


СОГЛАСОВАНО

На общественном совете по питанию  
Протокол № 2 от 09.01.2014г.  
Председатель  Хахандукова Р.А.



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания**

#### **в муниципальном дошкольном образовательном учреждении**

#### **детском саду № 208**

#### **Центрального района г. Волгограда**

#### **1. Общее положение.**

1.1 Положение об организации питания детей в МОУ детском саду №208 разработано в соответствии со статьёй 65 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПин 2.4.1.3940-13»; 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 программы дошкольного образования в МОУ Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность», приказом Администрации Волгограда департамента образования от 04.11.2013г. № 1003 «О введении Примерного двадцатидневного меню для детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста» приказа ЦТУ ДОАВ от 15.11.2013г. № 478 «О введении Примерного двадцатидневного меню для детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Центрального района Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», а также, с целью обеспечения безопасности, качества и доступности питания, установления унифицированных требований к организации сбалансированного питания дошкольников, и осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МОУ.

1.2. Положением об организации питания детей в МОУ детском саду №208 регламентируются порядок организации питания детей, а также отношения между департаментом по образованию администрации Волгограда, Центральным ТУ ДОАВ, родителями (законными представителями)

воспитанников по вопросам организации питания.

1.3. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель МОУ детского сада №208, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, кладовщик, старшая медсестра, заместители, педагоги).

1.4. Основными задачами при организации питания воспитанников МОУ детского сада №208 являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **2. Организация питания в МОУ детском саду**

2.1. Закупка и поставка продуктов питания в МОУ детском саду 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» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств оплаты родителей, законных представителей) за присмотр и уход обучающихся МОУ детского сада №208. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.

2.2. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МОУ детском саду определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПин 2.4.1. 3049-13, Примерным 20-дневным меню по ценам на продукты питания определённых в контрактах.

2.3. Питание в МОУ детском саду №208 осуществляется согласно утверждённым натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от года до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет) с 12-ти часовым пребыванием детей в МОУ. Режим приема пищи – четырехразовый:

- завтрак
- второй завтрак
- обед
- уплотнённый полдник

2.4. В соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием и инвентарём;
- места для приёма пищи, оснащенные необходимым количеством столовой посуды;
- квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания;



- разработанный и утверждённый порядок организации питания (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря);

2.5. Заведующий МОУ детским садом назначает ответственных лиц, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объёмам;
- 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;
- соблюдению правил личной гигиены детей и персонала;
- санитарным состоянием пищеблока и мест приема пищи;
- правильностью отбора и хранением суточных проб;
- порядком организации питания с пп. 2.4 4.;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением ежедневного меню-требования, ведением журнала бракеража готовой продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала проведения витаминизации третьих сладких блюд, журнала здоровья);
- расчетом и оценкой использованного на одного ребёнка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.6. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МОУ для двух возрастных групп, включающее примерное меню установленной форм, технологические карты на каждое блюдо, утверждается заведующей МОУ детским садом №208

2.7. На основании утверждённого Примерного меню в МОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для каждой возрастной группы (от года до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет).

2.8. Приготовление блюд происходит строго по утвержденным технологическим картам данного меню.

2.9. Для правильной организации питания в МОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 20-ти дневное меню, технологические карты кулинарных изделий, ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для каждой возрастной группы детей (от года до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет);
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал проведения витаминизации третьих сладких блюд;
- журнал здоровья;
- заявки на продукты питания (в двух экземплярах);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.10. при поставке продуктов питания в МОУ предприятие –поставщик обязано предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность:

-свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверение качества и безопасности предприятия изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы №4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

2.11. Организация питания в МОУ детском саду должна сочетаться с правильным питанием в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МОУ. Ежедневно размещать для родителей меню с рекомендациями по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации.

В целях пропаганды здорового образа жизни персонал МОУ проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей.

### 3. Контроль за организацией питания.

3.1. Контроль за организацией питания в МОУ осуществляет заведующий медицинские работники, бракеражная комиссия в составе 4-х человек, утверждённых приказом по МОУ, общественный совет по организации питания.

3.2. Заведующий обеспечивает 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 оборудования, его исправностью.
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём.

3.3. Медработники МОУ осуществляют контроль за:



- качеством поступающих продуктов(ежедневно): осуществляют бракераж, который включает целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверение качества и безопасности предприятия изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы №4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия);

- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, с занесением результатов 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 продуктового набора,

- выполнением норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона.

#### 4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года заведующей МОУ детским садом №208 издается приказ о назначении ответственного за питание детей в МОУ (старшая медсестра), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в таблице посещения детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

4.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5. С последующим приемом пищи /обед, ужин/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

## 5. Компетенция МОУ

### 5.1. К компетенции МОУ относится:

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе Примерного меню, утвержденного руководителем МОУ;
- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;
- составление предварительных заявок;
- 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);
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 208 Центрального района Волгограда»**

400005, г. Волгоград, ул.им. 7-ой Гвардейской, 8 тел: 230111, 230257, moudetsad208@yandex.ru  
ОГРН 1023403447121 ИНН/КПП 3444064428/344401001

**ВВЕДЕНЫ В ДЕЙСТВИЕ**

Приказом заведующего  
МОУ Детского сада № 208

от « 07 » сентября 2015г. № 150

 Е.Г. Никитина

**ИЗМЕНЕНИЯ В ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания в МОУ Детском саду  
№ 208 Центрального района Волгограда**

Настоящие изменения вносятся в Положение об организации питания в целях приведения текста Положения в соответствие с уставом МОУ Детского сада № 208 (утвержден от 05.06.2015г.

Внести в Положение об организации питания в следующие изменения:

1. Изложить в Положении об организации питания в наименование учреждения в следующей редакции:

Официальное полное наименование учреждения: муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 208 Центрального района Волгограда».

Сокращенное наименование учреждения: МОУ Детский сад № 208.