
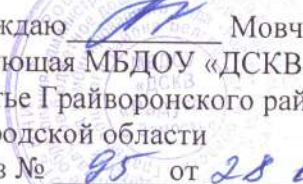


9  
11  
Принята на общем родительском собрании  
МБДОУ «ДСКВ «Радуга» с. Замостье  
Протокол № 1 от 28.08 2018г

Утверждаю  Мовчан И.Н.  
Заведующая МБДОУ «ДСКВ «Радуга» с.  
Замостье Грайворонского района  
Белгородской области  
Приказ № 95 от 28.08 2018г



Принято на педагогическом совете МБДОУ  
«ДСКВ «Радуга» с. Замостье  
Протокол № 1 от  
28.08 2018г

# **Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «ДСКВ «Радуга» с. Замостье Грайворонского района Белгородской области**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детском саду комбинированного вида «Радуга» с. Замостье Грайворонского района Белгородской области (далее-Учреждение)

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»(ст.28.п.15ч.3;ст37,ст41), санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, Уставом Учреждения.

## **2. Требования к организации питания детей, посещающих Организацию.**

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Организации, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Учреждения.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

## **3. Организация питания на пищеблоке**

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник, ужин – 20-25%

3.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе

- физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;
- 3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем Учреждения.
- 3.6. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование 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.
- 3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.
- 3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 3.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций
- 3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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

- 4.1. 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.
- 4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.
- 4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. 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.
- 4.5. 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).
- 4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.7. 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.
- 4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **5. Порядок учета питания**

- 5.1. К началу учебного года руководитель Организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.

- 5.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственной за питание медсестре учреждения, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 5.4. В случае снижения численности детей, при условии, что 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.
- 5.5. С последующим приемом пищи при условии, что общее количество детей не пришедших в это день в учреждение не превышает пяти человек, /обед, полдник/ дети, отсутствующие в Организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.
- 5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая. сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи, мясо, еще не заложенное в котел.
- 5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов при условии, что общее количество детей не пришедших в это день в учреждение не превышает пяти человек, мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.
- 5.8. Сок, фрукты на второй завтрак выдаются по количеству детей на текущий день.
- 5.9. 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.
- 5.10. 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.

## **6. Контроль организации питания**

- 6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет непосредственно медсестра учреждения.
- 6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии: заведующий ДООУ, Заведующий хозяйством, Медсестра, Председатель профкома, Представитель родительской общественности  
Полномочия комиссия:

осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения; ежедневно следит за правильностью состояния 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; проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### 6.2.2. Бракеражная комиссия .

Состав комиссии: Руководитель Учреждения; Медицинский работник  
Председатель профкома, Представитель родительской общественности  
Полномочия комиссия:

проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Учреждения в соответствии с функциональными обязанностями:

#### 6.3.1. Медицинский работник:

составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;

качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;

ведение Журнала бракеража готовой продукции;

санитарное состояние пищеблока;  
соблюдение правил личной гигиены работников; закладка  
продуктов на кухне с отметкой в журнале; организация  
питания в группах.

6.3.2. Завхоз: качество доставляемых в Учреждение продуктов с отметкой в  
Журнале бракеража сырых продуктов; организация их правильного хранения;  
соблюдение сроков реализации; составление заявок на продукты питания.

6.3.3. Повара:

качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;  
отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.4. Воспитатели групп:

формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;  
формирование представлений о правильном питании.

6.3.5. Помощник воспитателя:

соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в  
соответствии с требованием СанПиН.

6.3.6. Завхоз:

хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт  
технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое  
состояние пищеблока.

6.3.7. Дежурный воспитатель: закладка продуктов на завтрак.

6.4. К контролю за организацией питания привлекаются представители органов  
самоуправления Учреждения (члены родительского комитета,  
представители профсоюзного комитета).

## **7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

7.1. Руководитель Учреждения создаёт условия для организации питания  
детей;

7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в  
учреждении;

7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию  
денежных средств;

7.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем  
Организацией, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются  
в должностной инструкции.

## **8. Делопроизводство**

8.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

8.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

8.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые  
заболевания».

8.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.

8.5. Журнал учета витаминизации блюд.

8.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

### **9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

9.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Организации.

9.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

9.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.