



Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад №7» с. Мохча  
А.А. Вокуева

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №7» с. Мохча

- 2.1. Организация питания в МБДОУ осуществляется на основании требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности населения и соблюдения требований к организации питания детей в МБДОУ, прописанных в СанПиН 2.4.1.3013-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации работы в дошкольных образовательных учреждениях».
- 2.2. Требования к организации питания детей в МБДОУ, прописанные в СанПиН 2.4.1.3013-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации работы в дошкольных образовательных учреждениях», являются обязательными для исполнения.
- 2.3. Организация питания детей в МБДОУ осуществляется на основании санитарно-эпидемиологических требований к условиям организации работы в дошкольных образовательных учреждениях, содержащих нормы и требования к организации питания детей в МБДОУ.
- 2.4. Организация питания детей в МБДОУ осуществляется на основании санитарно-эпидемиологических требований к условиям организации работы в дошкольных образовательных учреждениях, содержащих нормы и требования к организации питания детей в МБДОУ.
- 2.5. Организация питания детей в МБДОУ осуществляется на основании санитарно-эпидемиологических требований к условиям организации работы в дошкольных образовательных учреждениях, содержащих нормы и требования к организации питания детей в МБДОУ.
- 2.6. Организация питания детей в МБДОУ осуществляется на основании санитарно-эпидемиологических требований к условиям организации работы в дошкольных образовательных учреждениях, содержащих нормы и требования к организации питания детей в МБДОУ.
- 2.7. Организация питания детей в МБДОУ осуществляется на основании санитарно-эпидемиологических требований к условиям организации работы в дошкольных образовательных учреждениях, содержащих нормы и требования к организации питания детей в МБДОУ.
- 2.8. Организация питания детей в МБДОУ осуществляется на основании санитарно-эпидемиологических требований к условиям организации работы в дошкольных образовательных учреждениях, содержащих нормы и требования к организации питания детей в МБДОУ.
- 2.9. Организация питания детей в МБДОУ осуществляется на основании санитарно-эпидемиологических требований к условиям организации работы в дошкольных образовательных учреждениях, содержащих нормы и требования к организации питания детей в МБДОУ.
- 2.10. Организация питания детей в МБДОУ осуществляется на основании санитарно-эпидемиологических требований к условиям организации работы в дошкольных образовательных учреждениях, содержащих нормы и требования к организации питания детей в МБДОУ.
- 2.11. Организация питания детей в МБДОУ осуществляется на основании санитарно-эпидемиологических требований к условиям организации работы в дошкольных образовательных учреждениях, содержащих нормы и требования к организации питания детей в МБДОУ.
- 2.12. Организация питания детей в МБДОУ осуществляется на основании санитарно-эпидемиологических требований к условиям организации работы в дошкольных образовательных учреждениях, содержащих нормы и требования к организации питания детей в МБДОУ.
- 2.13. Организация питания детей в МБДОУ осуществляется на основании санитарно-эпидемиологических требований к условиям организации работы в дошкольных образовательных учреждениях, содержащих нормы и требования к организации питания детей в МБДОУ.



## 1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения (далее – МБДОУ) в соответствии с Законом РФ «Об образовании», санитарно - эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26., Уставом Учреждения.

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

## 2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ.

2.1. Организация питания в МБДОУ возлагается на руководителя дошкольного образовательного учреждения;

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

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях (СанПиН 2.4.1.3049-13), а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках;

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение;

2.5. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита;

2.6. Помещение кухни должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией;

2.7. Дети, посещающие МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, рекомендуется дополнительный приём пищи-второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %;

2.8. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

2.9. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и утвержденного заведующим МБДОУ;

2.10. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей МБДОУ;

2.11. 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 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.12. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у диетсестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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



- 2.14. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего МБДОУ, запрещается.
- 2.15. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.16. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 2.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.17. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13
- 2.18. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации МБДОУ, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда;
- 2.19. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда;
- 2.20. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. 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.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 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: салфетницы 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 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.
- 3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.



#### 4. Порядок учета питания

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

4.2. Ежедневно диетсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, 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. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обед, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

4.8. 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. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.9. 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.

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

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

4.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления администрации муниципального района «Ижемский».

4.13. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального района «Ижемский».

4.14. 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.

#### 5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ

5.1. Руководитель МБДОУ создает условия для организации питания детей;

5.2. Несет персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ;

5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МБДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.