

СОГЛАСОВАНО

с профсоюзным комитетом

муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения  
комбинированного вида № 28»

Председатель профкома




Е.З. Карцева



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ

«Детский сад комбинированного вида № 28»

 И.В. Обертос

Приказ № 44-ОД  
от 22 августа 2013г.

ПРИНЯТО

Общим

собранием работников муниципального  
бюджетного образовательного учреждения  
« Детский сад комбинированного вида № 28»

Протокол № 2 от 22 августа 2013г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в

муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении

«Детский сад комбинированного вида №28»

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида №28» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984 г; 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; Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.

1.2. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. № 1014; Законом РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник здравоохранения, воспитатели, помощники воспитателя).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

## 2. Требования к организации питания детей.

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения.

2.2. В МБДОУ должно быть предусмотрено место для питания детей (в групповых ячейках).

2.3. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей дошкольной группы.

2.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам (СанПиН 2.4.1.3049-13), а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.5. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

2.6. Для приготовления пищи используется механическое, тепловое, весовое оборудование.

2.7. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

2.8. Сотрудники учреждения могут обедать в одно время с детьми.

### **3. Условия, сроки хранения продуктов.**

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил (СанПиН 2.4.1.3049-13).

3.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

### **4. Организация приготовления питания на пищеблоке.**

4.1. При организации приготовления питания необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.1.3049-13).

4.2. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-» , «+» 5%.

4.3. Дети дошкольного учреждения получают трехразовое питание, обеспечивающее 80 - 90% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед 30 - 35%, уплотненный полдник — 15%.

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

4.5. Питание в дошкольном учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню, предоставленным на оказание услуг по организации питания ИП Безруковой О. В. (Исполнитель)

4.6. На основании примерного меню Исполнитель ежедневно, на следующий день составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

4.7. Для детей в возрасте от 2 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. - сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

4.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

4.10. Ежедневно ответственный за питание в группах(воспитатель) ведет учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости детей.

4.11. Ежедневно ответственным за питание сотрудником ведется Журнал учета.

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

4.13. Выдача готовой пищи детям разрешается только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) бракеражной комиссией в составе медсестры, представителя администрации МБДОУ, ответственного за организацию питания и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

4.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **5. Организация питания детей в группе.**

5.1. Работа по организации питания детей в группе 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.

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

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

5.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности детей во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а салфетки за собой убирают дети).

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приема пищи.

5.8. 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, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

5.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и помощник воспитателя.

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

- 6.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание детей, определяются его функциональные обязанности.
- 6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников.
- 6.3. Ежедневно ответственный за питание в учреждении направляет заявку на организацию питания воспитанников Исполнителю. Списки ежедневно с 14.00 до 15.00 часов дня подаются педагогами медсестре или ответственному по питанию.
- 6.4. На следующий день, в 8.00 часов педагоги подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 6.5. В случае снижения численности детей, идет увеличение порции пропорционально всем присутствующим воспитанникам, перерасчет меню по увеличению порции производится работниками пищеблока.
- 6.6. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Ответственный за питание по учреждению, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 6.7. Расходы по обеспечению питания детей обеспечивают родители (законные представители).
- 6.8. Нормативная стоимость питания детей определяется правовыми документами.

## **7 Разграничение компетенции по вопросам организации питания в дошкольной группе.**

- 7.1.Руководитель Учреждения:
  - создает условия для организации питания детей,
  - несет персональную ответственность за организацию питания в Учреждении,
  - представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.
- 7.2. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя отражаются в должностных инструкциях.

