

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ ВОЛОСОВСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

Муниципальное дошкольное  
образовательное учреждение

«Детский сад №20 общеразвивающего вида»

СОГЛАСОВАНО  
Протокол общего собрания коллектива  
от 30.09.2013г. № 1

УТВЕРЖДЕНО  
Приказ № 30  
от 01.09.2013

## ПОЛОЖЕНИЕ

### Об организации питания

1. Общие положения
2. Организация питания на пищеблоке
3. Организационные принципы питания
4. Организация питания детей в группах
5. Порядок учета питания, поступление и контроль денежных средств на питание

Завтрак (20%)
Второй завтрак (5%)
Обед (35%)
Полдник (15%)

Наименование блюда	Вес (масса в граммах)	
	От 1 года	От 3-х до 7-ми лет

## 1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом СССР от 14.06.1984г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987г., ФЗ от 02.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов/с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003г.; 30.06.2003г.; 22.08.2004г./ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии 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 12.04.1984г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», СанПиН 2.4.1.-3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»

1.2. В соответствии с Законом «Об образовании», Уставом учреждения ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, кладовщика, медсестра, заместители, педагоги/.

1.3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания, последовательность кулинарной обработки, выход готовых блюд, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения и соблюдение сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, закрепленный органами здравоохранения за учреждением.

1.4. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников учреждения.

## 2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Режим питания устанавливается в соответствии с 10 часовым пребыванием детей в учреждении и в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи в зависимости от 10 часового пребывания в учреждении распределяются следующим образом:

Завтрак (20%)
Второй завтрак (5%)
Обед (35%)
Полдник (15%)

2.2. Объем пищи и выход готовых блюд должны соответствовать возрастной категории детей.

Наименование блюда	Вес (масса в граммах)	
	От 1 года	От 3-х до 7-ми лет

	до 3-х лет	
<b>ЗАВТРАК</b>		
Каша, овощное блюдо	200	200
Яичное блюдо	80	100
Творожное блюдо	130	150
Напиток (какао, чай, молоко и т. п.)	150	200
<b>ВТОРОЙ ЗАВТРАК</b>		
Соки	100	100
<b>ОБЕД</b>		
Закуска (овощная икра)	40	50
Первое блюдо	200	250
Блюдо из мяса, птицы, рыбы	60	70
Гарнир	130	150
Третье блюдо (напиток)	180	200
<b>ПОЛДНИК</b>		
Кефир, молоко	150	200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	80	100
Блюдо из творога, круп, овощей	130	150
Яблоко	1 шт. 150	1 шт. 200
<b>Хлеб на весь день:</b>		
пшеничный	54	72
ржаной	36	45

2.3. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующей учреждения.

2.4. На основе примерного 10-ти дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей учреждения.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 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 и СанПиН 2.4.1.3049-13 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации (документально

- подтвержденных врачом) по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.
- 2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию доводятся до сведения воспитателей, младших воспитателей, старшей медсестры, на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-требование вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
- 2.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующей учреждением запрещается.
- 2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей.
- 2.11. 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.
- 2.12. Ежедневно медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.
- 2.13. Медицинские работники обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.15. 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.
- 2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминация III блюда.
- 2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику

### **3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ**

- 3.1. Питание в учреждении организовано за счет средств местного бюджета.
- 3.2. Организация питания в учреждении осуществляется силами учреждения – сотрудниками в штате учреждения.
- 3.3. Доставка продуктов питания в учреждение осуществляется на договорной основе с организациями по доставке продуктов питания (организации, индивидуальные предприниматели).
- 3.4. Доставка продуктов питания в учреждение на договорной основе, за счет средств бюджета, осуществляется победителем аукциона на право заключения муниципального контракта на оказание услуг по доставке продуктов питания в образовательные учреждения.
- 3.5. Комитет образования оплачивает расходы за продукты питания и их доставку в учреждение в соответствии со счетами-фактурами, актами сверки,

предоставленными поставщиками продуктов питания на основании заключенных муниципальных контрактов.

3.6. В компетенцию руководителя учреждения по организации детского питания входит:

- комплектование учреждения соответствующими квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока и своевременная организация ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- ежемесячный анализ деятельности;
- предоставление финансовой отчетности;
- контроль за исполнением муниципального контракта;

3.7. Ответственность за соблюдение требований санитарных правил и норм осуществляет руководитель учреждения.

#### **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;

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей учреждения.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям, помощник воспитателя обязан:

- проветрить помещение (в соответствии с графиком);
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с блюдом;

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

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

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

- 5.1. К началу учебного года заведующей учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание (медсестра), определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.
- 5.3. Ежедневно медсестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.
- 5.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подводятся итоги и анализ выполнения натуральных норм.
- 5.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги, сверяют с данными в Журнале учета питания медсестры. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню требования. Табеля посещаемости утверждаются заведующей учреждения. К табелям ежемесячно составляется справка о количестве д/дней и среднесписочном составе подписывается заведующей учреждения.
- 5.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением главы администрации МО Волосовский муниципальный район.
- 5.7. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом МО Волосовский муниципальный район.
- 5.8. 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.