

ПРИНЯТО:  
Советом трудового коллектива  
МБДОУ детский сад  
комбинированного вида № 20  
Протокол от "31" "08" 2015 г.  
№ 14

*Согласовано  
с родителями воспитанников  
МБДОУ № комбинированного вида № 20  
Протокол от 28.08.2015 г.*

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующая  
МБДОУ детский сад  
комбинированного вида № 20

Семенова Н.В.  
Приказ № 25 от 01.09.2015



### Положение об организации питания воспитанников МБДОУ детский сад комбинированного вида № 20

#### Общие положения

Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в МБДОУ детский сад комбинированного вида № 20

Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. 07.12.2011) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26 г.)

Организация питания воспитанников осуществляется МБДОУ детский сад комбинированного вида № 20 (далее ДОО) осуществляет деятельность по организации питания в соответствии с нормативными правовыми актами РФ, Свердловской области и другими нормативными правовыми документами, регламентирующими организацию питания воспитанников.

#### Порядок предоставления питания обучающимся

Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	2-3 года	3-7 лет
Энергия (ккал.)	1400	1800
Белок, г	42	54
*В т. ч. животный (%)	65	60
Жиры, г	47	60
Углеводы, г	203	261

Питание в ДОО 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 ДОО.

На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню - требование должно составляться 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 ТОО Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группе, на пищеблоке и у руководителя. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

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

Исправления в меню - раскладке не допускаются.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.

Ежедневно ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в меню-раскладку.

Заведующий либо другой член бракеражной комиссии или комиссии по организации контроля за питанием присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения заведующего либо другого члена бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, шеф-поваром осуществляется С-витаминация третьего блюда.

Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

Воспитанники обеспечиваются питанием за счет средств родителей или законных представителей и (или) за счет средств местного бюджета, а также других источников, не запрещенных законодательством РФ

Учредитель вправе снизить размер родительской платы или не взимать ее с отдельных категорий родителей (законных представителей) в определяемых им случаях и порядке.

За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей родительская плата не взимается.

Воспитанники, родители (законные представители) которых полностью или частично освобождены от оплаты за содержание ребёнка в ДОО соответствии с федеральным законодательством, обеспечиваются питанием за счет средств местного бюджета.

#### **Организация питания в ДОО**

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.
- Получение пищи на группу осуществляется строго по графику утвержденному заведующим ДОО.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категории запрещается.

Пред 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.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет, 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).

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

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 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.

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

Сотрудники ДОО имеют право на получение одноразового питания в день (обеда). Норма питания определяется соответственно норме детей дошкольного возраста.

Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время, т.е. воспитатель, работающий в первую смену, обедает по окончании смены, работающий во вторую смену – перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

#### **Организация доставок продуктов питания в ДОО.**

Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в ДОО осуществляются поставщиками, определяемыми в соответствии с законодательными актами.

Закупка продуктов питания для ДОО осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения. В формирование стоимости готовых блюд включается стоимость только продуктов питания.

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

Оплата питания сотрудников производится также через бухгалтерию ежемесячно по себе стоимости сырьевого набора продуктов.

#### **Контроль за организацией питания в ДОО.**

Контроль за организацией питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, Управлением образования администрации

ГГО, комиссией по контролю за организацией питания ДОО, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.

Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом заведующего ДОО. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

Медицинская сестра ДОО осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм, С-витаминизацией блюд, контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.

Ответственность за организацию питания воспитанников расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на заведующего ДОО.

5. Ответственному за внедрение системы контентной фильтрации Осиповой И.А.:
6. Организовать разработку на базе классификатора информации, не имеющей отношения к образовательному процессу, классификаторов, учитывающих особенности муниципального образования.
7. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая

С приказом ознакомлена



Н.В. Семенова

И.А. Осипова