

**ПРИНЯТО**

на общем собрании  
работников МБДОУ д/с №3  
комбинированного вида  
протокол от 28.08 2015 г.  
№ 3



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №3 комбинированного вида г. Нового Оскола Белгородской области» (далее — 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 2013 г. № 26; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36; Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3; Федеральным законом № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.

1.2. Заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за деятельностью работников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, завхоз, старшая медсестра, воспитатели, младшие воспитатели).

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

1.4. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

1.5. В Учреждении в соответствии с санитарным законодательством организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

## 2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети получают четырёхразовое 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 старшей медсестрой или (лицом её замещающим) составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим 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 этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд;
- 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 СанПиН 2.4.1.3049-13 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

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

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) старшей медицинской сестрой (или лицом, её замещающим) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

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

- 2.10. Ежедневно старшей медсестрой (или лицом, её замещающим), воспитателями групп ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.
- 2.11. Старшая медсестра (или лицо, её замещающее) обязана проверять блюда на выходе.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой — температура первых и вторых блюд  $-50-60^{\circ}$ .
- 2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения старшей медсестры, после снятия ею пробы и записи в Журнале бракеража готовой продукции, результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.14. За хранение суточных проб готовой пищи несут ответственность повара пищеблока.
- 2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

### 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 на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
- 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 3-х лет.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

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

- 4.1. Ежедневно старшая медсестра составляет меню-требование на следующий день на основании сведений текущего дня о наличии воспитанников, состоящих на питании, и утвержденных норм питания. Утром следующего дня на основании количества присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают воспитатели или лица их замещающие старшей медсестре, ею корректируется меню-требование на текущий день и передается на пищеблок.
- 4.2. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 4.3. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 4.4. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник, ) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.
- 4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией управления образования администрации муниципального района «Новооскольский район» на основании Табелей посещаемости. Число детодней по Табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия управления образования осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается решением Учредителя.
- 4.10. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

#### **5. Контроль за организацией питания в Учреждении.**

- 5.1. При организации контроля за организацией питания в Учреждении администрация руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) в соответствии с технологическими картами;

- контроль выдачи готовой пищи из пищеблока;

- контроль организации питания в группах;

- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

Результаты контроля за организацией питания оформляются картами контроля и справками, рассматриваются и обсуждаются на административном совещании при заведующем, заседании педагогического совета.

Проверяющие несут ответственность за достоверность результатов контроля, излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля.

Прошнуровано, пронумеровано  
и скреплено печатью

5 Листы ) листов

Заведующий МБДОУ д/с № 3

Комбинированного вида

*Ирина В. Комиссаренко*  
И.В. Комиссаренко

