

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка-детский сад №15 «Семицветик»

ПРИНЯТО

решением педагогического совета

Протокол № 2 от 10.11.2016 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим МБДОУ ЦРР ДС №15

Шелухина И.П. Шелухиной  
Приказ № 244 от 15.11.2016 г.

Согласовано с учетом мнения

Совета родителей А.М.Смакота

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
об организации питания воспитанников  
МБДОУ ЦРР ДС №15

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 73-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), нормативно-правовыми документами по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утверждённых Минздравом СССР от 14.06.1984 г., Федеральным Законом от 02.01.2000 года № 29 -ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ, Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка-детский сад №15 «Семицветик» (далее по тексту – Учреждение).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих МБДОУ ЦРР ДС №15 г.Озерска и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждения.

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

2.1. Воспитанники Учреждения получают питание в соответствии со временем пребывания в Учреждении и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определён с учётом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. В Учреждении предусмотрено место для питания детей: групповые ячейки.

2.3. Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным меню, разработанным для детей с 2 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.4. При составлении рациона питания учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приёмам пищи: завтрак –20-25%; второй завтрак –5%; обед –30-35%; полдник –10-15%. Второй завтрак состоит из сока или напитка и/или свежих фруктов. Усиленный полдник состоит из приёма после сна молочного или кисломолочного напитка, свежей выпечки, в том числе и из творога (или печенья, пряника, свежих фруктов, овощей).

2.5. При составлении рациона питания (примерного десятидневного меню) и расчёте калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.6. Примерный рацион питания (примерное меню) содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приёму пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.7. В рационе питания (примерном десятидневном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни, согласно графика завоза продуктов.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог и рыба – 2 раза в неделю, сыр – 3 раза в неделю, яйцо - ежедневно, кисломолочные напитки -1 раз в неделю и др.).

2.9. Повседневный рацион питания детей в Учреждении формируется с учётом фактического наличия пищевых продуктов, учёта заказа продуктов и приведённых выше положений, еженедельно, на основе рациона питания дошкольников. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп Учреждения. В меню указывается полное наименование блюд, нормы выхода.

2.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню-раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учёта потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

– количество питающихся каждой возрастной группы;

– блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый приём пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

– требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.11. На основании примерного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.12. Для детей раннего и дошкольного возраста меню - требование составляется отдельно.

2.13. Ежедневно воспитатели ведут учёт питающихся детей с занесением их в таблицу посещаемости.

2.14. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню - раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.15. На каждое блюдо примерного рациона питания (примерного меню) в Учреждении разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.16. В Учреждении учитываются требования СанПиН к объёму порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.17. Питание детей в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков.

2.19. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утверждённому графику только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приёма пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не допускается использование запрещённых СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещённых блюд; использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с

- наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.22. Доставка пищевых продуктов в Учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учётом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 2.23. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В Учреждении не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 2.24. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В Учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 2.25. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока Учреждения учитываются санитарные правила организации питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.
- 2.26. Всё технологическое и холодильное оборудование в Учреждении находится в рабочем состоянии.
- 2.27. В Учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.28. В Учреждении для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, мясорубка), электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 2.29. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утверждённому графику.
- 2.30. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.
- 2.31. В Учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 2.32. В Учреждении организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии её хранения не более трёх часов.
- 2.33. Учёт продуктов питания на складе производится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учёта и анализа поступления продуктов в течение месяца.

### **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 приёма пищи; в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи.
- 3.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.
- 3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.5. Во время переноски и раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приёма пищи.
- 3.6. Подача блюд и приём пищи осуществляется в следующем порядке:
1. Во время сервировки столов ставятся сначала хлебные тарелки с хлебом и салфетницы.
  2. Разливают третье блюдо.
  3. Раскладывается холодная закуска.
  4. Разливается первое блюдо.
  5. Дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с холодной закуски (салата).
  6. По мере освобождения тарелок, воспитатель и младший воспитатель убирают тарелки со стола.
  7. Постепенно подаётся второе блюдо.
  8. Приём пищи завершается приёмом третьего блюда. Допускается полная сервировка стола (для детей старшего дошкольного возраста)
- 3.7. Приём пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.
- 3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают детей воспитатель и младший воспитатель.
- 3.9. В группах детей раннего возраста (с 1,6 до 3 лет) допускается выдача обеда на дом в период адаптации, с целью привыкания детей к новой пище.

#### **4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

- 4.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключёнными между Учреждением и снабжающей организацией.
- 4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.
- 4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.
- 4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приёмке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 4.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учётом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учётом этого график завоза продуктов в Учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приёмки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **5. Производственный контроль за организацией питания детей**

5.1. В Учреждение обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

5.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню-раскладкой;
- правильность расчётов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объёма выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объёмов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

5.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в Учреждении осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета родителей.

## **6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении**

6.1. Заведующий МБДОУ ЦРР ДС №15:

–создаёт условия для организации питания детей;

–несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

–представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заместителем заведующего Учреждения, работниками пищеблока, кладовщиком, заведующим хозяйством и отражаются в их должностных инструкциях.

## **7. Отчётность и делопроизводство**

7.1. Заместитель заведующего осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

7.2. Отчёты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседании Совета родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учёту продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).