

ПРИНЯТО  
на заседании Совета ДОУ  
протокол № 4  
от «07» 06. 2016г

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад» д. Денисовка  
*М.В. Мукаускене*  
Е.В. Мукаускене  
Приказ № «29» от «07» 06. 2016г.



## Положение об организации питания детей в МБДОУ «Детский сад» д. Денисовка

### И. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии с п. 28, 37, 41, 65 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (СанПин 2.4.1.3049-13 от 20.07.2015 №28, от 27.08.2015 №41) и определяет деятельность должностных лиц, работающих в МБДОУ «Детский сад» д. Денисовка (далее - МБДОУ) (заведующего, повара, завхоза, воспитателя, младшего воспитателя, работников пищеблока):

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,
  - организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоках МБДОУ,
  - организация хранения пищевых продуктов,
  - организации приема пищи детьми,
  - организации производственного контроля за питанием детей в МБДОУ
- а также порядок финансового обеспечения питания воспитанников МБДОУ.

1.2. Организация питания воспитанников осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами Республики Коми, МО ГО «Усинск», Управления образования администрации МО ГО «Усинск», федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом и настоящим Положением.

### II. Цели и задачи.

2.1. Горячее питание в МБДОУ организуется с целью обеспечения воспитанников соответствующими возрастным физиологическим потребностям пищевыми веществами и энергией в соответствии с принципами рационального и сбалансированного питания.

2.2. При организации питания МБДОУ решает задачи:

- предоставления гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждения (профилактики) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- организации пропаганды принципов полноценного и здорового питания;
- модернизации пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

### III. Организация питания

3.1. МБДОУ обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ по нормам, утвержденным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями от 20.07.2015 № 28, от 27.08.2015 №41).

3.2. Продукты питания приобретаются в соответствии с Договором в торгующих организациях при наличии разрешения службы санитарно-эпидемиологического надзора на их использование в дошкольных учреждениях.

3.3. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическими потребностями ребенка дошкольного возраста и не должны оказывать на него вредного воздействия.

3.4. Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации детям дошкольного возраста должны соответствовать санитарным правилам.

3.5. Питание детей в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет с учетом пищевой ценности отдельных видов блюд, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МБДОУ.

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

При составлении меню следует учитывать национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов

3.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование (меню-раскладка) и утверждается заведующим МБДОУ.

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

3.8. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование (меню-раскладка) 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.

3.9. Меню-требование (меню-раскладка) является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.10. Вносить изменения в утвержденное меню-требование (меню-раскладку), без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

3.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой (поваром) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование (меню-раскладку) вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании (меню-раскладке) не допускаются.

3.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд и нормой их выхода.

3.13. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

3.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ. График выдачи пищи с нормами выхода блюд размещаются в информационном уголке на раздаче.

3.18. Организация питания детей в группах

3.18.1. 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.

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

3.18.3. 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.

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

3.18.5. 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).

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

3.18.7. 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.

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

#### IV. Контроль за организацией питания.

4.1. Заведующий МБДОУ создаёт условия для организации питания детей, несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении, представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МБДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, завскладом отражаются в должностной инструкции.

4.3. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в дошкольных образовательных учреждениях, осуществляется заведующим МБДОУ.

4.3.1. Заведующий отвечает:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- разрабатывает план контроля за организацией питания в МБДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего
- следит за правильным использованием ассигнований на питание;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах;
- составлением меню-требований (меню-раскладок);
- качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- санитарным состоянием пищеблока;
- соблюдением правил личной гигиены работниками;
- организацией питания детей в группах;
- Заведующий складом следит за качеством доставляемых в учреждение продуктов, организацией их правильного хранения, соблюдение сроков реализации. Результаты проверки фиксируются в журнале бракеража сырья;
- Медицинский работник проводит ежедневный медицинский осмотр работников пищеблока с обязательной фиксацией результатов осмотра в Журнале здоровья, следит за своевременностью прохождения работниками санминимума.

4.4. Для осуществления контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ приказом заведующего создается бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- повар.

4.5. Бракеражная комиссия:

- 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.

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

4.7. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания, заносятся в журналы бракеража сырья и готовой продукции.

## V. Финансирование питания.

5.1. Организации питания входит в комплекс мер по присмотру и уход за детьми в детском саду вместе с хозяйственно-бытовым обслуживанием детей, обеспечением соблюдения ими личной гигиены и режима дня в детском саду.

5.2. За присмотр и уход за детьми в МБДОУ «Детский сад» д. Денисовка родительская плата взимается в соответствии со ст.65 закона об образовании и постановлением о порядке расчета, установления и взимания родительской платы.

5.3. Перечень затрат, учитываемых при установлении родительской платы за присмотр и уход за ребенком в образовательной организации, включает в себя:

- приобретение продуктов питания;
- увеличение стоимости материальных запасов, необходимых для осуществления присмотра и ухода за ребенком в образовательной организации.

5.4. В объём затрат на увеличение стоимости материальных запасов входят расходы на приобретение моющих и дезинфицирующих средств, предметов личной гигиены.

5.5. В размер родительской платы за присмотр и уход за детьми не допускается включение расходов на реализацию основной общеобразовательной программы дошкольного образования, а также расходов на содержание недвижимого имущества образовательной организации, создание условий для присмотра и ухода за детьми и содержание детей в образовательной организации.

5.6. Родительская плата за присмотр и уход за детьми, расходуется на организацию и осуществление присмотра и ухода за детьми в образовательной организации, в первую очередь на питание воспитанников.

5.7. Питание воспитанников осуществляется за счет следующих источников:

- за счет средств местного бюджета организовано питание: детей-инвалидов; детей-сирот; детей, оставшихся без попечения родителей; детей с туберкулёзной интоксикацией.

- за счет средств местного бюджета и родительской платы организовано питание: детей из многодетных семей, имеющих трёх и более несовершеннолетних детей; детей из малоимущих семей, средний совокупный доход которых ниже прожиточного минимума, установленного в Республике Коми.

- за счёт средств родительской платы организовано питание детей остальных категорий родителей (законных представителей).

5.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, главного бухгалтера.

5.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Бухгалтерия осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств и внебюджетных средств.