

Муниципальное бюджетное дошкольное образование учреждение  
«Детский сад села Графовка Шебекинского района Белгородской области»

Принято на Педагогическом совете

Протокол №4

От 25.05.2015

Утверждаю

заведующий МБДОУ  
«Детский сад села Графовка



М.И.Беликова

**Положение**  
**об организации питания воспитанников**  
в МБДОУ «Детский сад села Графовка Шебекинского  
района Белгородской области»

## **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении МБДОУ «Детский сад села Графовка Шебекинского района Белгородской области» (далее – образовательное 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 2013г.№26; Федеральным законом № 273-ФЗ» «Об образовании в Российской Федерации».
- 1.3. Заведующий образовательным учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работниками пищеблока, завхоз, старшая медицинская сестра, воспитатели, помощники воспитателей).
- 1.4. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдая условия для укрепления здоровья, обеспечивая безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в образовательном учреждении.

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

- 2.1. Воспитанники образовательного учреждения с режимом работы 10,5 часов получают четырех разовое питание, обеспечивающее 80% суточного рациона. При этом завтрак составляет 25%, второй завтрак-5%, обед-35%, уплотнённый полдник 15% суточной калорийности.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должен строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим образовательным учреждением.
- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за питание (старшая медицинская сестра) составляет меню-

требования на следующий день и утверждается заведующим образовательным учреждением.

- 2.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При том учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
  - объем блюд для этих групп;
  - нормы физиологической потребности;
  - нормы потерь при холодной и теплой обработке продуктов;
  - выход готовых блюд;
  - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
  - данные о химическом составе блюд;
  - требования СанПиН 2.4.1.3049-13 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
  - сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, работник ответственный за состояние меню-требование (старшая медицинская сестра) имеет право включать в меню-требование блюд для диетического питания.

2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию находятся у старшей медицинской сестры, на группах и на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывает блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.8. Меню –требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.9. Работнику ответственного за составление меню-требования (старшая медицинская сестра) вносит изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим образовательного учреждения запрещается.

2.10. Приготовление блюд работниками пищеблока осуществляется в соответствии с утвержденными технологическими картами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. Работник ответственный за составление меню-требования (старшая медицинская сестра) имеет право вносить изменения в суточные нормы закладки продуктов в целях выполнения среднемесячных натуральных норм питания.

2.12. Родители обучающихся, ежедневно информируются об ассортименте питания ребенка, посредством вывешивания меню, утверждённого заведующим образовательным учреждением, размещенного в уголках питания в раздевалках групп, возле пищеблока, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.13. Ежедневно старшей медицинской сестрой ведется учет питающихся детей, с занесением в журнал учета питания.

2.14. Старшая медицинская сестра обязана 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; пища подается теплой, температура первых и вторых блюд - 50-60 градусов.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, старшей медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация III-блюда.

2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим образовательным учреждением.

### **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 детей.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим образовательным учреждением.

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;
- проверить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети 4-х лет.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденном зале.

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

- во время сервировки столов, на столы ставится тарелка с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

#### **4. Порядок учета питания.**

4.1. К началу календарного года заведующий образовательным учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание ( старшая медицинская сестра) осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежегодно ответственный за питание (старшая медицинская сестра) составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляет на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 12.00 до 14.00 часов подают воспитатели групп.

4.4. На следующий день в 9.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах старшей медицинской сестре, которая передает сведения 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 норм блюд.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракераж ной комиссии соответствующим актом.

4.7. С последующим приемом пищи ( обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую 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 часов, размораживают, повторной заморозке эта продукция не подлежит;

- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйца, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9. Если на завтрак пришли больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшается выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством

прибывших детей. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощей, фруктов, яйцо и т.д.)

4.10. Учет продуктов ведется в специальном журнале. Записи производятся на основании первичных документов в количественном выражении.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением администрации муниципального района «Шебекинского района и города Шебекино» Белгородской области.

4.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников имеющих льготы, обеспечивается из муниципального бюджета.

## **5. Контроль за организацией питания в образовательном учреждении.**

В целях контроля организации питания в образовательном учреждении:

5.1. Создается бракеражная комиссия для организации контроля питания.

5.2. Ответственный за питание (старшая медицинская сестра) ведет бракеражные журналы готовой и сырой продукции.

5.3. Продукты питания принимаются ответственным за питание (старшая медицинская сестра) строго при наличии сертификатов соответствия. Удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5.4. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствия замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требования) за обеспечением, в течении 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортиментов продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;

- 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 закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.5. Администрацией образовательного учреждения совместно с ответственным за организацию питания (старшая медицинская сестра) разрабатывается план контроля за организацией питания в образовательном учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

5.6. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с номенклатурой дел.