

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка – детский сад № 37 г. Владивостока»**

**Утверждаю**

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 37

А.Кравцова  
приказ № 03 от 08.08.2015г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации детского питания**

**в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка - детский сад № 37 г. Владивостока»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад № 37 г. Владивостока» (далее – ДОУ) в соответствии с Законом РФ № 273 «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 20.12.2010 г. № 164, Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

**2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ «Детский сад № 37»**

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОУ.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях».

2.3. Организация питания в Учреждении осуществляется специализированной компанией (Далее - Исполнитель) на основании договора, заключенным между компанией и ДОУ.

2.4. «Исполнитель» обязан использовать для приготовления пищи продукты, качество которых подтверждено сертификатами соответствия и (или) декларациями о соответствии, предусмотренных требованиями: Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О



качестве и безопасности пищевых продуктов», Письма Роспотребнадзора от 13.03.2008 г. № 01/2180-8-32 «О согласовании продуктов питания для образовательных учреждений», Постановления Главного государственного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»; Решения Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г № 880 «Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 о безопасности пищевой продукции.

2.5. «Исполнитель» обязан обеспечить соблюдение правил обработки пищевых продуктов, условий хранения и реализации продуктов питания для приготовления блюд;

2.6. «Исполнитель» должен обеспечивать надлежащее санитарно-гигиеническое содержание оборудования, инвентаря и посуды, используемого при приготовлении питания.

2.7. Для контроля качества приготовленных блюд «Исполнитель» обязан ежедневно проводить бракераж готовых блюд;

2.8. «Исполнитель» обязан совместно с «Заказчиком» проводить сверку расчетов за оказанные услуги;

2.9. По требованию «Заказчика» производит необходимые доработки, изложенные в мотивированном отказе от приемки услуг, без дополнительной оплаты при условии, что они не выходят за рамки предмета Договора. Сроки проведения доработок согласовываются «Сторонами» в письменном виде;

2.10. В соответствии с условиями Договора своевременно предоставляет достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора;

2.11. «Исполнитель» оказывает услуги по приготовлению питания для детей непосредственно перед приемом пищи на территории заказчика в соответствии с установленным в учреждении распорядком дня.

2.12. Своими силами и за свой счет устраняет допущенные по своей вине недостатки в оказании услуг.

2.13. В случае изменений меню согласовывает его с «Заказчиком».

2.14. При оказании услуг «Исполнитель» обязан: соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила, установленные СанПиН 2.4.1.3049-13 (Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013г № 26).

2.15. Приготовление питания должно осуществляться лицами, имеющими квалификацию «Повар». Документ о наличии данной квалификации, предоставляется «Исполнителем» перед началом оказания услуг.

2.16. В случае причинения ущерба имуществу «Заказчика», в результате противоправных действий на «Исполнителя» возлагается обязанность возместить причиненный ущерб.

2.17. Результат приемки оказанных услуг оформляется актом приемки оказанных услуг в 3-х экземплярах. «Исполнитель» представляет «Заказчику» акт приемки оказанных услуг ежемесячно

2.17. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.18. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **3. Организация питания на пищеблоке**

3.1 При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник, ужин – 20-25%

3.3. При организации питания сотрудники специализированной компании и администрация ДОУ руководствуются десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах



питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.6. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет меню – в меню -требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

3.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

3.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, сотрудника ДОУ, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

#### **4. Организация питания детей в группах**

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.



4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **5. Порядок учета питания**

5.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. 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.

5.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

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

5.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании муниципального правового акта города Владивостока «Порядок установления, взимания и расходования платы, взимаемой с родителей (законных) представителей за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях города Владивостока, реализующих образовательную программу дошкольного образования» № 128-МПА от 07.08.2014г

5.11. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается субсидиями из Владивостокского городского округа .

## **6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ**

6.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;

6.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;