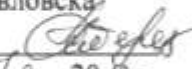



Согласовано:  
Председатель СТК  
МБДОУ "ЦРР – детский сад №3 "Берёзка"  
города Новопавловска  
Стерхова Е.В.   
« 02 » сентября 2013г.

Утверждено:  
Заведующая МБДОУ «ЦРР-  
детский сад № 3 «Берёзка»  
города Новопавловска  
Е.А.Гончарова   
протокол совета педагогов  
№ 1 от 02.09.2013г.

## Положение об организации горячего питания в МБДОУ «ЦРР- детский сад № 3 «Берёзка» г.Новопавловска

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад № 3 «Берёзка» города Новопавловска (далее – Учреждение) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Конституцией Российской Федерации от 12.12.1993г., Федеральным законом от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Уставом Учреждения с целью упорядочения организации питания детей, посещающих данное Учреждение и направлено на укрепление их здоровья.

1.2. Настоящее положение осуществляет контроль за доброкачеством готовой пищи, своевременным завозом, правильных хранением продуктов питания, приготовленной пищи.

1.3. Настоящее положение регламентирует Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению продовольственного сырья».

### 2. Цели и задачи

2.1. Повышение доступности и качества питания.

2.2. Обеспечение детей, посещающих Учреждение продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ.

2.3. Постоянное обновление материально-технической базы пищеблока и оснащённость современным технологическим и холодильным оборудованием.

### **3. Организация питания**

3.1. При организации питания необходимо руководствоваться действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, предъявляемыми к ДОУ.

3.2. Организация питания возлагается на Учреждение и осуществляется в его пищеблоке.

3.3. Ответственность за организацию горячего питания возлагается на заведующего Учреждением.

3.4. Режим питания в детском саду определяется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, в соответствии с которыми организуется четырехразовое горячее питание детей.

3.5. Дошкольники обеспечиваются горячим питанием за счет средств местного бюджета и за счет родительских взносов.

3.6. На основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных или иных особенностей составляются дневные рационы питания, которые утверждаются заведующим Учреждением.

3.7. Поставка продуктов и продовольственного сырья осуществляется поставщиками, которые выигрывают конкурс на поставку продуктов питания.

3.8. Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации осуществляют завхоз и медсестра.

3.9. Для контроля качества готовой пищи приказом заведующего Учреждением создается бракеражная комиссия, состоящая из заведующего, медицинской сестры, зам по УВР, которая проверяет качество приготовления блюд, соблюдение санитарных норм и правил. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

3.10. После проведения бракеража готовой пищи отбирается суточная проба в соответствии с инструкцией в чистые стерильные банки с крышками, которые хранятся в холодильнике в течение 48 часов.

### **4. Контроль за организацией питания**

4.1. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования возлагается на заведующего и старшую медицинскую сестру Учреждения.

4.2. Постоянный контроль за работой пищеблока Учреждения осуществляется заведующим и медицинской сестрой.

4.3. Для контроля за организацией питания детей на пищеблоке должна быть следующая документация:

- примерное 10-ти дневное меню, ежедневное меню, меню-требование;
- технологические карты;

- журнал учета выполнения натуральных норм, бракеражный журнал;
- журнал учета скоропортящихся продуктов;
- журнал осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний;
- табеля учета посещаемости детей;
- медицинские книжки персонала;
- единый журнал - учета контрольных проверок;
- журнал учета сертификатов соответствия.

Сертификация услуг питания дошкольного образования осуществляется на соответствие требованиям безопасности для жизни и здоровья детей, охраны окружающей среды, установленным в законодательных актах, государственных стандартах, санитарных нормах и правилах.