

ПРИНЯТО  
На Общем собрании работников  
Протокол от 05.12. 2017 г. № 3

СОГЛАСОВАНО  
На общем родительском собрании  
Протокол от 05.12. 2017г. № 2

ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ  
Приказом заведующего  
МАДОУ «Детский сад № 8»  
от «05» 12 2017 года № 23409  
заведующий МАДОУ «Детский сад № 8»  
О.В. Гамаюнова



**Положение  
об организации питания воспитанников  
в муниципальном автономном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад № 8»  
Энгельсского муниципального района Саратовской области**

**Раздел I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), с Федеральными законами №124-ФЗ от 24.04.1998 г. «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Федеральный закон № 223-ФЗ), от 26 июля 2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Инструкцией по проведению С-витаминизации утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г.№06-153-15, Законом Саратовской области от 28.11.2013 № 215-ЗСО «Об образовании в Саратовской области», иными нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, Уставом Учреждения.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 8» Энгельсского муниципального района Саратовской области (далее – ДОУ), реализующее основные общеобразовательные программы дошкольного образования и осуществляющее присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, и определяет полномочия, права, обязанности, взаимодействие ДОУ с организацией общественного питания, с которой заключен договор по организации питания воспитанников в соответствии с требованиями Федерального закона № 223-ФЗ (далее Исполнитель договора).

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в ДОУ;
- формирование навыков пищевого поведения;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется совместно с исполнителем договора по организации питания воспитанников и штатными работниками ДОУ.

1.5. Порядок совместных действий по организации питания воспитанников, ответственности сторон, создание необходимых условий для организации питания воспитанников определяются Положением и договором, заключенным между ДОУ и Исполнителем договора, в соответствии с требованиями Федерального закона № 223-ФЗ.

## **Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в ДОУ**

2.1. Питание воспитанников осуществляется за счет платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в ДОУ.

2.2. Питание воспитанников, которым предоставляются меры социальной поддержки по плате родителей (законных представителей) за содержание детей в ДОУ в случаях и в порядке, установленными федеральными законами, законами Саратовской области (далее воспитанники льготных категорий) осуществляется за счет средств соответствующих бюджетов (в размере предусмотренных мер социальной поддержки) за период фактического пребывания воспитанника в ДОУ.

2.3. Расходы на питание, не компенсируемые установленной приказом комитета по образованию и молодежной политике администрации Энгельсского муниципального района «Об установлении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность» платой родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательную программу дошкольного образования в ДОУ, финансируются за счет бюджета Энгельсского муниципального района в установленном порядке.

## **Раздел III. Основные требования к организации питания воспитанников.**

3.1. В период пребывания в ДОУ воспитанники должны быть обеспечены горячим питанием с интервалом не более 4 часов между приемами пищи: при 12-часовом пребывании организуется четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин) и рекомендуемый второй завтрак (сок фруктовый, фрукты).

3.2. Кратность приема пищи и режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи определяется в следующих временных рамках:

- завтрак	с 8.00 до 8.30
- второй завтрак (рекомендуемый)	с 10.00 до 10.15
- обед	с 12.00 до 12.30
- полдник	с 15.00 до 15.15
- ужин	с 17.00 до 17.30

3.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДОУ и являющимся приложением к договору, заключенному между ДОУ и Исполнителем договора, в соответствии с требованиями Федерального закона № 223-ФЗ, рассчитанным не менее чем на 2 недели (10 рабочих дней).

3.4. Организация питания в ДОУ обеспечивается согласно натуральным нормам для двух возрастных категорий детей от 1 года 6 месяцев до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с утвержденным СанПиН 2.4.1.3049-13).

3.5. Отпуск питания воспитанникам организуется по возрастным группам в соответствии с режимом дня, утвержденным руководителем ДОО. Воспитанники получают питание в групповых помещениях.

3.6. Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях. Перетаривание готовых блюд и кулинарной продукции не допускается.

