

**СОГЛАСОВАННО:**

Профсоюзный комитет МКДОУ АДС №5  
ОФБ  
Протокол № 3 от «30» 12 2013 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Приказ по Муниципальному казенному  
дошкольному образовательному  
учреждению Аннинский детский сад №5  
общеразвивающего вида  
№ 2 от «01» 01 2014 г.  
Заведующий Саликова В. Саликова



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания воспитанников  
в муниципальном казенном дошкольном  
образовательном учреждении Аннинский  
детский сад № 5 общеразвивающего вида**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации:

✓ «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. 26 (далее - СанПиН 2.4.1. 3049 - 13);

✓ «Контроль организации питания в детских дошкольных учреждениях» N 4265 - 87 от 13.03.1987г., ФЗ от 02.2000 г. No9 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / с изменениями/;

✓ Уставом организации

✓ В соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 No273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания возлагается на организацию осуществляющую образовательную деятельность (гл.4 ст.3 7).

✓ Методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г. «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г.;

✓ Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15.

✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года N 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

✓ и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащими охрану здоровья воспитанников.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников (от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7-ми) в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении Аннинский детский сад № 5 общеразвивающего вида (далее по тексту – Учреждение), требования к качественному и количественному составу рациона.

1.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

1.5. Ответственность за организацию питания несет заведующий Учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (завхоз, повара, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).

1.6. Распределение обязанностей по организации питания между заведующей Учреждением, медицинским персоналом, работниками пищеблока, завхозом, рабочей по кухне отражаются в их должностных инструкциях.

1.7. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

## **2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ**

2.1. Организация питания в Учреждении осуществляется силами Учреждения — сотрудниками в штате учреждения.

2.2. Доставка продуктов питания в Учреждение осуществляется на договорной основе с организациями по доставке продуктов питания (организации, индивидуальные предприниматели).

2.3. Отдел образования оплачивает расходы за продукты питания и их доставку в Учреждение в соответствии со счетами-фактурами, предоставленными поставщиками.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ, ПОСЕЩАЮЩИХ УЧРЕЖДЕНИЕ**

3.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения.

3.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Учреждения.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания (СП 2.3.6.1079-01), а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

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

3.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и весь необходимый инвентарь.

3.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

#### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

4.1. Для качественной организации детского питания работники пищеблока Учреждения должны иметь соответствующую квалификацию и руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиНа, своевременно проходить медицинский осмотр и иметь допуск к работе с пищевыми продуктами.

4.2. Дети, посещающие Учреждение, получают питание в зависимости от режима работы ДООУ, обеспечивающее 90-95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5 %, обед – 35%, полдник – 15 %, ужин – 15-20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

4.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.4. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным с Роспотребнадзором по Воронежской области и утвержденным заведующим Учреждением.

4.5. На основе примерного циклического 20-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

4.6. Меню-требование составляется отдельно для каждого возраста:

- ✓ для детей от 1,5 до 3-х лет;
- ✓ для детей от 3 до 7 лет.

4.7. При разработке ежедневного меню для каждой возрастной группы учитываются:

- ✓ среднесуточные наборы продуктов для каждой возрастной группы;
  - ✓ рекомендуемые объемы блюд;
  - ✓ нормы физиологических потребностей;
  - ✓ нормы потерь при кулинарной обработке продуктов;
  - ✓ нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- ✓ выход готовых блюд;
  - ✓ требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных в детском питании продуктов и блюд для предупреждения возникновения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений;
  - ✓ сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

4.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

4.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется акт на снятие продуктов с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей Учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

4.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

4.12. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.14. 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.

4.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

4.16. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику, утверждённому заведующей Учреждением.

## 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- ✓ в создании безопасных условий во время приема пищи детьми;
- ✓ в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи в группы с пищеблока осуществляется в строгом соответствии с графиком получения пищи, утверждённым заведующим Учреждением.

5.3. Категорически запрещается:

- ✓ привлечение детей к получению пищи с пищеблока;
- ✓ нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.

5.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- ✓ промыть столы горячей водой с моющим средством;
- ✓ тщательно вымыть и продезинфицировать руки;
- ✓ надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; проветрить помещение;
- ✓ выполнить сервировку столов в соответствии с приёмом пищи.

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

5.6. 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).

5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- ✓ во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом; порционируют 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 приёму первого блюда;

- ✓ по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

- ✓ порционируется и подается второе блюдо;

- ✓ прием пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

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

## **6. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

6.1. В случае если Поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить претензию в письменной форме.

6.2. Если Поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

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

6.6. Поставщик обязан обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом Поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их

предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **7. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ**

7.1. К началу учебного года заведующим Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

7.3. 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.

7.4. В случае уменьшения 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.

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

7.6. При составлении меню-требования и выдаче продуктов со склада необходимо учитывать количество продуктов для контрольного блюда и порции для осуществления бракеража готовой пищи.

7.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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

7.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей Учреждением, главного бухгалтера.

7.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением администрации Аннинского района Воронежской области.

7.11. 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.

## **8. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

8.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

8.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиНа 2.4.1.3049-13.

8.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- ✓ обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с примерным циклическим 20-дневным меню и ежедневным меню-требованием;
- ✓ правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- ✓ качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- ✓ соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей;
- ✓ качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

8.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов



вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае - допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

8.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

8.6. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующей.

8.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в привлекаются члены родительского комитета Учреждения.

## 9. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

При организации питания в детском саду необходимо вести следующую документацию:

- ✓ должностные инструкции работников пищеблока,
- ✓ договоры на поставку продуктов, акты исправности гирь и весов,
- ✓ примерное цикличное 20-дневное меню (осенне-зимне-весенний и летний вариант), с учетом выполнения натуральных норм по всем видам продуктов, микроэлементам и витаминам, соответствие меню возрасту и количеству детей, бракеражный журнал скоропортящихся продуктов,
- ✓ бракеражный журнал готовой продукции,
- ✓ картотека блюд детского питания, с указанием содержания белков, жиров, витаминов, микроэлементов,
- ✓ накопительная ведомость, накладные на продукты (регулярность и своевременность выписки), меню-требование,
- ✓ журнал температурного режима холодильного оборудования, журнал учёта дезинфекции холодильного оборудования, журнал здоровья сотрудников пищеблока,
- ✓ график генеральных уборок помещений пищеблока.