



(наименование организации)

	Номер документа	Дата составления
<b>ПРИКАЗ</b>	<b>182</b>	<b>26.12.2016</b>

**Об утверждении положения МБДОУ «Детский сад №7 «Колокольчик»**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Считать утратившим силу:

- Положение о о защите персональных данных сотрудников от 01.01.2015 г.
- Положение об организации питания. 01.01.2015 г.
- Положение о защите персональных данных воспитанников, их родителей (законных представителей).28.03.2014 г.
- Положение об общем собрании работников 01.01.2015 г.
- Положение о совете учреждения 28.03. 2013 г.
- Положение о контрольной деятельности01.01.2015 г.
- Положение о педагогическом совете 28.03. 2013 г.
- Правила внутреннего трудового распорядка 28.03. 2013 г.
- Положение о детском саде 28.03. 2013 г.

2. Утвердить в новой редакции согласно приложению №1 к приказу.

- Положение о о защите персональных данных сотрудников
- Положение об организации питания.
- Положение о защите персональных данных воспитанников, их родителей (законных представителей).
- Положение об общем собрании работников
- Положение о совете учреждения
- Положение о контрольной деятельности
- Положение о педагогическом совете
- Правила внутреннего трудового распорядка
- Положение о детском саде

3. Разместить локальный акт на официальном сайте учреждения.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель организации \_\_\_\_\_

Заведующий  
(должность)



(личная  
подпись)

Е.Н. Сидорова  
(расшифровка под

С приказом работник ознакомлен

\_\_\_\_\_  
(личная подпись)



Принято  
Общим собранием  
МБДОУ «Детский сад №7»  
Протокол от « 26 » 12 2016г.  
№ 3

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ «Детский сад №7»  
Е.Н. Сидорова  
Приказ № 182 от 26.12.2016г.



## Положение об организации питания

### МБДОУ «Детский сад №7 «Колокольчик» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно- речевому развитию детей»

#### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ «Детский сад №7» (далее Детский сад) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
- 1.3. В соответствии с Законом РФ « Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ заведующий Детским садом несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания.

#### 2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Организация питания в детском саду возлагается на администрацию Детского сада.
- 2.2. Детский сад совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.
- 2.3. Детский сад обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада.
- 2.4. Воспитанники, посещающие МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 90% суточного рациона. В промежутке между завтраком и обедом организуется второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.
- 2.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.6. Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста (приложение 1) и утвержденного заведующим Детским садом.
- 2.7. На основании 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

- 2.7 Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста (приложение 1) и утвержденного заведующим Детским садом.
- 2.8. На основании 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.
- 2.9. Для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
  - объем блюд для этих групп;
  - нормы физиологических потребностей;
  - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
  - выход готовых блюд;
  - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
  - данные о химическом составе блюд;
  - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
  - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МДОУ, запрещается.
- 2.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд +50-60 градусов.
- 2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, заведующего, Зам. зав. по АХЧ после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, работник, ответственный за питание осуществляется С-витаминация III блюда.
- 2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.
- 2.18. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

### **3. Организация питания детей в группах**

3.1. Работа по организации питания детей 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 детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

### **4. Порядок приобретения продуктов, учета питания**

4.1. К началу учебного года заведующий МДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3. На следующий день до 9.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание.

4.4. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

-мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

-продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое.масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

## **5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ**

5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;

5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МБДОУ, работниками пищеблока, Зам. зав. по АХЧ отражаются в должностной инструкции.

## **6. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ**

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт внебюджетных средств и частично за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ.

6.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, бухгалтера МКУ «ЦБ».

## **7. Ведение специальной документации по питанию:**

7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

- 7.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.
- 7.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.
- 7.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».
- 7.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
- 7.6. Наличие графиков:  
выдача готовой продукции для организации питания в группах;  
нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.
- 7.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.
- 7.8. Специальные журналы:  
- журнал бракеража сырой продукции;  
- журнал бракеража готовой продукции;  
- журнал закладки основных продуктов;  
- накопительная ведомость;  
- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.
- 7.9. Инструкции:  
- по выполнению санитарно-эпидемиологического режима,  
- по охране труда и пожарной безопасности,  
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в МБДОУ.