

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Заветненский детский сад «Аленький цветочек»  
Советского района Республики Крым**

ПРИНЯТО:  
на общем собрании  
трудового коллектива  
№ 1 от «14» 01 2015г.

УТВЕРЖДЕНО:  
приказом № 7/1 от «15» 01 2015г.  
по МБДОУ «Заветненский детский сад  
«Аленький цветочек»  
Новикова Н.А.



**Положение  
об организации питания воспитанников и сотрудников в муниципальном  
бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Заветненский детский сад  
«Аленький цветочек»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания воспитанников и сотрудников муниципального бюджетного дошкольного учреждения «Заветненский детский сад «Аленький цветочек» (далее по тексту- МБДОУ), реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее Положение) разработано в соответствии со ст.65 Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных услуг», Федеральным законом от 18.07.2011 г. №223-ФЗ «О закупках товаров, работ и услуг отдельными видами юридических лиц», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. №26 (далее СанПиН 2.4.1.3049-13), «Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», утвержденных Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. №23/н/178, Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Минздравом СССР от 14.06.1984 г., Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 14.11.2001 г. №36, Санитарными правилами «Организация детского питания»: СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 г. №3, Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ 18.02.1994 г. №06-15/3-15 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам воспитанников образовательного учреждения
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников МДОУ (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## 2. Организация питания в МДОУ.

- 2.1. Организация питания воспитанников возлагается на МДОУ, осуществляющие образовательную деятельность.
- 2.2. Закупка и поставка продуктов питания в МДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание воспитанниками в МДОУ.
- 2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным 10 дневным меню.
- 2.4. Питание воспитанников в МДОУ осуществляется согласно утвержденным нормам для детей от 3-х до 7 лет с учетом времени их пребывания в МДОУ. Для детей, находящихся в МДОУ организуется трехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).
- 2.5. В каждом МДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:
  - 2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.
  - 2.5.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.
  - 2.5.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания.
  - 2.5.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).
  - 2.5.5. Руководитель МДОУ назначает ответственных лиц за:
    - планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню;
    - своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения совместных торгов;
    - своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках у единственного поставщика продуктов питания, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
    - исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
    - приемку продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии со ст.41.58,94 ФЗ-44, СанПиН 2.4.1.3049-13 и бракераж, который включает в себя «Производственный контроль МДОУ»;

- органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус);
- контроль целостности упаковки;
- контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экскелиторов.
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МБДОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 2.5.4 настоящего Положения об организации питания;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, 44-ФЗ ст.41.58.94;
- Ежедневного меню-требования установленного образца;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал здоровья.

2.6. Организация питания в МБДОУ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, 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.

2.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МБДОУ для двух возрастных групп детей (от 1 года 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 МДОУ.

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

2.9. 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.

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемой продукции;
- сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню для воспитанников возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), 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 года 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 № 5 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 в письменном и электронном виде;
- сведения об исполнении договоров (контрактов);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.11. При поставке продуктов питания в МБДОУ предприятие-поставщик обязан предоставить 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. Доставка поставщиком товара должна осуществляться специально оборудованным транспортным средством для доставки товара, имеющим санитарный паспорт. Поставщик должен обладать правами пользования указанным транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Транспортировка Товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов (СанПиН).

2.12. Организация питания воспитанников в МБДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МБДОУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером.

2.13. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ 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 МБДОУ.

3.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляют руководитель МБДОУ, медицинский работник, бракеражная комиссия, действующая на основании «Положения о бракеражной комиссии», сотрудник учреждения, осуществляющий внутреннюю

экспертизу, члены родительского комитета и других общественных организаций, по согласованию с администрацией МБДОУ.

#### 4. Организация питания сотрудников МБДОУ

- 4.1. Каждый сотрудник имеет право на однократное питание в МБДОУ, в период нахождения на работе.
- 4.2. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению.
- 4.3. Порядок питания сотрудников утверждается приказом по учреждению.
- 4.4. Сотрудники получают только обед (первое блюдо, хлеб, компот)
- 4.5. Меню на сотрудников составляется по натуральным нормам детей дошкольного возраста.
- 4.4. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы. Воспитатели, помощники воспитателя могут обедать вместе с детьми, согласно заявления.
- 4.6. Для учета питающихся сотрудников медицинской сестрой ведется табель.
- 4.7. За питание сотрудники полностью оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости. Деньги за питание сотрудников вносятся на счет ДОУ для восстановления расходов по питанию.
- 4.8. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующий МБДОУ.

#### 5. Документация по организации питания

1. План работы по организации питания
2. Функциональные обязанности работников пищеблока.
3. Приказ по организации питания.
4. Примерное десятидневное меню.
5. Технологические карты, утвержденные заведующим МБДОУ.
6. Ежедневное меню, утвержденное заведующим МБДОУ, с указанием даты, количества питающихся детей, сотрудников, нормы на одного ребенка и на всех детей.
7. Меню однодневное, утвержденное заведующим МБДОУ.
8. Сертификаты соответствия.
9. Сертификаты качества.
10. Инструкции по технике безопасности.
11. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
12. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок.
13. Журнал по контролю за доброкачественностью готовых блюд.
14. Табель питающихся сотрудников
15. График раздачи пищи по группам.
16. Тетрадь ежедневного учета посещаемости детей.
17. План работы бракеражной комиссии и протоколы заседаний бракеражной комиссии.
18. Анализ выполнения натуральных норм продуктов
19. Книга для записи санитарного состояния учреждения (ФН-308 ч).