

УЧТЕНО МНЕНИЕ

Управляющего совета

протокол № 1

от «28» апреля 2014 г.

Гришкова Гришкова

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБДОУ Детский сад № 112

от «28» апреля 2014 г.

№ 25



Модельный порядок организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении муниципального образования "Город Архангельск" "Детский сад компенсирующего вида № 112 "Гвоздичка"

1. Общие положения

1.1. Порядок организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении муниципального образования "Город Архангельск" "Детский сад компенсирующего вида № 112 "Гвоздичка" (далее – соответственно Порядок, воспитанники, дошкольное образовательное учреждение) определяет основные организационные принципы, требования к организации питания воспитанников.

1.2. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется в соответствии со следующими нормативными актами:

следующими Техническими регламентами:

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);

Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (принят Государственной Думой 12 марта 1999 года);

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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);

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 06 ноября 2001 года;

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);

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189;

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 образовательного учреждения;

локальными актами образовательной организации.

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

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

2. Основные задачи

2.1. При организации питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении 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 воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Способы организации питания воспитанников

3.1. Питание воспитанников в дошкольном образовательном учреждении организуется пищеблоком дошкольного образовательного учреждения, работающими на продовольственном сырье и реализуют блюда в соответствии с разнообразными по дням недели меню;

4. Основные принципы организации питания обучающихся

4.1. Руководитель дошкольного образовательного учреждения является лицом, ответственным за организацию питания.

4.2. Администрация дошкольного образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение

полноценного питания воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

4.3. В дошкольном образовательном учреждении питание должно быть 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).

4.4. Обеспечение горячим питанием в дошкольном образовательном учреждении 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.

4.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, которые должны быть оформлены согласно приложению № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.6. Фактический рацион питания воспитанников должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 СанПиН 2.4.1.3049-13).

4.7. Администрация дошкольного образовательного учреждения несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) об изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости питания. Ежедневно меню вывешивается около пищеблока и в каждой групповой ячейке дошкольного образовательного учреждения. 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.

4.8. Организатор питания несет ответственность за качество предоставляемого питания.

4.9. Организация питания воспитанников осуществляется за счет оплаты родителей в размерах установленных нормативными правовыми актами муниципального образования «Город Архангельск».

4.10. Обеспечение питьевого режима воспитанников в дошкольных образовательных 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 дошкольном образовательном учреждении, является руководитель дошкольного образовательного учреждения.

5.2. В целях осуществления текущего контроля организации питания воспитанников в образовательной организации 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 дошкольном образовательном учреждении утверждается приказом руководителя дошкольного образовательного учреждения.

Медицинский работник государственного бюджетного учреждения здравоохранения, ответственный за оказание медицинской помощи в дошкольном образовательном учреждении (далее – медицинский работник), привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором о сотрудничестве по организации медицинского обслуживания воспитанников, заключенным между руководителем дошкольного образовательного учреждения 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 или продавца (при наличии печати) 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 (для дошкольных образовательных организаций – 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 дошкольного образовательного учреждения, 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» (для дошкольных образовательных организаций 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 дошкольного образовательного учреждения, ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока и столовой 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 образовательной организации) с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

5.9. Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с приказом руководителя образовательной организации осуществляет работник пищеблока (повар детского питания) в соответствии с рекомендациями по отбору проб (приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08, 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 дошкольного образовательного учреждения.