

Утверждаю

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад «Красная шапочка»

Л.А. Колесникова

«09» 01 2020г. № 9

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Красная шапочка»

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Республики Крым от 06.07.2015г. №131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года №45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 с изменениями от 27.08.2015г. №41, приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213 н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом МБДОУ «ДС №38 «Дельфин» - ЦР».

1.2. Положение определяет единый порядок организации и предоставления горячего питания воспитанникам в МБДОУ «Детский сад «Красная шапочка» (далее – МБДОУ), требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц и родительской общественности по формированию рационов питания воспитанников в МБДОУ; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля питания детей в МБДОУ.

#### 2. Общие принципы организации питания

2.1. Питание воспитанников в МБДОУ организовано за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

2.2. МБДОУ в своей деятельности по организации питания воспитанников взаимодействует с управлением образования администрации города Евпатория, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.3. Персональная ответственность за организацию и полноту охвата воспитанников горячим питанием в МБДОУ возлагается на руководителя.

2.4. МБДОУ отвечает за качество принимаемых продуктов, условия их хранения, качество приготовленных блюд.

### 3. Задачи

Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- совершенствование организации горячего питания воспитанников, пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- предупреждение среди воспитанников МБДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- соблюдение режима питания.

### 4. Направления работы

4.1. Организация питания для воспитанников МБДОУ.

4.2. Постоянный санитарно-гигиенический контроль за полноценным рационом питания и технологией приготовления блюд.

4.3. Витаминизация 3-х блюд для повышения защитных сил организма.

### 5. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

5.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

5.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 °С до +6 °С. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

5.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;

при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

5.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

5.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

5.6. Для организации питьевого режима помимо проточной воды, в отдельных случаях, допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

## **6. Организация питания воспитанников в МБДОУ**

6.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в МБДОУ.

6.2. Питание воспитанников осуществляется на основании примерного 2-х – недельного меню на летне-осенний и зимне-весенний период, которое утверждается руководителем МБДОУ.

6.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

6.4. Ежедневное меню утверждается руководителем МБДОУ. Ежедневное меню содержит информацию о количественном выходе блюда (с разбивкой по основным частям блюда), энергетической и пищевой ценности блюда.

6.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

6.6. Организация горячего питания и график питания воспитанников регламентирован в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года №45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденных постановлением от 15 мая 2013г. №26, с изменениями от 27.08.2015г. №41.

6.7. В МБДОУ создаётся бракеражная комиссия по контролю за организацией питания и качеством приготовленных блюд.

6.8. Выдача готовой пищи:

- выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

- масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

- непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

6.9. Вся документация по вопросам организации питания в МБДОУ оформляется в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов действующего законодательства.

6.10. Список льготной категории детей определяется приказом по учреждению, согласно представленным родителями документов.

## **7. Контроль организации питания**

7.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами.

7.2. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет руководитель МБДОУ. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта.

7.3. Заведующий МБДОУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность медицинской сестры диетической, работников обеспечивающих бесперебойные поставки продуктов питания по своевременным заявкам в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- контролирует организацию доставки продуктов в МБДОУ, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

## **8. Финансирование расходов на организацию питания воспитанников.**

8.1. Стоимость питания воспитанников в том числе для детей льготных категорий в МБДОУ устанавливается ежегодно согласно Постановлению Администрации Красногвардейского района Республики Крым от 23.01.2020г. №19-п.

8.2. В МБДОУ дети-сироты, дети, лишенные родительского попечения, дети-инвалиды и дети с туберкулезной интоксикацией обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств муниципального бюджета.

8.3. Финансирование из муниципального бюджета МБДОУ на обеспечение горячим питанием детей, определенных п.8.2. носит целевой характер и не может быть использовано на другие цели.

## **9. Права и обязанности родителей**

9.1. Родители (законные представители) имеют право:

- обращаться к руководителю МБДОУ по проблемам, связанным с организацией питания;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню (примерное 10-ти дневное меню представлено на сайте МБДОУ);

9.2. Родители (законные представители) воспитанников обязаны:

- своевременно предоставлять документы, подтверждающие статус воспитанника;
- своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МБДОУ;
- своевременно предупреждать воспитателя и медицинского работника об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания.

## **10. Организация информационно-просветительной работы**

10.1. На родительских собраниях МБДОУ медицинские работники доводят до сведения родителей вопросы организации здорового питания и технологии приготовления блюд. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню и размещая 10-ти дневное меню на сайте МБДОУ.

10.2. Воспитатели предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников и потребности в сбалансированном и рациональном питании.

## **11. Отчетность**

11.1. Заведующий МБДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

11.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.