

УТВЕРЖДЕНО

приказом по МБДОУ «Д/с №36»  
от 25.01.2017 года № 05

Приложение № 2

Заведующий МБДОУ «Д/с №36»

Н.В.Горшкова



# Положение об организации питания

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее «Положение об организации питания» разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детского сада №36» (далее ДОУ) в соответствии со следующими нормативными актами ДОУ:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об Образовании в Российской Федерации»;
- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (СанПиН 2.4.1.3049-13) от 15 мая 2013 года;
- Уставом ДОУ.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в ДОУ.

## 2. Организация питания на пищеблоке:

2.1. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществ для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОУ.

2.2. В меню содержание:

- **белков** должно обеспечивать **12-15%** от калорийности рациона;
- **жиров** должно обеспечивать **30- 32%** от калорийности рациона;
- **углеводов** должно обеспечивать **50- 58%** от калорийности рациона.

2.3. Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в % для детей с 12 часовым пребыванием в ДОУ составляет:

- **завтрак - 20-25%** суточной калорийности,
- **2-ой завтрак - 5%** суточной калорийности
- **обед - 30- 35%**, суточной калорийности
- **полдник - 10-15%** суточной калорийности
- **ужин - 20%** суточной калорийности

2.4. Меню утверждает заведующий ДОУ.

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

2.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

2.7. 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.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 2.8. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.
- 2.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.
- 2.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) специалистом по питанию составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и выхода.
- 2.13. Ежедневно специалистом по питанию ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.
- 2.14. Специалист по питанию обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения специалиста по питанию, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.17. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей специалист по питанию осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **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 заведующим ДООУ.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед 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;
  - 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 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, воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

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

4.1. К началу учебного года заведующей ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание (специалист по питанию), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Специалист по питанию осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующим.

4.3. Ежедневно специалист по питанию составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

4.4. На следующий день, в 8.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах специалисту по питанию, 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 дошкольного 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.

4.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОУ, 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:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- 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 д/дней 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 ДОУ, главного бухгалтера.

4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением Главы Александровского района.

4.14. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Александровского района.

4.15. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в два года.

4.16. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

*Принято на Общем собрании трудового коллектива протокол №\_\_ от \_\_\_\_\_ года.*