

ПРИНЯТО:  
общим собранием работников  
Протокол № 2  
от 05.02.2016 г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ «Росинка»  
Тыщенко Л. Д.  
Приказ № 15/1 от 08.02.2016 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

г. Черногоorsk

## **1. Общие положения**

- 1.1. Положение «Об организации питания» (далее – Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Росинка» (далее – Учреждение) и регулирует организацию питания в Учреждении.
- 1.2. Положение разработано на основании Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (ст. 37), в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26.

## **2. Организация питания в Учреждении**

- 2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное, сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом.
- 2.2. Продукты питания поставляются в Учреждение организациями на договорной основе с предоставлением сертификата качества.
- 2.3. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности ребёнка дошкольного возраста и не должны оказывать на него вредного воздействия.
- 2.4. Пищевые продукты, продовольственное сырьё при реализации детям дошкольного возраста должны соответствовать санитарным правилам.
- 2.5. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню детей с 2-3 лет и с 3-7 лет.
- 2.6. Организация питания воспитанников в Учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:
  - составление полноценных рационов питания;
  - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ витаминов;
  - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей (предусмотрено 5-ти разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), правильное сочетание его с режимом работы Учреждения;
  - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
  - проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями;
  - индивидуальный подход к воспитанникам, с аллергической расположенностью;
  - обеспечение кулинарной обработки пищевых продуктов в соответствии СанПиН;
  - контроль за работой пищеблока, организацией питания воспитанников в группах.

## **3. Контроль организации питания**

- 3.1. Контроль за организацией питания воспитанников возлагается на Учреждение.
- 3.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным Учреждением, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создаются и действуют следующие комиссии:

1. Комиссия по организации питания в Учреждении.

Состав комиссии:

- Заведующий Учреждения;
- Заместитель Заведующего по ВиМР;
- Медицинский работник;
- Председатель профкома;
- Дежурный воспитатель.

Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневный контроль за составлением меню-требования;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников.

## 2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- Заместитель заведующего по ВиМР;
- Медицинский работник;
- Заведующий производством.

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи в группы в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

## 3.3. Функциональные обязанности работников Учреждения по организации питания.

Медицинский работник:

- корректировка ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- качество приготовления пищи согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- бракераж готовой продукции;
- организация питания в группах.

Заместитель заведующего по ВиМР:

- организацию питания воспитанников в группах;
- режим питания в группах;
- бракераж готовой продукции.

Кладовщик:

- качество доставляемых в Учреждение продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организацию их хранения в соответствии СанПиН;
- соблюдение сроков реализации;
- составление меню-требования на каждый день;
- санитарное состояние склада.

#### Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием наименования приёма пищи и датой отбора.

#### Подсобный рабочий:

- санитарное состояние пищеблока, склада.

#### Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приёме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

#### Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раздаче пищи в соответствии с требованием СанПиН.

#### Завхоз:

- оснащённость пищеблока производственным инвентарём, кухонной и столовой посудой, моющими и дезинфицирующими средствами;
- пополнение и своевременный ремонт технологического холодильного оборудования;
- санитарное состояние пищеблока.

#### Дежурный воспитатель:

- закладку продуктов на завтрак;
- санитарное состояние пищеблока.

### **4. Организация питания сотрудников**

- 4.1. Сотрудники Учреждения имеют право на получение горячего обеда, состоящего из второго блюда.
- 4.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).
- 4.3. Оплата за питание сотрудников производится согласно платёжной ведомости в кассу ГУО.
- 4.4. Организация питания сотрудников возлагается на завхоза Учреждения.

### **5. Финансирование питания**

- 5.1. Финансирование питания детей в Учреждении осуществляется на основе государственных и местных нормативов финансирования, определяемых в расчёте на одного воспитанника.

### **6. Делопроизводство**

- 6.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».
- 6.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».
- 6.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».
- 6.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 6.5. Журнал учёта витаминизации блюд.
- 6.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчёта калорийности».