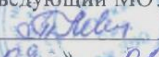
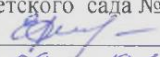


**Введено в действие**

приказом заведующего  
МОУ детского сада № 350  
от «09» января 2014 г. № 23  
заведующий МОУ д/с № 350  
 Г.Д. Левшина  
« 09 » « 01 » 2014 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

на Совете МОУ детского сада № 350  
протокол от «09» января 2014 г. № 1  
председатель Совета МОУ  
детского сада № 350  
 Е.Г. Клементьева  
« 09 » « 01 » 2014 г.

Положение № 01.25.5

от «09» « 01 » 2014 г.

**«Об организации питания детей дошкольного возраста»**

**1. Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, (далее – Положение об организации питания и МОУ) разработано в соответствии со статьей 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, утвержденными постановлением 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 дошкольных образовательных организаций» (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» с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МОУ, Положением об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, утвержденным приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 04.11.2013 г. № 1003.

1.2. Положением об организации питания регламентируются порядок организации питания обучающихся в МОУ, а также отношения между МОУ

и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся 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 штатными работниками МОУ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 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 как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимся в МОУ.

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

## **2. Организация питания в МОУ.**

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными 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 объема 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 обучающихся, посещающих МОУ (за исключением обучающихся 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 ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений МОУ одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещений МОУ одним ребенком в этом же периоде.

2.2. Питание в МОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания обучающихся в МОУ.

Для обучающихся, посещающих МОУ в режиме:

- сокращенного дня (в течение 8 - 10 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник);

- полного дня (10,5 - 12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.3. В, МОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть 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, оснащенные 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 обучающихся (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.3.5. Руководитель МОУ 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 обучающимися и персоналом МОУ;

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- порядком организации питания обучающихся в соответствии с пп. 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 обучающихся, 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 меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в МОУ 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 МОУ.

2.6. На основании утвержденного Примерного меню в МОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для обучающихся 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 обучающихся 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 соответствующих составу обучающихся возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х 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 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 (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МОУ);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.9. При поставке продуктов питания в МОУ предприятие-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 обучающихся 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 целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МОУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером, 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 осуществляют руководитель МОУ, медицинские работники (штатные, либо привлеченные на договорной основе), бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом руководителя МОУ, органы самоуправления МОУ, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МОУ.

3.2. Руководители МОУ обеспечивают контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнением 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. Медицинские работники 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 (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 готовых блюд (ежедневно);
- выполнением 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).