


ПРИНЯТО

Общим собранием МБДОУ -  
детский сад № 14 «Рябинка»  
протокол от 10.09.16 № 1

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ –  
детский сад № 14 «Рябинка»  
  
В.Г.Машкина



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В МБДОУ -  
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №14»РЯБИНКА»  
Г. КЛИНЦЫ, БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИНЯТО

Общим собранием МБДОУ -  
детский сад № 14 «Рябинка»  
протокол от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ –  
детский сад № 14 «Рябинка»  
\_\_\_\_\_ *В.Г.Машикина*

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В МБДОУ - ДЕТСКИЙ  
САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №14»РЯБИНКА»  
Г. КЛИНЦЫ, БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников посещающих бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Рябинка», реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования разработано в соответствии с постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (далее – СанПиН2.4.1.3049-13) и другими законодательными актами, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками МБДОУ.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МБДОУ.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется договором.

1.6. В соответствии с Типовым положением, Законом «Об образовании в РФ» ответственность за организацию питания, контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания несет заведующая БДОУ.

1.7. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ.

## **2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник).

2.2. Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка.

2.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с «Примерным 10 - дневным меню для детей от 1,5 до 7 лет».

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно медицинской сестрой на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей МБДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет требования составляются 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;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей МБДОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта/ старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

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

2.10. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников.

2.11. Медицинский работник обязан 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. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. Пища подаётся тёплой – температура первых и вторых блюд +50, +60 гр.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.17. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утверждённому заведующей Учреждением.

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

3.4. 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.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет, к дежурству с 4-х 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: подставки под салфетки 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 третье 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 блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группе раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

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

4.1. К началу учебного года заведующей Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание (медицинская сестра), определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплён печатью и подписью заведующей.

4.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 9.00 утра составляет медсестра.

4.4. На следующий день ответственный за питание, медсестра в 8.00 проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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.

4.7. 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, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозки указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

4.9. 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 приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заместителю по АХЧ необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.10. 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.

4.11. Начисление оплаты за питание производится главным бухгалтером Учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтер, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12. Расходы по питанию воспитанников обеспечиваются бюджетом Должанского района Орловской области

4.13. Возмещение расходов на питание воспитанников включается в оплату родителям, размер которой устанавливается распоряжением главы Должанского района Орловской области

4.15. 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.

4.16. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии документации подтверждающей качество продуктов питания (сертификаты соответствия и т.д.)

## 5. Контроль за организацией питания в учреждении

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.2660-10, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. Непосредственный контроль за организацией питания в Учреждении осуществляет медицинская сестра, еженедельно информируя об итогах контроля руководителя Учреждения. При неукоснительном выполнении рациона питания контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов рекомендованного СанПиНам от 22.07.2010 г. №91;
- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством получаемых воспитанниками продуктов;
- в контроле за правильностью расчётов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объёмом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчёты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утверждённого примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчёты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.5. Администрацией Учреждения совместно с медицинским работником разрабатывается план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующей.

5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются члены Совета Учреждения или других органов общественного управления Учреждения.

## 6. Организация питания работников учреждения

- 6.1. Работники Учреждения могут питаться в учреждении или за его пределами, что регламентируется правилами внутреннего трудового распорядка.
- 6.2. Если работник не питается в Учреждении он должен в начале учебного года написать заявление о снятии его с питания.
- 6.3. Количество питающихся работников так же вносится в меню-требование ежедневно.
- 6.4. Работники питаются только обедом (первое блюдо, хлебобулочное изделие, морс). Нормы питания устанавливаются в соответствии с нормами для детей от 3 до 7 лет.
- 6.5. Медсестра ведёт учёт количества дней, в которые питается работник. В конце каждого месяца бухгалтер обсчитывает стоимость дня и сумму, потраченную на питание каждого работника. Работник в свою очередь своевременно оплачивает сумму, потраченную на питание.