

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Киселевского городского округа  
ДЕТСКИЙ САД № 8**

**ПРИКАЗ**

**« 15» октября 2014г.**

**№ 110**

**«Об организации питания сотрудников»**

На основании приказа Министерства просвещения СССР № 48-МВ от 16.02 1981г. « О порядке организации питания сотрудников дошкольных учреждений» и личного заявления сотрудников целях обеспечения питания сотрудников ДОУ.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание сотрудников в ДОУ на основании решения общего собрания трудового коллектива протокол № 2 от 13.10.2014 г. по вопросам питания сотрудников и на основании личных заявлений сотрудников.
2. Согласно заявлений сотрудников утвердить список работников, которые будут питаться в 2014-2015 учебном году (Приложение 1).
3. Возложить ответственность за организацию питания сотрудников на медицинскую сестру (по согласованию) Сунцову М.А..
4. Утвердить время приема пищи для сотрудников детского сада:  
Обед 12.00 – 13.00
5. Производить питание сотрудников один раз в день из общего с детьми котла (без права выноса), только первое и третье блюдо.
6. Оплачивать сотрудникам за питание до 10 числа начала месяца через кассу.
7. Назначить ответственным за оплату сотрудниками питания заведующей по хозяйству Деревянных Н.Ф.
8. Вести табель учёта питания сотрудников и предоставлять его в конце каждого месяца в бухгалтерию - ответственному за питание медицинской сестре (по согласованию Сунцову М.А.
9. Общий контроль за организацией питания сотрудников оставляю за собой.

Заведующий

О.Н. Козик

С приказом ознакомлены:

( приложение 1 )

Список сотрудников на питание 2014- 2015 г.  
ДЕТСКИЙ САД 8

№ п- п	Фамилия Имя Отчество	Должность
1	Козик Ольга Николаевна.	заведующий
2	Бондаренко Ядвига Ивановна	воспитатель
3	Рудакова Татьяна Петровна	воспитатель
4	Созина Татьяна Владимировна	воспитатель
5	Баузр Наталья Николаевна	воспитатель
6	Павлова Светлана Александровна	\ воспитатель
7	Клейменова Елена Петровна	Муз. рук.
8	Русняк Марина Владимировна	Машинист по стирке и ремонту спец.одежды
9	Трофимова Оксана Петровна	Мл.воспитатель
10	Кощеева Ирина Борисовна	Мл.воспитатель
11	Щукова Елена николаевна	Мл.воспитатель
12	Деревянных Наталья Фроловна	завхоз
13	Гуйда Надежда Андреевна	повар
14	Ушакова Нина Дмитриевна	дворник

Рассмотрено на Общем собрании  
трудоого коллектива  
«11» октября 2014 г.  
протокол № 2

Утверждаю:  
заведующий детский сад № 8  
\_\_\_\_\_ О.Н. Козик  
Введено в действие приказом  
от «15 » октября 2014 г. № 110

**Положение об организации питания  
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Киселевского городского округа детский сад № 8**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений».

1.2. В соответствии с ФЗ «Об образовании в РФ» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, завхоз, медсестра, воспитатель/.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада.

## 2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники детского сада получают четырехразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, обед — 35%, полдник — 15%, ужин – 20%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Второй завтрак должен составлять 5% суточной калорийности.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в детском саду осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующей детским садом. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, установленного образца и утверждается заведующим детского сада.

2.5. Для детей разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд. 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.

- при составлении меню и расчётов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочные и растительные масла, сахар, соль.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим детского сада, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта / медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующим. Исправления в меню- раскладке не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.11. Медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующей детским садом. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при  $t^{\circ} +2 -+6$  С в отдельном холодильнике.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **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 детского сада.

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

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель воспитателя 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 хлебные 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.

#### **4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

4.1. Контроль за качеством питания, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на мед.персонал (медсестру), заведующего детского сада.

4.2. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.20. утра, подают педагоги.

4.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медсестре, которая передаёт на пищеблок это количество с отметкой в журнал.

4.4. 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.

4.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по меню-требованию с указанием количества возврата. 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.

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

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.10. Начисление оплаты за посещение детей детского сада производится в ЦБ Управление образования на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего детского сада, главного бухгалтера.

4.12. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

**Рассмотрено на Общем собрании  
трудового коллектива  
«11» октября 2014 г.  
протокол № 2**

**Утверждаю:  
заведующий детский сад № 8  
\_\_\_\_\_ О.Н. Козик  
Введено в действие приказом  
от «15 » октября 2014 г. № 110**

**Положение  
о бракеражной комиссии  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
Киселевского городского округа детский сад № 8  
( ДЕТСКИЙ САД 8)**

**1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом детского сада, САНПИН 2.4.1.3049-13 « Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и советом ДОУ.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием детского сада. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего детского сада.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий детского сада (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- педагогические сотрудники детского сада.

### **3. Полномочия комиссии**

#### **Бракеражная комиссия:**

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **4. Оценка организации питания в ДОУ**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация детского сада при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.

4.4. Администрация детского сада обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

### **5. Заключительные положения**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

Рассмотрено на Общем собрании  
трудового коллектива  
«11» октября 2014 г.  
протокол № 2

Утверждаю:  
заведующий детский сад № 8  
                     О.Н. Козик  
Введено в действие приказом  
от «15 » октября 2014 г. № 110

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**  
**Киселевского городского округа детский сад № 8**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Киселевского городского округа детский сад № 8 ( ДЕТСКИЙ САД 8) (далее соответственно – «Положение», «Комиссия» и «Организация») разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками организации, либо если в таких решениях прямо указаны работники Организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.
- б) уважения прав и защиты законных интересов работников Организации, а также обучающихся.
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

**2. Основные цели и задачи комиссии**

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдением технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих на Организации сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимися качества, состава, веса, объема всех приготовленных на Организации блюд, кулинарных изделий,

полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

### **3. Состав комиссии**

3.1. Комиссия утверждается приказом руководителя Организации. В состав комиссии могут входить:

3.1.1. Председатель Комиссии – ответственный за организацию питания, назначенный руководителем Организации и члены комиссии.

3.1.2. Членами комиссии могут быть медицинский работник, заведующий хозяйством, повар, старший воспитатель, воспитатель, кладовщик, а также представитель от родительской общественности.

3.2. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

### **4. Деятельность комиссии**

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда ополаскивается горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующую установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинство голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

### **5. Права и обязанности комиссии**

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники Организации обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники организации обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду,

обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники Организации и члены Комиссии несут персональную ответственность.

## **5. Заключительные положения**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

**План работы бракеражной комиссии на 2014/2015 учебный год**

**ДЕТСКИЙ САД 8**

<b>Мероприятия в детском саду</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Проведение организационных совещаний		Председатель комиссии
Отслеживание качества готовых блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежеквартально	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии завхоза
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (председатель)
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДООУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, июнь	Председатель комиссии