УТВЕРЖДАЮ:. Заведующий МБДОУ детский сад № 40 \_\_\_\_\_/ Д. И. Мусатова Приказ от  $31.12.2015 \, \, \mathbb{N} \!\!_{2}\, 142$ 

#### ПОЛОЖЕНИЕ

#### об организации питания воспитанников в МБДОУ детский сад № 40

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания», Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 № 1014, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26.

#### 1.Общие положения

- 1.1. Действие настоящего Положения распространяется в МБДОУ детский сад № 40, определяет отношения между МБДОУ детский сад № 40 (далее МБДОУ), родителями (законными представителями) воспитанников, и стронней организацией осуществляющей услуги по организации питания воспитанников МБДОУ детский сад № 40 (далее –исполнитель).
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания и рационального расходования денежных средств.

#### 2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ

- 2.1. При организации питания МБДОУ руководствуется СП 2.3.6 1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», организовать дошкольное питание в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 2.2. В МБДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены условия для приема пищи в группах, снабженные соответствующей мебелью, посудой;
- разработан и утвержден порядок питания воспитанников (график выдачи готовой продукции с пищеблока).
- 2.3. Администрация МБДОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием воспитанников, принципов и санитарногигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.
  - 2.4. Питание воспитанников организуется за счет средств родителей и местного бюджета.
- 2.5.Для воспитанников МБДОУ предусматривается организация четырехразового сбалансированного питания (завтрак, обед, полдник, ужин ).
- 2.6. К обслуживанию горячим питанием воспитанников, поставке продовольственных товаров для организации питания в ДОУ допускаются предприятия различных организационно-

правовых форм, определенных по результатам проведения конкурсных процедур в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

- 2.7. Питание в МБДОУ организуется согласно меню, соответствующего санитарным нормам вложения количества и качества продуктов питания блюда, необходимой калорийности, разработанным Исполнителем и согласованным с МБДОУ, Роспотребнадзора в г. Каменск-Шахтинском, Донецке, Зверево, Гуково, Красный Сулин, Красносулинском и Каменском, в том числе в соответствии с ГОСТ Р50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия », ГОСТ Р50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования», Федеральным Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (от 02.01.2000 № 29-ФЗ), Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей» (от 07.02.92 № 2300-1), Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 2.8.Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья, и пишевых продуктов должны соотвествовать требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». С учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питание для детей не должно содержать: ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами СанПиН.
- 2.9.Питание воспитанников обеспечивается посредством оказания комплексной услуги специализированной организацией в соответствии с заключенным договором с МБДОУ. 2.10. Организация питания воспитанников возлагается на МБДОУ.

### 3. Порядок организации питания в МБДОУ.

- 3.1. Ежедневно возле пищеблока и раздевальных комнатах на информационный щитах вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
- 3.2. Ответственное лицо Исполнителя ежедневно составляет меню-требование. Изменение в меню согласовывать не менее чем за 3 дня с представителем Заказчика, в исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами.
- 3.3. Исполнитель обеспечивает непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы ответственным лицом, назначенным Исполнителем. Контроль за исполнением данного мероприятия проводится ответственным работников за организацию питанием воспитанников МБДОУ.
- 3.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом заведующего МБДОУ. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа заведующего ответственный за организацию питания завхоз, медицинская сестра, председатель профсоюзного комитета, представитель родительской общественности.
- 3.6. Воспитатели групп организуют разъяснительную и просветительскую работу с воспитанникоами и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания воспитанников группы, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде на пищеблок в журнал довольствующих количество детей, согласно табеля посешаемости детей.

- 3.7. Ответственный за организацию питания в МБДОУ, назначенный приказом заведующего:
- готовит пакет документов по ДОУ для организации питания воспитанников ДОУ: выписывает талоны, согласно журнала довольстующихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания и необходимую отчетность ;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в МБДОУ, сверяя с табелями посещаемости воспитанников в МБДОУ;
  - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, наличие меню;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
  - проверяет наличие суточной пробы,
- своевременно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика выдачи готтовой продукции с пищеблока;
- контролирует исполнителя в вопросах обеспечения надлежащего санитарного содержания производственных помещений, оборудования и инвентаря, проведения надлежащей уборки помещений, санитарной обработки и дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды.
- своевременно утраняет неисправности технологического оборудования, систем водоснабжения, канализации, отопления, энергоснабжения.
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у воспитателей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания воспитанников.

