готовые блюда выдаются из пищеблока в группы в соответствии с утверждённым заведующей графиком.

7. Контроль за организацией питания в МДОУ

7.1. Комитет по образованию осуществляет систематический контроль за организацией питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях. Приказом руководителя Комитета по образованию назначается комиссия и определяются сроки проведения контроля.

Результаты проверки оформляются справкой.

ЦБ КО осуществляет оперативный контроль за соблюдением требований

по закладке продуктов питания, по выходу готовых блюд, остатков продуктов на складе. Результаты проверки оформляются справкой.

7.2. В целях организации контроля за приготовлением пищи в МДОУ приказом заведующей создаётся бракеражная комиссия, результаты работы которой заносятся в специальный журнал.

Ответственность за ведение журнала возлагается на медицинскую сестру.

7.3. В целях проверки сохранности продуктов питания в МДОУ приказом заведующей ДОУ создаётся комиссия, по снятию остатков продуктов питания в кладовой. Комиссия ежеквартально производит снятие остатков продуктов. По итогам работы комиссия составляет акт.

7.4. Кладовщик ежемесячно проводит выборку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ КО.