

Введено в действие приказом № 9  
от «09» января 2017г.  
Заведующего МОУ детский сад № 379  
Н.В. Патрина



Утверждено  
Советом МОУ детский сад № 379  
Протокол от «09» января 2017г. № 2  
Председатель Совета МОУ детский сад № 379  
*Гордеева* / К.В. Гордеева  
Согласовано  
С мнением Родительского комитета МОУ  
детский сад № 379  
Протокол №3 от 09.01.2017г.

## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 379 Краснооктябрьского района Волгограда»

### 1. Общие положения

1.1 Положение об организации питания детей в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 379 Краснооктябрьского района Волгограда» (далее – Положение об организации питания в МОУ) разработано в соответствии со статьёй 65 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно – эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, в ред. Постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2015г. № 28, от 27.08.2015г. с изм., внесёнными Решением Верховного Суда РФ от 04.04.2014г. № АКПИ14 – 281) (далее – СанПиН 2.4.1.3049 – 13), решением Волгоградской городской Думы от 16.07.2013г. № 79/2437 «Об установлении, взимании и расходовании платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность», на основании решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016г. № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях 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. Положением об организации питания регламентируются порядок организации питания воспитанников в МОУ, а также отношения между исполнителем контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Краснооктябрьского района Волгограда. департаментом по образованию администрации Волгограда (далее – Департамент), территориальными управлениями департамента по образованию администрации Волгограда (далее - Территориальные управления, МОУ, родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами при организации питания воспитанников в МОУ является создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, качества и безопасности питания, пищевых продуктов,

используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в МОУ осуществляется штатными работниками МОУ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44 – ФЗ (ред. От 02.07.2013) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе за счёт средств бюджета.

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

## **2. Организация питания в МОУ**

2.1. Объёмы закупки и поставки продуктов питания в МОУ определяется в соответствии с нормами питания, утверждёнными СанПиН 2.4.1.3049 – 13, примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта, гражданско – правового договора бюджетного учреждения (расчета объёма финансовых средств, необходимых для размещения заказа) на поставку продуктов питания, строительной продукции, промышленных товаров и оказания различных видов услуг, приобретение жилья для различных категорий граждан), утвержденной решением Волгоградской городской Думы от 19.09.2007 № 49/1196. Планируемое число дето – дней определяется умножением общего планируемого количества воспитанников, посещающих МОУ (за исключением воспитанников в режиме кратковременного пребывания без предоставления питания), максимально возможного количества дней посещений МОУ одним воспитанником (количество рабочих дней МОУ в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости МОУ одним ребёнком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений МОУ одним ребёнком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещений МОУ одним ребёнком в этом же периоде.

2.2. Питание в МОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для детей от 1,5 до 3-х и с 3-х до 7 лет. С учетом времени пребывания воспитанников в МОУ организуется четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник).

2.3. В МОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи. Оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.3.2 Помещения (места) для приема пищи, оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.3 Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания

2.3.4 Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график закладки продуктов, график выдачи готовой продукции, режим приема пищи и т.д.)

2.3.5 Руководитель МОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных пятидневных 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 воспитанников и персоналом МОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильность отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с п. 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).

2.4 Организация питания в МОУ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона 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.

2.5 Примерное двадцатидневное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в МОУ для детей от 1,5 до 3 и с 3 до 7 лет, включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1. 3049 – 13) технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МОУ.

2.6 На основании утвержденного Примерного двадцатидневного меню в МОУ 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.

2.7 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.

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

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное двадцатидневное меню для детей от 1,5 до 3 лет, и от 3 до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 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 детей 1.5 до 3 лет, и от 3 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 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 МОУ);
- книга складского учета поступающих продуктов и поступающего продовольственного сырья;

- журнал отбора суточных проб.

2.9 При поставке продуктов питания в МОУ организация – поставщик обязано предоставить покупателю (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 (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

2.10 Организация питания воспитанников в МОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации по организации питания детей вечером.

### **3. Контроль за организацией питания в МОУ**

3.1 Контроль за организацией питания в МОУ осуществляют: руководитель МОУ, старшая медицинская сестра, кладовщик, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом руководителя МОУ, органы самоуправления МОУ, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МОУ.

3.2 Руководитель МОУ обеспечивает контроль за:

- выполнение суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнение 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 Старшая медицинская сестра, кладовщик МОУ осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет 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 блюд (ежедневно);
- выполнении 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).

#### 4. Компетенция МОУ в организации питания детей

4.1 К компетенции МОУ относится:

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1 3049-13 на основе Примерного двадцатидневного меню, утвержденного руководителем МОУ;
- ежедневное утверждение меню- требования и его выполнение;
- заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;
- составление предварительных пятидневных заявок;
- контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями (законными представителями) и Уставом МОУ;
- контроль за качеством приготовления пищи;
- расчет и оценка использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания), подсчет энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ).

Положение разработано заведующим МОУ детский сад № 379 Н.В. Патриной