


Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад  
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением художественно-  
эстетического развития детей № 11 Курского муниципального района  
Ставропольского края

ПРИНЯТО  
Управляющим Советом  
МДОУ №11 Курского  
Муниципального района  
Ставропольского края  
Протокол № 1  
От 01.09 2014г.

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующей МДОУ № 11  
Курского муниципального  
района Ставропольского  
края



  
Е.В. Бурякова  
Приказ № 30/3 от 01.09 2014г.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ  
МДОУ**

ст. Курская  
Ставропольский край

2014год

## **1. Область применения**

Настоящее положение является локальным актом, который обеспечивает организацию питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития детей № 11 Курского муниципального района Ставропольского края (далее – Учреждение), регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждения и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

## **2. Нормативные документы**

2.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г ;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049-13» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г № 26;
- Уставом Учреждения Курского муниципального района Ставропольского края.

## **3. Общие Положения**

3.1. Настоящее Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждения и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

3.2. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

3.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении является: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

3.4. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующим основную образовательную программу дошкольного образования.

3.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

3.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на работника Учреждения ответственного за питание, утвержденного приказом заведующего МДОУ.



#### **4. Организация питания воспитанников в Учреждении**

4.1. Воспитанники Учреждения обеспечиваются сбалансированным питанием для детей с 9-часовым пребыванием. Питание воспитанников Учреждения осуществляется за счет средств бюджета, и за счет средств родительской платы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

4.2. Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным циклическим меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждением.

4.3. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий.

4.4. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, с утверждающей и согласующей подписью руководителя Учреждения, обеспечивающей питанием. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.5. При необходимости внесения изменения в меню ( в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и т.п.) председатель комиссии , который следит за качеством питания оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

4.6. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.7. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

4.8. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда – полный объем; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимся

крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 ч. При температуре 2-6 градусов С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует назначенное приказом заведующего Учреждением лицо, прошедшее инструктаж.

4.9. Выдача пищи групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения апробации блюд бракеражной комиссией.

4.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1. 3940-13 пищевых продуктов.

4.11. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

4.12. Завхозу осуществлять прием продуктов питания, контролировать качество поставляемой продукции, сроки изготовления, хранения и реализации.

4.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона вывешивают на раздаче и в приемных всех возрастных групп.

4.14. Ежедневно член комиссии по ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета.

4.15. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад Учреждения по акту.

4.16. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

## **5 Контроль за организацией питания детей.**

5.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

5.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления, а также овощей и фруктов – в соответствии с примерным двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (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

5.3. Заведующий совместно с работником ответственным за питание в Учреждении и поваром разрабатывают план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета, Управляющего Совета Учреждения.

#### **6. Отчетность и делопроизводство.**

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

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