

31

муниципальное Большенагаткинское дошкольное образовательное учреждение – Центр развития ребенка – детский сад «Сказка» муниципального образования «Цильнинский район» Ульяновской области



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации детского питания в МБДОУ ЦРР детский сад «Сказка».**

**«ПРИНЯТО»**  
на общем собрании  
трудового коллектива  
Протокол № 3  
От «19» мая 2016 г.

## **1. Общие положения.**

- 1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального Большенагаткинского дошкольного образовательного учреждения – Центра развития ребенка – детского сада «Сказка» муниципального образования «Цильнинский район» Ульяновской области (далее Учреждение) в соответствии с Законом РФ «Об образовании в РФ», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 3049-13, Уставом учреждения.
- 1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в Учреждении и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
- 1.3. В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» ответственность за организацию питания детей в Учреждении несет заведующий образовательным учреждением. Заведующий осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, завхоз, медсестра, воспитатели, помощники воспитателей).
- 1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения.

## **2. Требования к организации питания детей, учреждение.**

- 2.1. Учреждение обеспечивает сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, установленным законодательством Российской Федерации.
- 2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, посещающих Учреждение, определяются действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДООУ.
- 2.3. Технологическое оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания.
- 2.4. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.
- 2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и весь необходимый инвентарь.
- 2.6. Все технологическое оборудование должно быть в исправном состоянии. На каждый вид электрооборудования должна быть инструкция по соблюдению правил безопасности. Работники, работающие с технологическим оборудованием, должны быть ознакомлены с инструкцией под роспись.
- 2.7. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

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

3.1. Продукты питания могут приобретаться по договору (контракту), заключенному с торгующей организацией при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Прием продуктов осуществляет заведующий хозяйством при наличии соответствующих документов. Запрещается прием пищевых продуктов без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи, не имеющие маркировки в случае, если наличие маркировки предусмотрено законодательством РФ. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания их реализации.

3.3. Качество продуктов, наличие необходимых документов проверяет заведующий хозяйством при поступлении продуктов, с записью в специальном журнале. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.4. 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.

3.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и требованиями СанПиН 2.4.1. 3049-13. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 3049-13. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.3). Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

3.6. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

### **4. Организация питания.**

4.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии в соответствии с нормами, установленными действующими санитарно-эпидемиологическими правилами. В Учреждении установлено 4-х разовое питание для 12 часового пребывания детей.

4.2. Питание должно осуществляться в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологической потребности в энергии и пищевых продуктах и рекомендуемых среднесуточных наборов продуктов для детей с 1 года до 3 лет и с 3 до 7 лет, утверждаемым заведующим.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

4.3. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Обязательно приводят ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном циклическом меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

4.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты.

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

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

4.7. На основе примерного десятидневного меню, ежедневно составляется меню-требование, установленного образца, утверждаемое заведующими. В меню требование указывается выход блюд для детей разного возраста.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

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

4.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается.

4.10. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.11. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводит медицинская сестра один раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

4.12. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на текущий день, с указанием полного наименования блюд.

4.13. Ежедневно, воспитатели групп, медицинская сестра ведут учет питающихся детей с занесением данных в таблице учета посещаемости.

- 4.14. При закладке основных продуктов в котел должны присутствовать медицинская сестра, представитель комиссии из числа педагогов.
- 4.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей, масса и объем блюд соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 4.16. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы представителями бракеражной комиссии в составе повара, представителя администрации учреждения, мед. работника или педагога. Результаты контроля снятия пробы фиксируются в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 4.17. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медсестра.
- 4.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С- витаминизация III блюда (компот, кисель).
- 4.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, вывешенному на пищеблоке.

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

- 5.1. 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.
- 5.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующей Учреждения.
- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. 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.
- 5.5. К помощи в сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет в виде трудовых поручений и дежурств под строгим контролем и руководством воспитателя.

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

5.7. Сотрудники Учреждения не питаются пищей, приготовленной для детей. Педагоги могут принимать пищу, принесенную из дома в специальной посуде во время приема пищи детьми.

5.8. В младших группах воспитатели и помощник воспитателя докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

## **6. Порядок учета питания.**

6.1. Ежедневно медицинская сестра при участии повара, завхоза составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

6.2. На следующий день, до 8.20 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах повару.

6.3. 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.

6.4. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад, оформляются соответствующим документом. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

6.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Завхоз дополняет основные продукты по заявленному меню.

6.6. 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.

6.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги.

## **7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.**

7.1. Руководитель Учреждения:

- ✓ Создает условия для организации питания детей;
- ✓ Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- ✓ Представляет в бухгалтерию необходимые документы по организации питания.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждения, медицинской сестрой, работниками пищеблока, завхозом, рабочей по кухне отражаются в их должностных инструкциях.

#### **8. Финансирование расходов на питание.**

8.1. Воспитанники Учреждения обеспечиваются четырехразовым питанием с 12-ти часовым пребыванием.

8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств (оплата родителей).

8.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.