

**Принято**  
Общим собранием работников  
МБДОУ «Д/с № 9 «Садко»  
Протокол № 3  
от « 23 » января 2018 года

**Согласовано**  
Председатель профсоюзного комитета  
\_\_\_\_\_ Усманова Г.М.

**«Утверждаю»**  
Заведующий МБДОУ «Д/с № 9 «Садко»  
\_\_\_\_\_ Комарова Н.А.



Введено в действие приказом  
№ 13 от « 25 » января 2018 года

**Положение об организации питания  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад общеразвивающего вида № 9 «Садко» г. Альметьевска»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 9 «Садко» г. Альметьевска» (далее Положение), разработано в соответствии с:
- ◆ Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Статья 30. Локальные нормативные акты, содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения. Статья 37. Организация питания обучающихся.
  - ◆ Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями);
  - ◆ Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";
  - ◆ Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36;
  - ◆ Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3,
  - ◆ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18.12.2008 г. № 513 –ст. «Национальный стандарт Российской Федерации услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»,
  - ◆ Методические рекомендации «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».
  - ◆ Уставом (далее МБДОУ) и регламентирует организацию питания в МБДОУ.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в МБДОУ.
- 1.3. Организация питания воспитанников возлагается на администрацию МБДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено их должностными инструкциями.
- 1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием работников и принимаются на его заседании.
- 1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2. Организация питания на пищеблоке**

**2.1.** МБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное четырехразовое питание детей в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

**2.2.** В промежутке между завтраком и обедом в МБДОУ установлен дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий соки и фрукты. Прием пищи организуется с интервалом 3-4 часа.

**2.3.** Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей с 1,5 до 3-х лет и для детей с 3-х до 7 лет.

**2.4.** Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

**2.5.** В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях

**2.6.** На основе примерного 10-дневного меню, ежедневно, на следующий день ответственным за организацию питания составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

**2.7.** 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.

**2.8.** Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

**2.9.** Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.

**2.10.** При необходимости внесения изменений в меню - раскладки (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) завхозом (кладовщиком) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ. Исправления в меню-требованиях не допускаются.

**2.11.** Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

**2.12.** Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

**2.13.** При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

**2.14.** Ежедневно ответственным за организацию питания, поваром ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

**2.15.** В МБДОУ создается бракеражная комиссия, действующая на основании Приказа руководителя, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

**2.16.** Готовая пища с пищеблока выдается только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

**2.17.** В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей в МБДОУ проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

**2.18.** В МБДОУ в соответствии с санитарным законодательством организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

**2.19.** Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ и дома, для родителей (законных представителей) воспитанников, на информационных стендах в группах, на сайте МБДОУ в сети «Интернет» размещается информация об ассортименте питания ребенка, сведения о поставщиках продуктов питания, утвержденное меню на осенне – зимний и весенне – летний период на 10 дней. Ежедневно вывешивается меню на раздаче пищи у пищеблока, а также в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем (выход) порции, состав блюда.

**2.20.** Оборудование и содержание пищеблока МБДОУ осуществляется в соответствии санитарного законодательства по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

### **3. Организация питания детей в группах**

**3.1.** Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания

- в организации питьевого режима в группах

**3.2.** Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

**3.4.** Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

**3.5.** 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.

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

**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 третье блюдо;

- 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 блюда;

- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

**3.9.** Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

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

**4.1.** К началу учебного года руководителем МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

**4.2.** Ответственный за организацию питания ежедневно составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 08.30 часов утра подают педагоги.

**4.4.** На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

**4.5.** В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

**4.6.** Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом, составленным в произвольной форме.

**4.7.** С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту, составленному в произвольной форме. 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;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

**4.8.** Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

**4.9.** 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.).

**4.10.** 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.

**4.11.** Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией 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.

**4.12.** Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.

**4.13.** Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям) обучающихся, размер которой устанавливается решением МБДОУ.

**4.14.** Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

**4.15.** Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

## **5. Контроль за организацией питания**

**5.1.** Контроль за качеством (разнообразием), закладкой продуктов питания, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов обеспечивается администрацией МБДОУ.

**5.2.** При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замены продуктов питания на равноценные, контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

– в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным разнообразием ассортимента и количеством продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

– в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

– в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

**5.3.** При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) 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, количество которых изменилось в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

**5.4.** 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.

**5.5.** С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ к участию в контроле могут привлекаться члены родительского комитета МБДОУ или представители иных органов управления МБДОУ.