

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение  
детский сад «Малыш»

УТВЕРЖДЕНО:  
Заведующий МКДОУ детский сад «Малыш»  
*Санжиева* Санжиева Е.П.  
приказ № 62 «01» 09 2014г.

ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
МКДОУ ДЕТСКИЙ САД  
«МАЛЫШ»

## **I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие Положение по организации питания (далее Положение) в муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении детский сад «Малыш» г. Городовиковск Республики Калмыкия (далее ДОУ) разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-03 «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН'2.4.1.3049-13), решением собрания депутатов Городовиковского районного муниципального образования от 16.04.2013г. № 374 «О внесении изменений в Положение в порядке оплаты родителями содержания детей в дошкольных образовательных учреждениях Городовиковского района утверждённое решением собрания депутатов Городовиковского районного муниципального образования РК от 10.12.2010 №108, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих ДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. Положением об организации питания регламентируются порядок организации питания обучающихся в ДОУ, а также отношения между ДОУ и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в ДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется штатными работниками МКДОУ детский сад «Малыш».

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законодательством и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимся в ДОУ.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

## **2. Организация питания в ДОУ.**

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, Примерным десятидневным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта, гражданско- правового договора.

2.2. Питание в ДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1,5 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания обучающихся в

2.3. Для обучающихся, посещающих ДОУ в режиме:

- полного дня (10,5 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.4.В ДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы условия для организации питания обучающихся:

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

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

2.4.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.4.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания обучающихся (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.4.5. Руководитель ДОУ. назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;

- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

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

- соблюдением правил личной гигиены обучающимися и персоналом ДОУ;

- санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений для приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- порядком организации питания обучающихся в соответствии с пп. 2.3.4 настоящего Положения об организации питания;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала здоровья);

- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности; полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.5. Организация питания в ДОУ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона обучающихся, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.6. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в ДОУ для двух возрастных групп детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению № 12

СанПиН 2.4.1.3049-13), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем ДООУ.

2.7. На основании утвержденного Примерного меню в ДООУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для обучающихся каждой возрастной группы.

2.8. 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 технических нормативов.

2.9. Для правильной организации питания обучающихся в ДООУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное, меню, для, соответствующих составу обучающихся возрастных групп (от 1,5 до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий.(блюд) для возрастных групп детей (от 1,5 до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1,5 до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет);
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 6 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с приложением № 8 таблица 2 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 ДООУ);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.10. При поставке продуктов питания в ДООУ поставщик обязан предоставить покупателю (ДООУ) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно - эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

2.11. Организация питания обучающихся в ДООУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДООУ.

2.12. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно

ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОО. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации к ДОО.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОО 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 ДОО.**

3.1. Контроль за организацией питания в ДОО осуществляют руководитель ДОО, медицинская сестра, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом руководителя ДОО, органы самоуправления ДОО, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МКДОО детский сад «Малыш».

3.2. Руководитель ДОО ведёт, контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;

- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;

материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью;

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

3.3. Медицинская сестра ДОО осуществляет контроль за:

- 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 (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом 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);

- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;

- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).