

ПРИНЯТО  
Общим собранием  
протокол от 05.10.2015 №1

УТВЕРЖДЕНО  
приказом от 06.10.2015 № 67



## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания детей

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами:
- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ
  - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ
  - СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
  - СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
  - методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утверждёнными Минздравом СССР от 14.06.1984 г.,
  - «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г
  - Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. №06-15/3-5
- 1.2. В соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» организация питания возлагается на ДОУ.
- 1.3. Ответственность за организацию питания несёт заведующий и медсестра ДОУ.
- 1.4. Заведующий и медсестра ДОУ осуществляют контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работников пищеблока, кладовщика, воспитателей, младших воспитателей).
- 1.5. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

### 2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Режим питания детей в ДОУ устанавливается в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, в соответствии с 10,5 часовым режимом работы групп и по возрастам:
- ✓ завтрак
  - ✓ второй завтрак
  - ✓ обед
  - ✓ уплотнённый полдник
- 2.2. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания воспитанников на отдельные приёмы пищи распределяются исходя из требований санитарных норм и правил следующим образом:
- ✓ завтрак – 25 %
  - ✓ второй завтрак – 5%
  - ✓ обед – 35 %
  - ✓ уплотнённый полдник – 35 %
- 2.3. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанника.
- 2.4. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания воспитанников дошкольного возраста, утверждённого распорядительным актом.
- 2.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.
- 2.6. Для воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:
- ✓ среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
  - ✓ объём блюд для этих групп;
  - ✓ нормы физиологических потребностей;

- ✓ нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
  - ✓ выход готовых блюд;
  - ✓ нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
  - ✓ данные о химическом составе блюд;
  - ✓ требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
  - ✓ сведения о стоимости и наличии продуктов.
- 2.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.
- 2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания воспитанника, вывешивая меню на раздаче, в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.
- 2.11. Ежедневно медсестрой ведётся учёт питающихся воспитанников.
- 2.12. Бракеражная комиссия может присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе.
- 2.13. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объёму разовых порций.
- 2.14. Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С-витаминизация III блюда.
- 2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **3. Организационные принципы питания**

- 3.1. Питание в ДОУ организовано за счёт местного бюджета.
- 3.2. Организация питания в ДОУ осуществляется силами учреждения – сотрудниками в штате ДОУ.
- 3.3. Доставка продуктов питания в ДОУ осуществляется на договорной основе за счёт средств местного бюджета победителем аукциона на право заключения муниципального контракта на оказание услуг по доставке продуктов питания (организации, индивидуальные предприниматели) в образовательные ДОУ.
- 3.4. Комитет образования оплачивает расходы за продукты питания и их доставку в ДОУ в соответствии со счетами-фактурами, актами сверки, предоставленными поставщиками (победившими в аукционе по обслуживанию дошкольных образовательных организаций продуктами питания) продуктов питания на основании заключённых муниципальных контрактов.
- 3.5. В компетенцию заведующего ДОУ по организации детского питания входит:
- ✓ комплектование ДОУ соответствующими квалифицированными кадрами;
  - ✓ контроль за производственной базой пищеблока и своевременная организация ремонта технологического и холодильного оборудования;
  - ✓ контроль за соблюдением СанПиН;
  - ✓ обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
  - ✓ обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
  - ✓ ежемесячный анализ деятельности;
  - ✓ предоставление финансовой отчётности;
  - ✓ контроль за исполнением муниципального контракта.
- 3.6. Ответственность за соблюдение требований санитарных правил и норм несёт заведующий ДОУ.

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

- 4.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- ✓ в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
  - ✓ в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи воспитанниками.
- 4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утверждённому распорядительным актом. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

- 4.3. Перед раздачей пищи воспитанникам 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 приёмом пищи.
- 4.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого воспитанника (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).
- 4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 4.7. Воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.

#### **5. Порядок учёта питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

- 5.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издаётся распорядительный акт о назначении ответственного за питание (медсестра), определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Документация по организации питания в ДОУ ведётся в электронном виде, в специализированной программе по питанию, с распечаткой отдельных документов на бумажном носителе.
- 5.3. Ежедневно медсестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников.
- 5.4. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 5.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 5.6. Возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования Волосовский муниципальный район.
- 5.7. 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.