

Приложение №1
к приказу заведующего
от «_17_»_10_2016 №_293_

ПОЛОЖЕНИЕ

об обеспечении и организации безопасного питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 2 «Колосок»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. 07.12.2011) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Законом Российской Федерации от 29.12.2012г ФЗ-273 «Об образовании РФ», СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013 г. N 26 г, приказом Министерства здравоохранения РФ №213-н Министерство образования и науки РФ №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказом Департамента образования и науки Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, Департамента здравоохранения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре от 09.11.2009 № 642/603/348 «О мерах по совершенствованию организации безопасного питания детей в общеобразовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры», приказа Департамента образования и молодежной политики города Нефтеюганска от 23.12.2013 №1042-п «Об утверждении порядка определения размера взимания и расходования платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях», приказа от 19.10.2015 №560-п «О внесении изменений в приказ от 23.12.2013 № 1042-п...», Уставом учреждения и регламентирует содержание и порядок проведения внутреннего контроля за организацией безопасного питания воспитанников (далее Контроль) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 2 «Колосок» (далее Учреждение).

1.2. Настоящее Положение определяет порядок обеспечения и организацию безопасного питания, а также устанавливает ответственных должностных лиц по обеспечению контроля организации безопасного питания в Учреждении.

2. Обеспечение безопасным питанием воспитанников.

2.1. Воспитанники Учреждения обеспечиваются пятиразовым питанием из расчета 170 рублей в день на одного воспитанника, (приказ департамента образования администрации города Нефтеюганска от 19.10.2015 № 560-п).

3. Обеспечение безопасным детским питанием льготных категорий.

3.1. Обеспечение безопасным питанием льготных категорий Учреждения осуществляется за счет средств бюджета автономного округа и бюджета города.

3.2. К льготным категориям относятся:

3.2.1. дети инвалиды;

3.2.2. дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей;

3.2.3. дети с туберкулезной интоксикацией.

3.3. Обеспечение пятиразовым безопасным питанием льготных категорий Учреждения, указанного в п.15.11 таблица №5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

4. Организация безопасного питания в Учреждении.

4.1. Безопасное питание в Учреждении осуществляется на основании договора о взаимоотношениях между Учреждением и родителями (законными представителями).

4.2. Безопасное питание организуется по группам согласно графика выдачи пищи и режима дня, утвержденных заведующим Учреждения.

5. Контроль за организацией безопасного детского питания в Учреждении.

5.1. Контроль и учет количества фактически отпущенного питания осуществляется шеф-поваром, являющимся ответственным лицом за организацию безопасного питания в Учреждении.

5.2. Шеф-повар осуществляет контроль и учет количества фактически отпущенных продуктов питания, несет ответственность за отпуск продуктов питания воспитанникам, согласно количеству детей, присутствующих в Учреждении.

5.3. Шеф-повар по окончании месяца в течение пяти рабочих дней предоставляет в муниципальное казенное учреждение «Управление учета и отчетности образовательных учреждений», утвержденный заведующим отчет о выполнении натуральных норм питания по основным видам продуктов.

5.4. Постоянный контроль безопасности сырья и качества готовой продукции осуществляется медицинским работником по согласованию МУЗ НГБ, закрепленным за Учреждением, согласно договору о сотрудничестве, заключенным между Учреждением и МУЗ НГБ.

5.5. Постоянный контроль технологии приготовления пищи в Учреждении осуществляется шеф-поваром и бракеражной комиссией.

5.6. Плановый и оперативный контроль (ежедневный) технологии и качества приготовления пищи, качества поступающего сырья, условия его хранения, состояния технологического оборудования, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований при организации безопасного

питания в Учреждении осуществляется комиссией Учреждения на основании приказа заведующего в соответствии с планом заданием 1 раз в месяц.