

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 3 «Колокольчик»

СОГЛАСОВАНО  
Общим собранием работников  
Протокол № 2 от 24.04.2017 года

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом по МБДОУ  
детский сад № 3 «Колокольчик»  
от 28.04.2017 г. № 45

Учтено мнение родителей  
(законных представителей)  
Протокол Совета родителей  
№ 1 от 24.04.2017 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**  
**в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**  
**детский сад № 3 «Колокольчик»**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «детский сад № 3 «Колокольчик» (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

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

**2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Дети получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день медицинской сестрой составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

2.5. 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

2.10. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей в соответствии с табелем посещаемости.

2.11. Контроль закладки основных продуктов в котел и контроль выхода готовых блюд осуществляет бракеражная комиссия.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.13. Выдача готовой пищи с пищеблока осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения на выдачу. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи с пищеблока на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением. (Приложение 1 к настоящему положению).

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

3.4. Пред 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 4-х лет.

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

3.7. подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи детьми осуществляется в группах в период времени, установленный режимом дня для каждой возрастной группы. (Приложение 2 к настоящему положению).

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

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ об организации, питания которым определяет ответственного за организацию питания и его функциональные обязанности.

4.2. Учет питающихся детей в соответствии с табелем посещаемости осуществляет медицинская сестра.

4.3. Ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подает медицинская сестра.

4.4. На следующий день в 08.30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, 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 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, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, 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;



- 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 в меню-требовании, 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 детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. В виду отсутствия воспитанников по причине болезни или другим уважительным причинам, допускается расхождение меню - требования и табеля посещаемости +/-2 человека. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции Учредителя Учреждения. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДООУ.

4.13. Расходы по обеспечению питания детей включаются в родительскую плату за просмотр и уход за воспитанниками, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.14. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.15. 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.

4.16. Продукты питания приобретаются при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

## 5. Контроль за организацией питания в Учреждении

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по 10-дневному меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- в контроле (по 10-дневному меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.4. Ежемесячно проводится мониторинг выполнения натуральных норм питания и подсчет энергетической и микробиологической ценности питания (калорийность питания).

5.5 В целях соблюдения требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, установленных требованиями действующего в Российской Федерации санитарного законодательства и осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается бракеражная комиссия, функции, компетенции и полномочия которой регламентируются Положением о бракеражной комиссии.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Положение принимается Общим собранием Учреждения, утверждается приказом заведующего с учетом мнения родителей (законных представителей) воспитанников.

6.2. Срок данного Положения не ограничен. Данное положение действует до принятия нового. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся в порядке, определенном Уставом учреждения.



Приложение 1  
к Положению об организации питания,  
утвержденному приказом по МБДОУ  
№ 45 от 28.04.2017 г.

### ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ С ПИЩЕБЛОКА

№, название группы	завтрак	Второй завтрак	обед	полдник
№ 301 «Забава»	8.10-8.15.	9.20.-9.30.	11.30.-11.40	15.00.-15.10
№ 302 «Капелька»	8.10-8.15.	9.20.-9.30.	11.30.-11.40	15.00.-15.10
№ 303 «Сказка»	8.10-8.15.	9.30.-9.40.	11.50.-12.00	15.10-15.20
№ 304 «Теремок»	8.15.-8.20.	9.30.-9.40.	11.50.-12.00	15.10-15.20
№ 305 «Солнышко»	8.15.-8.20.	9.40.- 9.50.	12.05.-12.15.	15.10-15.20
№ 306 «Радуга»	8.15.-8.20.	10.20.-10.35.	12.30-12.40.	15.10-15.20

Приложение 2  
к Положению об организации питания,  
утвержденному приказом по МБДОУ  
№ 45 от 28.04.2017 г.

### ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ В ГРУППАХ ДОУ

№, название группы	завтрак	Второй завтрак	обед	полдник
№ 301 «Забава» (группа второго раннего возраста)	8.20 – 8.50	9.30-9.40	11.40 –12.00	15.15 –15.25
№ 302 «Капелька» (группа второго раннего возраста)	8.20 – 8.50	9.30-9.40	11.40 –12.00	15.15 –15.25
№ 303 «Сказка» (младшая группа)	8.20 – 8.50	9.40 - 9.50	12.00 –12.30	15.25 –15.50
№ 304 «Теремок» (средняя группа)	8.25 – 8.50	9.40 - 9.50	12.00 –12.30	15.25 –15.50
№ 305 «Солнышко» (старшая группа)	8.25 – 8.50	9.50- 10.00	12.15 – 12.50	15.25 – 15.40
№ 306 «Радуга» (подготовительная группа)	8.30 – 8.50	10.35.-10.45	12.40 – 13.10	15.25 – 15.40

