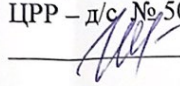


«СОГЛАСОВАНО»

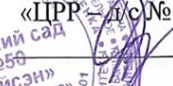
Председатель профкома МБДОУ  
ЦРР – д/с № 50 «Лэйсэн»

 Шайдулина Ю.И.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ

«ЦРР – д/с № 50 «Лэйсэн»

 Н.И.Строкина

Принято

на общем собрании работников  
МБДОУ ЦРР – д/с № 50 «Лэйсэн»

Протокол № 1 от «16» 09 2018 г.

Введено в действие Приказом заведующего  
МБДОУ «ЦРР – д/с № 50 «Лэйсэн»

«25» 09 2018 г. № 13



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания детей**  
**МБДОУ «ЦРР – д/с № 50 «Лэйсэн» г. Альметьевска»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение (далее по тексту – Учреждение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад № 50 «Лэйсэн» г. Альметьевска» в соответствии с Законом № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

- Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН)  
- Федеральным законом от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции Федеральных законов от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 10.01.2003 №15-ФЗ);  
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 10.08.1998 г. № 917 «О концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005 года (в редакции Постановления Правительства РФ от 05. 10. 1999 № 1119)  
- Совместным приказом Минздрава России и Минобразования России от 30.05.02/31.05.02. №176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей в Российской Федерации» (п. 16 об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами) и другими законодательными актами, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих Учреждение, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Учреждение.

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

1.3. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками учреждения.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в учреждении.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания, контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания несет заведующий учреждения.



7. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников.
8. Настоящее положение действует до замены новым.

## **2. Организация питания в детском саду**

- 2.1. Воспитанники учреждения получают пятиразовое питание.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с разработанным меню, утвержденным руководителем учреждения, рассчитанным не менее чем на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов.
- 2.4. На основе 10 дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждения.
- 2.5. При составлении меню учитываются:
  - среднесуточный комплект продуктов для каждой возрастной группы;
  - объем блюд для этих групп;
  - нормы физиологических потребностей;
  - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
  - выход готовых блюд;
  - данные о химическом составе блюд;
  - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей учреждения, запрещается.
- 2.8. При несвоевременном завозе продуктов или недоброкачества продуктов, комплект заменяется полностью на комплект другого дня, заверяется подписью заведующего.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюд и объем порций.
- 2.10. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей, с занесением данных в Журнал учета посещения детей.
- 2.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.13. 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.
- 2.14. 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 учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- 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, младший воспитатель 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. Детская порция должна соответствовать меню. При необходимости повар выставляет контрольную порцию.

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

3.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и санитарно-эпидемиологическими правилами, несут воспитатели.

#### **4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

4.1. Заведующим учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещения детей.

4.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 13.00 до 14.00, подают педагоги.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером финансово-бюджетной палаты Централизованной бухгалтерии Управления образования АМР на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. 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.

4.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются бюджетом муниципального образования Альметьевского муниципального района Республики Татарстан.

4.8. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников включается в оплату родителями, размер которой устанавливается решением Исполнительного комитета Альметьевского муниципального района Республики Татарстан.

4.9. 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.

## 5. Организация контроля за питанием

5.1. Постоянный контроль за питанием осуществляет медицинская сестра.

5.2. Общественный контроль осуществляют члены бракеражной комиссии в соответствии с Положением о бракеражной комиссии. Результаты проверки оформляются протоколом или записью в бракеражном журнале.

5.3. Административный контроль осуществляет заведующий учреждения.

В административный контроль входит:

- утверждение меню;
- проверка документации;
- работа медицинской сестры по пищеблоку;
- работа пищеблока и продуктовой кладовой;
- питание детей в группах.