

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ д/с № 52

И.В.Серяк  
« 11 » 2011 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ д/с № 52 .

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящие положение разработано для МБДОУ д/с № 52 г. Ставрополя (далее Учреждение) в соответствии с нормативно – методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях. Инструкцией п проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18,02,1994г. № 06-15/3-15 Гигиенических требованиях к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, о мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода. Постановление правительства РФ от 30,12,2005 № 847, Постановление о дополнительных мерах по преодолению заболеваний, обусловленных дефицитом микронуклиентов / Постановление СК от 29.06,2005 № 59-п; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации

1. 2. Настоящее Положение устанавливая порядок организации питания детей в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдение условий приобретений и хранения продуктов.

#### 2. Организация питания на пищеблоке

2.1 Дети, посещающие Учреждение получают трехразовое питание.

2.2 Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

2.3 Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденным заведующим Учреждением.

2.4 На основе примерного 10-днеаного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.5 Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет – требование составляются 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 СанПиНа, Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования заведующего Учреждением, запрещается.

2.8 При необходимости изменения в меню несовместимый завоз продуктов, недоброкачественность продукта, ответственным по питанию составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

2.10 Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.12 Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.14 Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

3.1 Работ 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.
- 3.2 Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
- 3.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.
- 3.4 Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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 лет.
- 3.6 С целью формирования трудовых навыков и воспитания во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы 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 тарелки с хлебом;
  - разливают III блюдо;
  - 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, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.**

- 4.1 К началу учебного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяется его функциональные обязанности.
- 4.2 Ежедневно медсестра осуществляет учет питающихся детей. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра отмечаются педагогами.

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

4.4 В случае снижения численности детей на четыре и более ребенка по каждой возрастной категории, если закладка продуктов для приготовления завтрака уже произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5 Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения блюд оформляется членами комиссии соответствующим актом.

4.6 С последующим приемом пищи: обед, полдник дети, отсевающиеся в Учреждении, снимаются с питания, а продукты оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания

- мясо, куры, рыбу, так как перед закладкой, производимой утром, дефростируют размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.8 Если на завтрак пришло больше четырех детей по каждой возрастной категории. Чем было заявлено, то для детей данной возрастной категории уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.9 Учет продуктов ведется в накопительной ведомости производится на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.

4.10 Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. 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.

## **5. Разграничения компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.**

5.1 Руководитель учреждения создает условия для организации питания детей;

5.2 Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

5.3 Представляет Учредителю необходимые документы по использованию средств;

5.4 распределение обязанностей по организации питания между работниками Учреждения (медицинскими работниками, работниками пищеблока, кладовщиком, завхозом), отражаются в должностных инструкциях.

#### **6. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении**

6.1 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, главного бухгалтера.

6.2 расходы по обеспечению питания воспитанников, финансовые нормы питания устанавливаются правовыми актами г. Ставрополя.

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

6.4 Расчет финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

6.5 Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных (родительская плата).

6.3 Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.