

СОГЛАСОВАНО :

Председатель профсоюзного комитета  
МБДОУ д/с № 12

г. Вязьмы Смоленской области

Петрова В.Г. Петрова

Протокол № 1

« 31 » августа 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ

д/с № 12

г. Вязьмы Смоленской области

С.В. Голошумова

Приказ № 170/1-0

от « 31 » августа 2017 г.



**Положение  
об организации питания в  
МБДОУ д/с № 12 г. Вязьмы  
Смоленской области  
воспитанников  
раннего и дошкольного возраста**

## ***1. Общие положения***

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение д/с № 12 г. Вязьмы Смоленской области, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и ДОУ) разработано в соответствии с постановлениями 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 в дошкольных организациях» (далее-СанПиН 2.4.1.3049 -13).

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников 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.

1.3. Организация питания в МБДОУ д/с № 12 г. Вязьмы Смоленской области осуществляется работниками ДОУ.

## ***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, утвержденным заведующим ДОУ примерным 10-дневным меню (зимнее, летнее). Организация питания в ДОУ осуществляется в соответствии с Приказом заведующего ДОУ «Об организации питания воспитанников ДОУ» на учебный год.

2.2. Питание в ДООУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в дошкольном учреждении. Для детей, находящихся в ДООУ в режиме:

- полного дня (12 часов) организуется 5-разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин).

2.3. В соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

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 детского питания.

2.3.4. Разработан и утвержден порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.3.5. Руководитель ДООУ 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 воспитанниками и персоналом ДООУ;
- 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 разделов XV-XVII, XX СанПиН 2.4.1.3049 -13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья).

2.4. Организация питания в ДООУ 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.

2.5. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДООУ для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем дошкольного учреждения.

На основании утвержденного примерного меню в ДООУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца 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 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 ДООУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты

кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии приложением СанПиН 2.4.1.3049 -13);

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением СанПиН 2.4.1.3049 -13);

- журнал здоровья (в соответствии приложением СанПиН 2.4.1.3049 -13);

- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в ДООУ);

- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;

- отбор суточных проб.

2.9. При снабжении ДООУ продуктами питания предприятие-поставщик обязано 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 на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо).

Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, поэтому целесообразно иметь копии этих документов экспедитору, который должен предъявить их ответственному лицу в ДООУ при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.10. Организация питания воспитанников в ДООУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДООУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в дошкольном учреждении. 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 ДООУ.

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

3.1. Контроль за организацией питания в ДООУ осуществляет руководитель ДООУ, медицинский работник, бракеражная комиссия ДООУ.

3.2. Руководитель ДООУ обеспечивает контроль над:

выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;

- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. Ответственный за организацию питания, медсестра осуществляют контроль над:

- 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;

- правильностью отбора и хранения суточных проб поварами (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией 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 среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

#### ***4. Компетенция ДОУ***

4.1. К компетенции ДОУ относится:

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН

2.4.1.3049 -13 на основе примерного меню, утвержденного руководителем ДОУ;

- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;

- заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;

- составление предварительных заявок;

- контроль над качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;

- обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом ДОУ;

- контроль над качеством приготовления пищи;

- расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания), подсчет

энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ, витаминов и минералов);

- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;

4.2. К компетенции относится:

- регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников ДОО;

- контроль над заключением и исполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания в ДОО;