

Введено в действие приказом

от 09.04.2017г. № 291  
Заведующий МОУ, детский сад № 291

Г.М. Агеенко



Утверждено

на заседании Совета детского сада № 291  
протокол № 09/01-2017г.

Председатель Совета детского сада № 291

Г.М. Агеенко



## ПОЛОЖЕНИЕ № 15

### об организации питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 291 Краснооктябрьского района Волгограда»

#### 1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 291 Краснооктябрьского района Волгограда», реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее – Положение и МОУ) разработано в соответствии постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), постановление от 15.05.2013г. № 26. «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Краснооктябрьского района Волгограда с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МОУ.

1.2. Действие Положения устанавливает порядок организации питания воспитанников в МОУ.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в МОУ 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 МОУ осуществляется на основании контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Краснооктябрьского района Волгограда.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе, как за счет средств бюджета.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется контрактом на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Краснооктябрьского района Волгограда.

#### 2. Организация питания в МОУ.

2.1. Питание в МОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для возрастной категории детей от 3-х до 7 лет с учетом времени пребывания воспитанников в МОУ.

Для детей, находящихся в МОУ в режиме:

- полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).



2.2. В МОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.2.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весо-измерительным), инвентарем.

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

2.2.3. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.)

2.2.4. Руководитель МОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- соблюдением всех санитарных требований к хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с п.п. 2.3.4 настоящего Положения;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 ведением журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд).

2.3. Организация питания в МОУ должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.4. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МОУ для возрастных групп детей от 1 до 3-х лет, от 3-х до 7 лет, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МОУ.

2.5. На основании утвержденного Примерного 20-тидневного меню в МОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников.

2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта ( в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.8. Для правильной организации питания воспитанников в МОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- контракт на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Краснооктябрьского района Волгограда;
- примерное 20-дневное меню с указанием выхода блюд возрастных групп, включающее технологические карты кулинарных изделий (блюд) для возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет, от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 13 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал здоровья (в соответствии приложением 16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

2.9. Исполнитель контракта обязан предоставить заказчику (МОУ) 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 на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо).

2.10. Организация питания воспитанников в МОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МОУ. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к МОУ.



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

3.1. Контроль за организацией питания в МОУ осуществляет руководитель МОУ, кладовщик, бракеражная комиссия в составе повара( по согласованию), представителя администрации МОУ.

3.2. Руководитель МОУ обеспечивает контроль за:

- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

3.3. Кладовщик МОУ осуществляют 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 (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- проведение витаминизации третьих и сладких блюд
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- санитарным состоянием пищеблока, групповых ячеек, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока, сотрудниками МОУ с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

### **4. К компетенции МОУ относится:**

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе Примерного меню, утвержденного руководителем МОУ;
- обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом МОУ;
- контроль за качеством приготовления пищи;

Положение разработал:

Заведующий МОУ детским садом № 291 \_\_\_\_\_ Г.М. Агеенко

Положение действительно до замены новым.