

Согласовано:

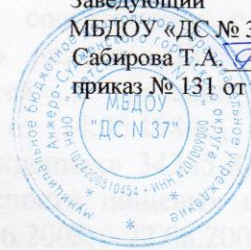
Председатель родительского  
комитета МБДОУ «ДС № 37»  
протокол № 2 от 10.12.2015 г.  
Малороссиянова Н.С. *Handwritten signature*

Принято

на педагогическом  
совете  
протокол № 3  
от «17» 11.2015 г.

Утверждаю:

Заведующий  
МБДОУ «ДС № 37»  
Сабилова Т.А. *Handwritten signature*  
приказ № 131 от 17.12.2015 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ О ПИТАНИИ ВОСПИТАННИКОВ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ АНЖЕРО-СУДЖЕНСКОГО  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ДЕТСКИЙ САД « №37»**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденные Минздравом СССР от 14.06.1984г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» 34265-87 13.03.1987г., ФЗ от 02.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003г.; 30.06.2003; 22.08.2004г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 352-ФЗ /ст.1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г №26.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №37» (далее – МБДОУ «ДС №37»), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Руководитель образовательного учреждения в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, кладовщик, медицинская сестра, старший воспитатель, воспитатели).

## **2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Воспитанники, посещающие МБДОУ «ДС №37» получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При этом завтрак составляет - 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед-35%, полдник - 15%, ужин – 20%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10%.

2.2. При 12-часовом пребывании детей МБДОУ «ДС №37» ориентируется на набор продуктов и среднесуточные нормы питания. Отклонение в выполнении норм питания до +/-5% является допустимым.

2.3. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок получает все продукты в

полном объеме в соответствии с установленными нормами. Объем пищи, и выход блюд соответствует возрасту ребенка.

2.4. Питание воспитанников в МБДОУ «ДС №37» осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным приказом заведующей МБДОУ «ДС №37» .

2.5. На основе примерного 20-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующей МБДОУ «ДС №37».

2.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 лет 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 обработки 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;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.7. Меню-требование является основным документов при приготовлении пищи на пищеблоке.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующей МБДОУ «ДС №37» запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медицинской сестрой составляется докладная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-требования не допускаются.

2.10. Для обеспечения преемственности питания в домашних условиях родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.11. Медицинский работник присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюдо на выходе.

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

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, действующей по приказу заведующей, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат оценки каждого готового блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, старшей медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **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 формировании культурно-гигиенических навыков у детей во время приема пищи.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей МБДОУ «ДС №37».

3.3. Привлечение детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. 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 в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье 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 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.

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

#### **4. Порядок учета питания**

4.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ «ДС №37» издается приказ о назначении ответственного за питание (медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание ежедневно составляет меню - требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели групп.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

4.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, выносятся на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, печень (так как перед закладкой размораживают, повторной заморозке указанная продукция не подлежит);
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшается выход блюд. Изменения в меню вносятся на последующие

приемы пищи в соответствии с количеством пребывания детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов.

4.7. Порядок внесения изменения в меню-требование. Расчет количества детей производится в целом по учреждению. Если расхождение между численностью воспитанников, указанных в меню-требовании и фактической численностью детей более, чем на 3 человека, то к меню-требованию выписывается требование-накладная на возврат или дополнение продуктов питания.

(Пример: ясли +7 человек  
сад -1 человек

Итого: +6 человек. Так как расхождение в целом по учреждению более 3 человек, следует выписывать дополнительно требование на ясли дополнительно +7 человек, на сад требование на возврат продуктов питания -1 человек).

4.8. 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 Управлением образования администрации Анжеро-Судженского городского округа на год.

4.9. 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.

4.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования администрации Анжеро-Судженского городского округа на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели групп. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ «ДС № 37».

4.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании приказа Управления образования администрации Анжеро-Судженского городского округа.