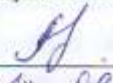


Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №14 «Березка»  
г.Волжска Республики Марий Эл

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ППО

  
Андреева Н.В.  
«1» 09 2015 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Заведующая ДОУ №14 «Березка»

  
Обухова Г.М.  
«1» 09 2015 г.

Приказ № 64/ от 1.09.2015 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**организации питания воспитанников**  
**Муниципального дошкольного образовательного учреждения**  
**«Детский сад №14 «Березка» г.Волжска РМЭ**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 14 «Березка» города Волжска республики Марий-Эл (далее ДОУ) и порядок организации питания детей в условиях ДОУ.

1.3. ДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДОУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и в столовой)

обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДООУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника ДООУ.

## **II. Порядок организации питания воспитанников в ДООУ**

2.1. Воспитанники ДООУ получают питание в соответствии со временем пребывания в ДООУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в ДООУ организуется в соответствии с «Перспективным рационом питания воспитанников в ДООУ (примерное меню)», разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.3. Перспективный рацион питания составлен по дням недели (на 10 дней).

2.4. При составлении Перспективного рациона питания руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок.

2.5. При составлении Перспективного рациона питания (примерного меню) и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ.

2.6. В Перспективном рационе питания (примерном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.7. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.8. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах и у медицинской сестры. На основании данных

корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (лицами их заменяющими). В ежедневном меню указываются замена блюд для детей с пищевыми аллергиями.

2.9. Повседневный рацион питания детей в ДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Перспективного рациона питания. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп ДОУ.

2.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню –раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится: количество питающихся каждой возрастной группы; блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы; требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.11. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.12. На каждое блюдо Перспективного рациона питания (примерного меню) в ДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.13. В ДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.14. Питание детей в ДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ в Перспективном рационе питания предусмотрено использование витаминизированных

продуктов и напитков. В случае их отсутствия в ДОО проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек, утвержденной приказом заведующей ДОО. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДОО не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.19. Доставка пищевых продуктов в ДОО осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДОО не допускаются к приему пищевые

продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.21. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОО складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, влажности, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.22. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ДОО учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.23. Все технологическое и холодильное оборудование в ДОО находится в рабочем состоянии.

2.24. В ДОО технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.25. В ДОО для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (картофелечистка, овощерезки, мясорубки), электрические плиты, котлы и другое торгово-технологическое оборудование.

2.26. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.28. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.29. В ДОО работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.30. В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.31. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

### **III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества**

#### **поставляемых продуктов питания.**

3.1. Продукты поставляют в ДОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ДОУ и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение

установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДООУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДООУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

#### **IV. 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 младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

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

4.4. 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.

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

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

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

4.8. подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;

- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из -под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

4.10. В группах для детей с 1,5 до 3-х лет, воспитатели и младший воспитатель докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

## **V. Порядок учета питания**

5.1. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в табелях питания.

5.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному лицу за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. 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.

5.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, 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., размораживают.

Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;



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

5.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.8. 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.

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. Начисление оплаты за питание производится автоматически системой «Школьная карта», заполняемое ответственным лицом, на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости может не соответствовать числу детей, поставленных на питание в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.11. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в год.

## **VI. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ.**

6.1. Руководитель Учреждения:

Создает условия для организации питания детей;

Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, рабочей по кухне отражаются в их должностных инструкциях.

## **VII. Производственный контроль за организацией питания детей.**

7.1. В ДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется автоматизированная система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

7.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ДОО осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

7.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов;
- в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке)
- в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

### **VIII. Отчетность и делопроизводство**

8.1. Заведующий осуществляет анализ деятельности ДОО по организации питания детей.

8.2. Отчеты об организации питания в ДОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно - эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).