

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего  
МАДОУ № 85  
от "10" 05 2016 г.  
№ 42-09

Н.Н. Борисова

**Положение**  
**об организации детского питания**  
**в МАДОУ д/с № 85**

**I. Общие положения**

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015), Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26, СанПиН 2.4.1.2660-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МАДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»

3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

**II. Организация питания на пищеблоке**

1. Дети, посещающие МАДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %, ужин - 20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

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

3. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МАДОУ.



4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей МАДОУ.

5. Для детей в возрасте от 1,5 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.

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

7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МАДОУ, запрещается.

8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полных наименований блюд.

10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

15. Руководитель обязан проверять блюда на выходе.

### III. Организация питания детей в группах

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.

2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ.

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

4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

Заведующий МАДОУ Д/С №85  
Борисова Н.Н.

04.05.2018.

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

6.Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

7.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, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8.В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

#### IV. Порядок учета питания

1.К началу учебного года заведующий МАДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности; состав бракеражной комиссии, график выдачи продуктов с пищеблока.

2.Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели.

3.На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

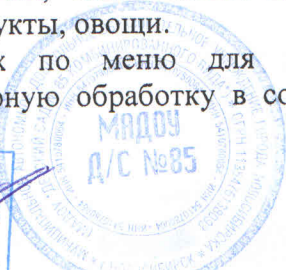
4.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

6.Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /мясо, овощная, фруктовая. сгущенное молоко/, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

7.Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

**КОПИЯ ВЕРНА**  
Заведующий МАДОУ Д/С №85  
Борисова Н.Н.



*04.05.2016*

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефrostируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.), на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

9. 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.

10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МАДОУ.

12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления мэрии города Новосибирска.

13. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом города Новосибирска.

14. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

#### V. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МАДОУ.

1. Руководитель учреждения создает условия для организации питания детей;
2. Несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

#### VI. Финансирование расходов на питание детей в МАДОУ

1. Расчет финансирования расходов на питание детей в МАДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.
3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

