



Утверждаю:

Заведующий МБДОУ № 291

Козина Л.Ю.

2016 г.

## **Положение об организации питания воспитанников и сотрудников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 291»**

### **1. Общее положение**

1.1. Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 291» (далее МБДОУ №291), реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее Положение), разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011г. №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельным видам юридических лиц», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. №26 (далее СанПиН 2.4.1.3049-13), «Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» утв. Приказом министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. №231н/178, Федеральным законом №52-ФЗ от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Минздравом СССР от 14 июня 1984г., Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 14 ноября 2001г. №36, Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005г. №3, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МБДОУ, осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

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 всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников МБДОУ (потребность диетического питания, пищевая аллергия и прочее);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **1. Организация питания**

1.1. Организация питания воспитанников возлагается на МБДОУ, осуществляющее образовательную деятельность.

1.2. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ 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», Федеральным законом от 18.07.2011г. №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельным видам юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МБДОУ, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителей (законных представителей) по плате за присмотр и уход.

1.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным 10-дневным циклическим меню.

1.4. Питание воспитанников в МБДОУ осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени их пребывания в МБДОУ. Для детей, находящихся в МБДОУ, в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

1.5. В МБДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями существуют следующие условия для организации питания воспитанников:

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

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

2.5.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического 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 МБДОУ назначает ответственных лиц за:

- планированием 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, способов 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 сырой продукции, который включает в себя:
    - 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 экспедиторов.
  - соблюдение всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
  - соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МБДОУ;
  - санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
  - правильность отбора и хранения суточных проб;
  - порядком организации питания воспитанников в соответствии с п.п. 2.5.4. настоящего Положения об организации питания;
  - ведение документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, 44-ФЗ ст.41,58,94
  - 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).
- 2.6. Организация питания в МБДОУ предусматривает 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 лет до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению №12 СанПиН 2.4.1.3049-13), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МБДОУ.

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 технологических нормативов.

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ существуют 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) а поставку продуктов питания;
  - примерное десятидневное меню для воспитанников возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и от 3-х лет 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 детей от 1 года до 3-х лет и от 3-х лет 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 (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МБДОУ, другой направляется через МКУ «ЦДОиВ-ЦБ Первомайского района» в Управление муниципального заказа для проведения совместных торгов);
- сведения об исполнении договоров (контрактов);
  - книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
  - журнал отбора суточных проб;
  - журнал контроля закладки продуктов;
  - журнал замера температуры выдачи 1 и 3 блюда.

2.11. При поставке продуктов питания в МБДОУ 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 и 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 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

## **2. Контроль за организацией питания**

2.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляет руководитель МБДОУ, медицинский работник, бракеражная комиссия, действующая на основании «Положения о бракеражной комиссии», единая (приемочная) комиссия для внутренней экспертизы поступающих продуктов, члены родительского комитета и других общественных организаций, по согласованию с администрацией МБДОУ.

## **3. Организация питания сотрудников**

4.1. Организация питания сотрудников МБДОУ производится в соответствии с Постановлением Администрации г. Ижевска.

4.2. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в МБДОУ в период нахождения на работе.

4.3. Сотрудник должен подать письменное заявление на имя заведующего МБДОУ о постановке его на питание. Старшая медсестра ежедневно ведет таблицу учета питающихся сотрудников.

4.4. Форма оплаты безналичная: удержание из заработной платы по приказу заведующего на основании ведомости, представленной из МКУ «ЦДОиВ-ЦБ Первомайского района».

4.5. Стоимость питания сотрудника устанавливается на основании расчетов калькуляции и сметы доходов и расходов «Питание сотрудников».

4.6. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка».

4.7. Для организации питания сотрудников МБДОУ выделяется помещение (по возможности) или организуется на рабочем месте. Помещение должно быть оснащено необходимым набором посуды и хозяйственным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами. В случае питания сотрудников в помещении групп или на рабочем месте, для сотрудников выделяется отдельный набор посуды, хозяйственный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства.

4.1. Организация деятельности...  
4.2. Составление...  
4.3. Проверка...  
4.4. Оценка...

Прошито, пронумеровано

6 (шесть) листов

Заведующий МБДОУ № 291

Л.Ю.Козина

