

Рассмотрено  
на педагогическом совете  
протокол  
№ 6 от «14» декабря 2018 года

Утверждено  
приказом № 92 от «17» декабря 2018 года



Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Березка»

## **ПОЛОЖЕНИЕ** **об организации питания детей дошкольного возраста.**

### **1. Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания детей дошкольного возраста (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26, Уставом МАДОУ детский сад «Березка».

1.2. Настоящее Положение направлено на охрану здоровья детей дошкольного возраста при осуществлении деятельности администрации по организации их питания и устанавливает порядок организации питания детей МАДОУ детский сад «Березка».

1.3. При организации питания детей должны быть соблюдены требования санитарных правил к условиям хранения пищевых продуктов, приготовлению и реализации блюд и кулинарных изделий, к составлению меню с учетом возраста детей, кратности приема пищи, организации питьевого режима.

### **2. Руководство работой по организации питания детей**

2.1. Руководитель МАДОУ детский сад «Березка» является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения санитарных правил и норм, в том числе обеспечивает:

- выполнение требований санитарных правил и должностных обязанностей всеми работниками учреждения;
- прием на работу лиц, имеющих соответствующую квалификацию, допуск к работе по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника, своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока;
- выполнение циклического меню, контроль за качеством поступающего сырья и готовой продукции, ведение документации.

### **3. Основные направления работы по организации питания детей**

3.1. Основными направлениями работы по организации питания детей являются:

- соблюдение законодательства и иных нормативных правовых актов по организации питания детей;
- оперативный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, исправностью оборудования; своевременным прохождением работниками медицинских осмотров и аттестации гигиенической подготовки;
- планирование мероприятий по организации питания детей, анализ их выполнения, составление отчетности по установленным формам, ведение документации по питанию;
- организация работы комиссий по контролю за питанием детей, выполнением рационального меню;
- укрепление материально-технической базы пищеблока;
- организация пропаганды правильного питания.

#### **4. Организация работы пищеблока**

- 4.1. Длительность пребывания детей в МАДОУ детский сад «Березка» составляет 10,5 часов. Во время пребывания в ДОУ в соответствии с санитарными правилами дети получают следующий рацион питания: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник.
- 4.2. Приготовление блюд на пищеблоке осуществляется по цикличному меню, разработанному в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и утвержденному руководителем. Для его выполнения своевременно заключаются договоры с поставщиками на доставку продуктов в ассортименте и количестве с учетом условий и сроков их хранения. Качество поступивших продуктов отмечается в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 4.3. При необходимости внесения изменений в меню издается приказ по ДОУ с обоснованием причин, причем заменяются не отдельные блюда, а рацион целого дня утвержденного цикличного меню.
- 4.4. Для приготовления блюд меню, накануне дня их приготовления, поварам выдаются ежедневная продуктовая ведомость и продукты на день с учетом количества питающихся и сохранения суточной пробы. Ежедневная продуктовая ведомость составляется отдельно для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет. Вносить изменения в ежедневную продуктовую ведомость без согласования с заведующим ДОУ нельзя.
- 4.5. Учет питающихся детей с занесением данных в Табель учета посещаемости ведется ежедневно. Данные количества питающихся по табелям и ежедневной продуктовой ведомости должны быть идентичными.
- 4.6. Приготовление блюд осуществляется по технологическим карточкам с учетом возраста детей без изменения рецептуры и технологии приготовления блюд. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Вес блюд должен соответствовать их выходу, указанному в меню, умноженному на количество питающихся.
- 4.7. Выдача готовых блюд из пищеблока в группы производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии в количестве 3 человек и соответствующей записи в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Блюда отпускаются в промаркированную групповую посуду по графику отпуска блюд, вывешенному у раздаточного окна пищеблока.
- 4.8. В целях профилактики недостаточности витаминов в питании детей проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых третьих блюд с записью в Журнале витаминизации третьих и сладких блюд.
- 4.9. Для обеспечения информированности родителей об организации питания детей вывешивается ежедневное меню с указанием полного наименования блюд и норм их выхода (на стенде для родителей в каждой группе).
- 4.10. Ежедневно перед началом работы проводится оценка состояния здоровья работников пищеблока с отметкой в Журнале здоровья.

4.11. Ежедневно проверяется санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, исправность оборудования и ведение документации по питанию.

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

5.1. Питание детей организуется в помещении групповой.

5.2. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в следующем:

- создание безопасных условий приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

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;
- сервировать столы. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.5. Во время раздачи пищи дети не должны находиться в обеденной зоне.

5.6. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- дети тщательно моют руки перед едой и проходят к предварительно сервированным столикам (при предварительной сервировке на столы ставятся тарелки с хлебом, столовые приборы, салфетки, 1 (в обед) или 2 и 3 блюда);

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого (в обед) или 2 блюда;
- по мере употребления детьми первого блюда (в обед), младший воспитатель убирает со столов освободившуюся посуду и подает второе блюдо и тарелку с салатом или порционными овощами;

- прием пищи заканчивается потреблением третьего блюда.

5.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, их кормит младший воспитатель.

#### **6. Порядок ведения документации по питанию, учет поступления и расхода денежных средств на питание.**

4.1. К началу учебного года руководителем ДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания детей, определяются их функциональные обязанности.

4.2. Ответственные за питание в соответствии с функциональными обязанностями осуществляют учет питающихся детей в Табеле учета посещаемости (данные ежедневно подаются воспитателями групп); ведут документацию по питанию; оформляют договоры с поставщиками с учетом бюллетеня предельно допустимых цен на продукты; своевременно направляют заявки на продукты поставщикам; ведут прием продуктов с проверкой качества и количества продуктов в соответствии с накладными и при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность; соблюдают санитарно-гигиенические требования, условия и сроки хранения продуктов, готовых блюд и суточной пробы; своевременно сдают отчеты, анализируют состояние организации питания детей и предпринимают меры к улучшению ситуации, выполнению рационального меню и плановой стоимости 1 детодня.

4.3. Учет прихода и расхода продуктов ведется в сводных накопительных ведомостях. Записи в ведомостях производятся на основании приходно-расходных документов. В конце месяца в ведомостях подсчитываются итоги и все документы с подписями ответственных лиц сдаются в МБУ «ЦБ МБОУ».

4.4. Начисление оплаты за питание детей производится МБУ «ЦБ МБОУ» на основании табелей учета посещаемости детьми ДОУ. Количество детодней по табелям посещаемости

сти, ежедневных продуктовых ведомостей и сводной ведомости по расходу продуктов должны быть идентичны.

4.5. Ежегодно администрацией Дальнеконстантиновского муниципального района устанавливается плановая стоимость питания 1 детодня детей дошкольного возраста. Она состоит из родительских средств и бюджетных ассигнований. Размер родительской платы и бюджетных ассигнований на питание устанавливаются администрацией Дальнеконстантиновского муниципального района и доводятся до руководителя ДОУ.

4.6. Контроль за выполнением плановой стоимости питания, использованием бюджетных средств на питание и своевременным поступлением родительской оплаты является компетенцией руководителя ДОУ.