

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 5 «РАДУГА»  
Г. СЛЮДЯНКИ»

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном  
дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад общеразвивающего вида № 5 «Радуга»  
г. Слюдянки»**

«СОГЛАСОВАНО»  
Общее собрание работников  
учреждения  
«06» сентября 2016 г.

«СОГЛАСОВАНО»  
Председатель совета родителей  
 О.П. Соболева

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад общеразвивающего  
вида № 5 «Радуга» г. Слюдянки»  
 Н.В. Старицина  
«06» сентября 2016 г.



## Положение

### об организации питания воспитанников в детском саду

#### 1. Общие положения

1.1. Организация питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 5 «Радуга» г. Слюдянки» /далее по тексту – Учреждение/ возлагается на дошкольное образовательное учреждение (ст. 37.1 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273).

1.2. Рацион питания детей в дошкольном учреждении и технология приготовления пищи должны соответствовать требованиям методических рекомендаций «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» № 11 – 14/ 22-б от 14.06.2004 г., утверждённых Министерством здравоохранения и Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в дальнейшем именуемый ФЗ) от 12.03.1999 г.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

#### 2. Принципы организации питания в Учреждении.

2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное 5-разовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утверждённым для детских дошкольных учреждений Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях 2.4.1.2660 – 10.

2.2. Питание в Учреждении организуется в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях 2.4.1.2660 – 10: Приложение 4 «Перечень оборудования для пищеблоков», Приложение 5 «Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)», Приложение 6 «Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях», Приложение 8 «Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях».

2.3. Правильная организация питания детей в дошкольном учреждении предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в дошкольном учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль работы пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

### **3. Организация питания в Учреждении**

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%; 2-й завтрак – 5%, обед – 30-35%; полдник – 10-15%, ужин – 20-25%.

3.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется единым Примерным десятидневным меню для питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, 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 (компетенция Централизованной бухгалтерии РОО) и утверждается заведующим ДООУ.

3.6. Для детей в возрасте от 1,6 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно (оформляется в одном меню-требовании). 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 заведующим ДООУ, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, остатки скоропортящихся продуктов) заведующим издается приказ с указанием причины внесения изменений. В меню-раскладку вносятся изменения (оформление акта дополнения/возврата продуктов) и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

- 3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в «Уголке здоровья» в общем коридоре, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 3.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.12. 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.
- 3.13. Медработник контролирует правильность отбора и хранения суточных проб.
- 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, утвержденному заведующим.
- 3.16. 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.
- 3.17. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.18. 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.
- 3.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.20. 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).
- 3.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приема пищи.
- 3.22. 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, помощник воспитателя 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.
- 3.23. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

### **3. Контроль организации питания в Учреждении.**

3.1. Контроль за организацией питания детей, воспитывающихся в Учреждении, осуществляется руководителем учреждения.

3.1.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность заведующего хозяйством по составлению своевременных заявок в организации на необходимое количество продуктов, правильность составления меню-раскладок, составление актов на возврат/дополнение продуктов;
- контролирует правильное использование ассигнований на питание;
- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, качество доставляемых в учреждение продуктов, соблюдение правил их хранения и использования, соблюдение сроков реализации;

- контролирует постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, качество приготовления пищи, ее соответствие физиологическим потребностям детей, санитарное состояние пищеблока;

- контролирует организацию питания детей в группах.

3.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОУ, медицинским работником, заведующим хозяйством, работниками пищеблока отражаются в должностных инструкциях.

3.3. В учреждении функционирует Актив по питанию (из числа Совета родителей), который в пределах своей компетенции отслеживает организацию питания детей в ДОУ:

- контроль за организацией питания детей в группах;

- контроль за соблюдением режима питания детей;

- контроль за качеством продуктов;

- организация просветительской работы среди родителей совместно с медсестрой;

- предоставление отчета о результатах на общем родительском собрании.

#### **4. Порядок учета питания, финансирование расходов на питание**

4.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издает приказ о назначении ответственного лица за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно с 8.30. до 9.30. заведующий хозяйством подает данные в бухгалтерию (меню-раскладка формируется в бухгалтерии) о количестве детей для составления меню-раскладки на следующий день. Количество детей на следующий день соответствует количеству присутствующих детей на текущий день с учетом дополнений/возвратов.

4.3. Ежедневно в 8.00. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному лицу за составление меню-требования (завхозу), который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. 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.

4.5. На последующие приемы пищи (2-й завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, мясо, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи и т.д.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. На 2-й завтрак, обед, полдник, ужин происходит дополнение продуктов с оформлением актов по установленной форме.

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

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

4.11. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

4.12. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.

4.13. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

4.14. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации МО Слюдянский район.

4.15. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц должна выдерживаться не ниже установленной.

## **5. Ответственность за работу по организации питания**

5.1. Заведующий Учреждением несёт персональную ответственность за:

- организацию питания детей в Учреждении;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников Учреждения, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников Учреждения.

5.2. Повар несет ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

5.3. Кладовщик несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

5.4. Заведующий хозяйством несет ответственность за своевременную подачу данных для формирования меню-требования, своевременное составление актов добавления/возврата продуктов питания, своевременное заключение договоров со снабжающими организациями.

5.5. Медработник несет ответственность за ежедневный контроль за организацией питания и соблюдение санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока.

5.6. Воспитатель, помощник воспитателя несут ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

5.7. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

## **6. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов**

6.1. Поставки продуктов в Учреждении осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

6.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

6.4. Поставка снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

6.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения заведующим Учреждением и действует неопределенный срок.

7.2. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается заведующим Учреждением и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.