



УТВЕРЖДАЮ:  
заведующая МБДОУ  
«Литвиновский детский сад»  
Н.Н.Опарина  
04.2015 № 46

**Положение  
об организации питания воспитанников**

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Литвиновский детский сад Яшкинского муниципального района»

Обсуждено на Общем собрании  
Протокол № 3 от 08.04.2015

Литвиново 2015

## 1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Литвиновский детский сад Яшкинского муниципального района», реализующего 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 дошкольных образовательных организаций» (далее-СанПиН 2.4.1.3049-13) и других нормативно-правовых актов федерального, регионального и муниципального уровней в области организации детского питания.
- 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 ДОУ осуществляется штатными работниками учреждения.
- 1.4. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе, как за счет бюджетных так и внебюджетных средств (родительская плата).
- 1.5. Порядок поставки продуктов питания определяется договорами.
- 1.6. Настоящее Положение устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников в дошкольном учреждении.

## 2. Порядок организация питания воспитанников

- 2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным двухнедельным меню.
- 2.2. Питание в ДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в дошкольном учреждении. Для детей, находящихся в ДОУ в режиме 10,5 часов организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

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

-производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащены необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем;

-помещения (места) для приема пищи оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды;

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

2.4. Руководитель ДОО назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

-своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и 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 ДОО;

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

-правильностью отбора и хранения суточных проб;

-порядком организации питания воспитанников;

-ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.5. Организация питания в ДОО должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых для них энергетических и пищевых потребностей, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.6. Примерное двухнедельное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОО 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.

2.7. На основании утвержденного примерного меню в ДОО ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.8. На каждое блюдо 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.

2.9. Для правильной организации питания воспитанников в ДООУ издаются следующие локальные акты и документы:

- 1) положение об организации питания в ДООУ;
- 2) приказ об организации питания в ДООУ;
- 3) приказ о бракеражной комиссии;
- 4) приказ о графике закладки продуктов;
- 5) приказ об утверждении алгоритма по контролю;
- 6) договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- 7) утвержденное примерное двухнедельное 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 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;
- 8) 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);
- 9) накопительная ведомость;
- 10) журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением №5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- 11) журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением №8 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- 12) журнал здоровья (в соответствии с приложением №16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- 13) журнал проведения витаминизации 3-х блюд;
- 14) заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в ДООУ);
- 15) журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- 16) журнал контроля закладки продуктов (рекомендательный характер);
- 17) журнал отходов;
- 18) журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- 19) книга учета материальных ценностей;
- 20) инструкция по отбору суточных проб;

21) другие инструкции, не противоречащие действующему законодательству.

2.10. При снабжении ДОО продуктами питания поставщик обязан предоставить ДОО 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).

2.11. Организация питания воспитанников в ДОО сочетается с правильным питанием ребенка в семье. Даются рекомендации родителям о том, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДОО. Для обеспечения преемственности в организации питания воспитатели ежедневно информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в дошкольном учреждении. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к ДОО.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОО 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 ДОО

3.5. Контроль за организацией питания в ДОО осуществляет руководитель ДОО, медицинский работник, бракеражная комиссия.

3.6. Руководитель ДОО обеспечивает контроль за:

- 1) выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- 2) состоянием производственной базы пищеблока;
- 3) материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- 4) обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.7. Медицинский работник, осуществляет контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом, а также контроль за пищеблоком и питанием детей

(СанПиН 2.4.1.3049-13 п.18.1)

#### 4. Компетенция ДОУ

4.5. К компетенции ДОУ относятся:

- 1) организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе примерного меню, утвержденного руководителем ДОУ;
- 2) ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- 3) заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;
- 4) составление предварительных заявок;
- 5) контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- 6) обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом ДОУ;
- 7) контроль за качеством приготовления пищи;
- 8) 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);
- 9) контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

4.6. К компетенции относится:

- 1) регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников ДОУ;
- 2) контроль за заключением и исполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания ДОУ, своевременным направлением оплаты по договорам поставщикам продуктов питания;
- 3) контроль за заключением и исполнением муниципальных контрактов и (или) договоров на закупку и поставку продуктов питания в ДОУ;
- 4) контроль за осуществлением своевременного и в полном объеме финансирования расходов на питание воспитанников ДОУ;
- 5) контроль за целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание воспитанников;
- 6) осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в ДОУ;
- 7) обобщение сводной информации о численности воспитанников с учетом времени их пребывания в ДОУ, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей).



Пролито и пронумеровано и  
скреплено печатью  
*6/100001*  
Менеджер:  
*Ирина ННОпарина*  
2015 г.