

**ПРИНЯТО:**

на общем собрании  
работников учреждения  
МБДОУ «Детский сад № 23  
«Золотой колосок» ЗМР РТ  
от «21» августа 2017г.

Председатель общего собрания  
работников учреждения  
Р.Х.Ардыханова

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель профкома  
Л.Ф.Закирова

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заведующий МБДОУ «Детский сад  
№ 23 «Золотой колосок» ЗМР РТ

Р.Х.Ардыханова

Введено в действие приказом №102

от «21» августа 2017г.



**Положение  
об организации питания воспитанников  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад общеразвивающего вида № 23 «Золотой колосок»  
Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан**

## **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида №23 «Золотой колосок» Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан (далее Учреждение), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, организации сбалансированного питания воспитанников.

1.3. Срок действия положения не ограничен.

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

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию учреждения.

2.2. В учреждении предусматривается помещение для приготовления пищи воспитанникам и сотрудникам. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, заведующего.

2.3. Учреждение определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. Учреждение обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы учреждения и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. Воспитанники, посещающие Учреждение получают четырехразовое питание, обеспечивающее 90 % суточного рациона. При 12-часовом пребывании детей в учреждении завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, обед — 30-35%, полдник — 10- 15 %, ужин - 20-25%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи: второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

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

2.7. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим учреждения.

2.8. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждения. В составлении меню участвуют: заведующий, ст. медсестра, кладовщик, шеф повар.

2.9. 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 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.

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

2.11. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты.

2.12. Запрещается вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим учреждения.

### **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 заведующей Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

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 на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- дети приступают к приему первого блюда;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

### **4. Порядок учета питания**

4.1. К началу учебного года и в начале календарного года заведующий учреждения издает приказы: о назначении ответственного лица за организацию питания (ст. медсестра), определяются его функциональные обязанности; об организации питания и др.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется согласно количеству присутствующих детей, которых ежедневно, с 08:00 до 08:20 утра, отмечает ст. медсестра под роспись в меню.

4.3. В случае снижения или увеличения численности детей, ст. медсестра совместно с кладовщиком проводит корректировку к меню-раскладке, оформляя накладные.

4.4. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, мясо, рыба, кондитерские изделия, сахар, крупы, макароны, фрукты.

4.5. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги. Кладовщик выверяет остатки и расход продуктов в бухгалтерии.

4.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

### **5. Обеспечение контроля за организацией питания**

5.1. Руководитель учреждения несёт ответственность за организацию питания, контролирует следующие вопросы:

- выполнение приказов заведующего по организации питания;

- заключение договоров на поставку продуктов;
- качество продуктов и приготовленной пищи;
- документацию ст. медсестры и кладовщика;
- организацию питания в группах;

5.2. Контроль за закладкой продуктов обеспечивает бракеражная комиссия, утверждённая приказом заведующего.

## **6. Финансирование расходов на питание детей Учреждения**

6.1. Финансирование расходов на питание воспитанников осуществляется за счёт бюджетных средств.

6.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждение.

## **7. Ведение специальной документации по питанию**

В Учреждении ведется следующая документация по организации питания:

7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

7.2. Примерное 10-дневное меню, утвержденное руководителем;

7.3. Картотека технологических карт приготовления блюд;

7.4. Приказы заведующего по организации питания;

7.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;

7.6. Наличие графиков:

- выдача готовой продукции для организации питания в группах;

- нормы порций - объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом;

7.7. Ежедневное меню-требование на следующий день;

7.8. Учетно-отчетная документация:

- журнал бракеража сырой продукции;

- журнал бракеража готовой продукции;

- накопительная ведомость;

- журнал регистрации температурно-влажностного режима в продуктовом помещении (складе) и холодильного оборудования;

- журнал контроля состояния здоровья персонала;

7.9. Инструкции:

- должностные инструкции шеф-повара, повара, кладовщика, подсобного рабочего;

- по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- по охране труда;

- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания;

- по обработке яиц.

Пронумеровано, прошнуровано  
и скреплено печатью 4 листов  
Заявление №23 «Золотой колосок»  
Р.Х. Ардыханова

