

ПРИНЯТО  
на общем собрании  
трудового коллектива  
МБДОУ «Детским садом № 311» г.о. Самара  
Протокол № 5  
от «19» 10 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ «Детским садом № 311» г.о. Самара  
 Долгова Л.С.,  
Приказ № 5  
от «19» 10 2015 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации детского питания в МБДОУ «Детском саду № 311» г.о. Самара

#### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Санитарно-эпидемиологические правила 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», с Постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 г. № 389 «Правила оказания услуг общественного питания», с СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 1.2. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания, работницы пищеблока, завхоз, старшая медицинская сестра.
- 1.3. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ.

#### 2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75-95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20 - 25% суточной калорийности, второй завтрак — 5 %, обед – 35 - 40%, полдник – 10 - 15%, ужин – 20 — 25 %.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим МБДОУ.
- 2.4. На основе примерного 10-ти дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующим МБДОУ.
- 2.5. При составлении 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;
  - сведения о стоимости и наличии продуктов.
- 1.1. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
  - 1.2. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.
  - 1.3. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) старшей медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
  - 1.4. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.
  - 1.5. Ежедневно, старшей медицинской сестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением в Журнал учета питания.
  - 1.6. Медицинский работник должен присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
  - 1.7. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
  - 1.8. Выдавать готовую пищу детям следует: 1. С разрешения медработника или членов бракеражной комиссии после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. 2. После отбора суточной пробы лицам, прошедшим инструктаж поваром.
  - 1.9. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.
  - 1.10. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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

- 2.1. 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.
- 2.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.
- 2.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 2.4. Перед раздачей пищи детям помощник 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.
- 2.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3х лет.

- 2.6.** 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).
- 2.7.** Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 2.8.** Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сортировки 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, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
  - дети приступают к приему первого блюда;
  - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 2.9.** Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.
- 2.10.** В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

- 3.1.** В начале учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание (старшая медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.
- 3.2.** Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего МБДОУ.
- 3.3.** Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 14.00 подают воспитатели.
- 3.4.** На следующий день в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 3.5.** 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 школьного возрастов в виде увеличения нормы блюда.
- 3.6.** Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 3.7.** С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, 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, рыба** (не подлежат повторной заморозке);
- **овощи** (если они прошли тепловую обработку);
- **продукты** (у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение).

- 3.8.** Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 3.9.** Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды прима пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (овощи, фрукты, яйцо, и т.д.).
- 3.10.** 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.
- 3.11.** Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 3.12.** Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера.
- 3.13.** Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.
- 3.14.** Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования (для льготной категории воспитанников).
- 3.15.** Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.
- 3.16.** 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.