3.7. Для организации питания воспитанников ДОО должны быть созданы необходимые условия:

- объемно-планировочные решения помещений ДОО должны предусматривать последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции;

- пищеблок ДОО должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, позволяющим осуществлять приготовление ассортимента блюд и кулинарных изделий в соответствии с утвержденным меню, обеспечивать сохранение качества и пищевой ценности с момента приготовления пищи до её реализации в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13;

- в ДОО должны быть предусмотрены места для приема пищи в групповых помещениях, оснащенные набором мебели, столовой и чайной посуды из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу воспитанников в группе.

3.8. Организация питания воспитанников в ДОО должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОО. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям (законным представителям) по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации к детскому саду.

3.9. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОО должен проводить консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся воспитанников каждой возрастной группы;

- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

3.11. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.12. В ДОО проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.13. Ежедневно непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционно в полном объеме,

- первое блюдо и гарниры не менее 100 гр с целью микробиологического исследования при неблагополучной Эпидемиологической ситуации.

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (соусы, гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар, повар.

3.14. Доставка пищевых продуктов в ДОУ Исполнителем договора осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.15. Исполнитель договора обеспечивает строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража.

3.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.17. В помещении пищеблока обеспечивается надлежащее санитарное состояние производственных помещений, оборудования и инвентаря используемого при приготовлении пищи.

Пища должна готовиться по технологическим картам в соответствии со сборником рецептов для детского питания.

3.18. Исполнитель договора обеспечивает своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров в соответствии с действующим законодательством.

3.19. Ежедневно перед началом работы медицинским работником ДОУ проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.20. В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

#### **Раздел IV. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА ДОУ**

##### **4.1. Обязанности:**

4.1.1. Поручить Исполнителю договора оказание услуг и осуществлять контроль за организацией питания, осуществлять технический надзор и контроль оказания услуг и надлежащим исполнением Исполнителя договора обязанностей без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя договора.

4.1.2. Сообщать Исполнителю договора информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по договору.

4.1.3. Предоставить Исполнителю договора в пользование по договору аренды помещение пищеблока, оснащенное мебелью, технологическим и холодильным оборудованием, обеспечивающим соблюдение Исполнителем договора санитарно-гигиенических требований.

Передать Исполнителю договора всю техническую документацию на оборудование пищеблока, включая документацию о проведенных испытаниях технологического оборудования.

4.1.4. Осуществлять организационную работу по вопросам питания воспитанников, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

Система производственного контроля формирования рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с меню и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.1.5. Создать в ДОО бракеражную комиссию в составе не менее 3-х человек с включением в состав комиссии представителя Исполнителя договора.

4.1.6. Обеспечить выдачу готовой пищи после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля зарегистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4.1.7. Информацию о витаминизации блюд заносить ответственным лицом в «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

#### 4.2. Права:

4.2.1. Требовать от Исполнителя договора надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с заключенным договором.

4.2.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя договора производить проверку объема и качества оказанных услуг на соответствие требованиям договора.

4.2.3. Предъявлять Исполнителю договора обоснованные претензии по качеству услуг оказываемых в рамках заключенного договора.

### **Раздел V. Контроль организации питания**

5.1. Контроль организации питания осуществляется самостоятельно ДОО, а также иные организациями и лицами, уполномоченными осуществлять контроль за организацией питания в ДОО.

### **Раздел VI. Документация**

6.1. Для качественной организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания;
- Приказ об организации питания воспитанников и назначения ответственных лиц по осуществлению контроля организации питания;
- Положение о бракеражной комиссии;

- Приказ о создании бракеражной комиссии;
- Договор по организации питания воспитанников;
- Утвержденное десятидневное меню для соответствующих составу воспитанников возрастных групп (от 1,6 лет до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет) с технологическими картами кулинарных изделий (блюд) для возрастных групп детей (от 1,6 лет до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет) и ведомостями выполнения норм продуктового набора, норма потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- Бланки ежедневных меню с указанием массы порций для каждого приема пищи и калорийности блюд для каждой возрастной группы ДООУ;
- Журнал здоровья (в соответствии с приложением № 16 СанПиН 2.4.1.3049.13).

Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения заведующим и действует до замены новым.

В данное Положение могут вноситься изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.