

ПРИНЯТО

Общим собранием МБДОУ «Татарско-  
Кандызский детский сад»  
Бавлинского муниципального района  
Республики Татарстан  
(протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.)

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ «Татарско-  
Кандызский детский сад»  
\_\_\_\_\_ Р.Ш.Кашапова  
Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Татарско-Кандызский детский сад»  
Бавлинского муниципального района Республики Татарстан

г. Бавлы  
2013г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с постановлением от 22 июля 2010г. №91 об утверждении СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Татарско-Кандызский детский сад» Бавлинского муниципального района Республики Татарстан (далее МБДОУ).

## **2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75—80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, поэтому организуется второй завтрак в виде фруктов, сока или нектара, обед — 35—40%, ужин — 15-20%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанника.

2.3. Питание детей в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания воспитанников.

2.4. Ежедневно на основе примерного 10-дневного меню на следующий день составляется меню-требование.

2.5. При составлении меню учитываются:.

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующего запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - требовании не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания воспитанника, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Ежедневно ответственное лицо по осуществлению допуска детей к питанию обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Объем готовой пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

2.13. Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С - витаминизация III блюда.

2.15. Выдача пищи с пищеблока осуществляется строго по графику в соответствии с режимом каждой возрастной группы.

### **3. Организация питания воспитанников в группах и сотрудников.**

3.1. Работа по организации питания воспитанников 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 воспитанниками.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующего МБДОУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- тщательно вымыть руки;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети старшего возраста.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников 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;
- согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- воспитанники приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо и салат.
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Во время обеда прием пищи педагогами старших дошкольных групп и воспитанниками может осуществляться одновременно.

3.10. Во время обеда прием пищи педагогами младших групп осуществляется после кормления детей.

3.11. Остальным сотрудникам предоставляется перерыв продолжительностью не менее 30 минут для приема пищи.

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

4.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание медсестра, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков фактически присутствующих детей.

4.4. С последующим приемом пищи /обед, ужин/ воспитанники, отсутствующие в МБДОУ 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.

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

4.6. Если на завтрак пришло больше воспитанников, 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 воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.7. 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.

4.8. Начисление оплаты за питание производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.