

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МАДОУ  
«Двуреченский детский сад

«Семицветик»  
Л.Н. Доронина

« 31 » 2015 год

М.П.



# Положение

об организации детского питания  
в МАДОУ «Двуреченский детский сад «Семицветик»

п. Горный  
Пермский район  
2015г.

## 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МАДОУ «Двуреченский детский сад «Семицветик» (далее – ДОО).
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26.

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

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
- 2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. От 20.07.2015г) «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
- 2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
- 2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной и приточной вентиляцией.

## 3. Организация питания на пищеблоке

- 3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОО, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; второй завтрак 5%, обед – 30-35%; уплотненный полдник – 30-35%.
- 3.3. При организации питания администрация ДОО руководствуется примерным десятидневным меню, 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 и утверждается руководителем ДОО.
- 3.6. При составлении меню - требования учитываются:
  - среднесуточный набор продуктов;
  - объем блюд;
  - нормы физиологических потребностей;
  - 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 руководителем ДОО, запрещается.
- 3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.
- 3.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций
- 3.13. 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.
- 3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

#### **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, эстетических навыков во время приема пищи детьми.
- 4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем ДОУ.
- 4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. 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.
- 4.5. 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).
- 4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.7. 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

#### **5. Порядок учета питания**

- 5.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 13.00 часов подают педагоги.
- 5.8. 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.

9. 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.

#### **6. Контроль организации питания**

- 6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель ДОУ, медицинская сестра, заместитель заведующего по АХД.
- 6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ могут создаваться и действовать следующие комиссии:
  - 6.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания, состав и полномочия которой регламентируются соответствующим положением.
  - 6.2.2. Бракеражная комиссия.
- 6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с должностными обязанностями: заведующего, заместителя заведующего по АХД, медицинского работника, кладовщика, повара, кухонного работника, воспитателя, помощника воспитателя.

#### **8. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ**

- 8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя ДОУ, главного бухгалтера.
- 8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям на основании Постановления Администрации Пермского муниципального района «О родительской плате за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования» № 4333 от 20.10.2014 года.
- 8.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Управления образования администрации Пермского муниципального района.
- 8.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДОУ 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.
- 8.5. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 8.6. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств;
- 8.7. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

#### **9. Делопроизводство**

- 9.1. Журнал «Бракераж скоропортящихся пищевых продуктов».
- 9.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».
- 9.3. Журнал «Здоровья».
- 9.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 9.5. Журнал учета витаминизации третьих и сладких блюд.
- 9.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

#### **10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

- 10.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя ДОУ.
- 10.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя ДОУ.
- 10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.