## 4. Организация питания воспитанников в группах

- .4.1. Работа по организации питания 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 воспитанниками;
- 4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.
  - 4.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
  - 4.5. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в установленном порядке:
- 4.6. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

### 5. Контроль за организацией питания

- 5.1. При осуществлении контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
- 5.2. Контроль за правильной организацией питания воспитанников производится заведующим МБДОУ и бракеражной комиссией, комиссией по питанию.
  - 5.2.1. Контроль за организацией питания предусматривает:
- 5.2.2. систему производственного контроля за соблюдением условий организации питания воспитанников.
- 5.2.3. соответствие получаемых продуктов рекомендуемому набору продуктов для организации питания в МБДОУ.

- 5.2.4. контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 5.2.5. Контроль выполнение условий договоров сторонней организацией по оказанию услуг по питанию воспитанников МБДОУ.
  - 5.2.6. Контроль за организацией деятельности пищеблока в целом.
  - 5.2.7. Контроль за организацию питания детей в группах.
  - 6. Обязанности бракеражной комиссии при организации контроля:
  - 6.1. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения.
- 6.2.Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества продовольственного сырья.
  - 6.3. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 6.4. Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
  - 6.5. Периодически присутствует при закладке в котел основных продуктов.
- 46.6. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 6.7. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, достаточность термической обработки.
  - 6.8. Выдает разрешение для раздачи приготовленного питания по группам.
  - 6.9. Контролирует отбор и хранение суточной пробы.
  - 6.10. Контролирует осуществление С-витаминизации III блюда.
- 6.11. Проверяет соответствие ежедневного меню примерному меню по суммарному объему блюд и пищевой ценности рациона по каждому приему пищи.

# 7. Порядок учета питания

- 7.1 Ежедневно с 8.00 до 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному лицу за организацию питания, который оформляет талоны на питание и передает на пищеблок. Исполнитель составляет меню-раскрадку.
- 7.2. Исполнителем ведется учет продуктов в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

#### 8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ

- 8.1. На безвозмездной основе МБДОУ предоставляет Исполнителю помещения для организации производства пищи, вспомогательные помещения для хранения продуктов, торгово-технологическое оборудование, мебель в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности. Передача помещений осуществляется на основании акта приема-передачи муниципального имущества в соответствии с договором на безвозмездное пользование, который должен быть заключен между Заказчиком и Исполнителем.
- 8.1.2. МБДОУ обеспечивает Исполнителя в соответствии с установленными нормами потребления электроэнергией, горячей, холодной водой и отоплением.
- 8.1.3. МБДОУ производит капитальный и текущий ремонт пищеблока, подсобных помещений, узлов водоснабжения, канализации, энергоснабжения, теплоснабжения.
- 8.1.4. МБДОУ информирует Исполнителя об изменении в режиме работы МБДОУ детский сад № 4 не позднее, чем за сутки.
- 8.1.5. МБДОУ требует от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.
- 8.1.6. МБДОУ требует от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с договором.
  - 8.1.7. МБДОУ осуществлять контроль за качеством, объемом и сроками оказания услуг.
- 8.2.Исполнитель гарантирает качество и безопасность изготовливаемой продукции, в соответствии с договором.

## 9. Финансирование расходов на питание воспитанников в МБДОУ

- 9.1. Расчёт потребности средств на питание воспитанников в МБДОУ осуществляется на основании рекомендуемых норм питания и физиологических потребностей детей.
- 9.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в МБДОУ, мониторинга цен на продукты питания.

## 10. Права и обязанности родителей (законных представителей) воспитанников

- 10.1. Родители (законные представители) воспитанников имеют право:
- 10.1.1. Знакомиться с примерным десятидневным и ежедневным меню.
- 10.1.2. Вносить предложения по улучшению организации питания
- 10.2. Родители (законные представители) воспитанников обязаны:
- 10.2.1. Своевременно сообщать воспитателю или медицинскому работнику МБДОУ о болезни воспитанника или его временном отсутствии, для снятия его с питания, на период его фактического отсутствия.
- 10.2.2. Своевременно предупреждать медицинского работника МБДОУ и воспитателя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у воспитанника.
- 10.2.3. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.