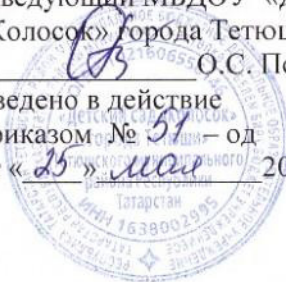


Согласовано с Родительским комитетом МБДОУ  
Протокол № 2 «25» мая 2017 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий МБДОУ «Детский сад  
«Колосок» города Тетюши»  
О.С. Похлебкина  
Введено в действие  
приказом № 51 – од  
от «25» мая 2017 года



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад «Колосок» города Тетюши»  
Тетюшского муниципального района Республики Татарстан**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом 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», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, Уставом МБДОУ «Детский сад «Колосок» города Тетюши» Тетюшского муниципального района Республики Татарстан (далее – МБДОУ).

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников МБДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц и родительского комитета по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в МБДОУ; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля питания детей в МБДОУ.

**2. Задачи**

2.1. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд**

3.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию (медсестра), который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые

продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 °С до +6 °С. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

– обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

– в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;

– при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

3.5. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

#### **4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в МБДОУ.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.

4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. На родительских собраниях работники МБДОУ рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд.

4.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

4.8. Для детей, страдающих аллергическими реакциями, осуществляется замена продуктов из общего меню на иные в соответствии с таблицей замены продуктов<sup>1</sup>.

#### **5. Организация питания на пищеблоке**

5.1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание;

5.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

5.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим МБДОУ;

5.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню - требование и утверждается заведующим МБДОУ;

<sup>1</sup> Таблица замены продуктов приведена в СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26.



5.5. Приготовление блюд осуществляется по утвержденным технологическим картам;

5.6. Прием пищи проводится строго по графику, утвержденному заведующим детским садом;

5.7. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. 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;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

5.8. Меню-требование подписывается поваром, кладовщиком, старшей медицинской сестрой;

5.9. Меню-требование представляется заведующему для утверждения, накануне предшествующего дня, указанного в меню;

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

5.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается;

5.12. Старшей медсестре необходимо:

- контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы;
- ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;
- ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов;
- ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии в составе: заведующего, медсестры и повара;

5.13. Для обеспечения преемственности питания родители воспитатели информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода;

5.14. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещения детей детского сада;

5.15. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе;

5.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций;

5.17. 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;

5.18. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МБДОУ – поварам, кладовщику:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню
- требованию;

- За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщик МБДОУ и представитель поставщика;

- Получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо - кладовщик МБДОУ;

- Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 часов предшествующего дня;

5.19. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по контролю за организацией питания в составе 4 человек:

Председатель комиссии: заведующий МБДОУ

Члены: - старший воспитатель

- старшая медсестра

- заведующий хозяйством

- кладовщик

5.20. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 8.30 – мясо в первое блюдо; продукты для запуска;

- 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

- 12.30 – тесто для выпечки;

- 10.00 – 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

- 11.30 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

- 13.00 – продукты для полдника

Повару производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

5.21. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии;

5.22. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологий приготовления блюд;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- контрольное блюдо;

- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;

- вымеренную посуду с указанием объемов;

- медицинскую аптечку.

5.23. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

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

6.1. 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.

6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

6.4. 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.

6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет;

6.6. 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).

6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне;

6.8. 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;

- 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.

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

## **7. Порядок учета питания, поступления и контроля продуктов питания**

7.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание (старшая медсестра), определяются его функциональные обязанности;

7.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещения детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей;

7.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги;

7.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному (медсестре) за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок;

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

7.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту;

7.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи;

7.8. 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;

7.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табеля посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет расчет начислений с учетом льгот по родительской оплате (согласно предоставленных документов).

## **8. Контроль организации питания**

8.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами, условиями государственного контракта.

8.2. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет руководитель МБДОУ. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем МБДОУ и внепланово.

### **6.3. Заведующий МБДОУ:**

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- контролирует организацию доставки продуктов в ДОО, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

## **9. Отчетность**

9.1. Заведующий МБДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

9.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.