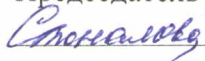


ПРИНЯТО:

Решением  
Общего собрания трудового коллектива  
МДОУ «Детский сад «Березка»

Председатель



О.Г. Стоналова

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий

МДОУ «Детский сад «Березка»



Е.В. Волкова



Приказ от 09.01.2018 г. № 1-О п.9

## ПОЛОЖЕНИЕ О ПИТАНИИ

МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД «БЕРЕЗКА»

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании» (с последующими изменениями и дополнениями), методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области», утвержденными Департаментом образования Ярославской области, 2011г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., Федеральным Законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» /с последующими изменениями и дополнениями./, Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями), СанПиН 2.3.2.1940-05 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий», СанПиН 2.4.1.3049-13, Уставом учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в дошкольной группе, разработанный с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей.

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

2.1. Организация питания в МДОУ возлагается на Учреждение.

2.2 В МДОУ должно быть предусмотрено Место для питания детей (в групповых ячейках).

2.3 Контроль качества и разнообразия питания, витаминизации блюд, закладки продуктов, кулинарной обработки и выхода блюд ,вкусовых качеств пищи, а также санитарного состояния пищеблока, правильности хранения,

соблюдения сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал МДОУ

2.4. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания детей в МДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью воспитанников.

2.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам (СанПиН 2.4.1.3049-13), а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.6. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

2.7. Для приготовления пищи используется механическое, тепловое, весовое оборудование.

2.8. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

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

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. 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).

3.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.5. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.6. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре  $+2 - +6^{\circ} \text{C}$ , которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

#### **4. Организация приготовления питания на пищеблоке.**

4.1. При организации приготовления питания необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.1.3049-13).

4.2. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 5%.

4.3. Дети дошкольного учреждения получают пятикратное питание, обеспечивающее - 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% - 25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед — 35%, полдник — 10-15%, ужин – 20-25%.

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

4.5. Питание в МДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным заведующим МДОУ и составленным с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и детей от 3 до 7 лет (с использованием

рецептурного сборника «Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области»).

4.7. Для детей в возрасте 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.

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

4.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в холле, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выход, утверждая подписями старшей медсестры и заведующим.

4.10. Ежедневно ответственным за питание в группах(воспитатель) ведет учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости детей.

4.11. Ежедневно ответственным за питание сотрудников ведется учет сотрудников с занесением данных в таблицу учета питания.

4.12. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.14. Выдача готовой пищи детям разрешается только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) бракеражной комиссией, назначенной по приказу и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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

5.1. Работа по организации питания детей в группе 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.
- обеспечение доведения норм питания до каждого ребенка.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МДОУ

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

5.4. Перед 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 в отсутствие детей;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности детей во время дежурства по столовой воспитателю

необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а салфетки за собой убирают дети).

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приема пищи.

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

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

5.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

5.10. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

6.1. К началу учебного года заведующий издает приказ о назначении ответственного за питание детей, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников, ежедневно осуществляет обход групп и собирает данные по численности детей информацию об отсутствующих и прибывших воспитанников, составляет меню-требование с участием шеф-повара, кладовщика, направляется заявка на поставку продуктов питания в письменном виде, в том числе посредством факсимильной связи, не менее чем за три рабочих дня до даты поставки. Заявка должна содержать дату, время и место поставки .наименование и количество поставляемого товара.

6.3. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Ответственный за питание по МДОУ совместно с бухгалтером, сверяя данные, осуществляют контроль рационального расходования бюджетных средств, бухгалтер подает отчеты заведующей ежемесячно, кварталом, по итогам полугодия и года.

6.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МДОУ.

6.5. Расходы на питание детей обеспечиваются за счет средств городского бюджета и родительской платы.

## **7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в дошкольной группе.**

### **7.1. Администрация МДОУ**

- создает условия для организации питания детей,
- несет ответственность за организацию питания в МДОУ
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.



7.2. Контроль качества и разнообразия питания, витаминизации блюд, закладки продуктов, кулинарной обработки и выхода блюд, вкусовых качеств пищи, а также санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдение сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал Учреждения.

7.3. Распределение обязанностей по организации питания между работниками отражаются в должностных инструкциях.