

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида № 32»  
(МБДОУ Детский сад № 32»)

РЕКОМЕНДОВАНО К ПРИНЯТИЮ  
Общим собранием работников МБДОУ  
«Детский сад общеразвивающего вида №  
32»  
Протокол № 3 от «17» августа 2015 г

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующим МБДОУ «Детский сад  
общеразвивающего вида № 32»  
Приказ № 10 от «28» августа 2015 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания воспитанников и сотрудников в МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 32»

г. Новомосковск

2015 г.

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 32 «» (далее – Организация) в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049–13, нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденными Минздравом СССР от 14.06.1984г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С - витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Уставом Организации.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Организации, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

## 2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Дети, посещающие дошкольную Организацию, получают четырехразовое питание, обеспечивающее суточный рацион. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед-30 - 35%, полдник — 10-15%;

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

2.3. Питание в Организации 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 Учреждения.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения;

2.5. При составлении меню 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.

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

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

2.8. 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.

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

2.10. Медицинский работник 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 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;

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.

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

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

3.1.1. В создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

3.1.2. В формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим Учреждения.

3.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

3.3.1. Промыть столы горячей водой с мылом.

3.3.2 Тщательно вымыть руки.

3.3.3. Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

3.3.4. Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3,5 лет.

3.5. 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).

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

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

3.7.1. Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом.

3.7.2. Разливают III блюдо.

3.7.3. В салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи).

3.7.4. Подается первое блюдо.

3.7.5. Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей).

3.7.6. По мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники.

3.7.7. Дети приступают к приему первого блюда.

3.7.8. По окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого.

3.7.9. Подается второе блюдо.

3.7.10. Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Дети, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливаются.

#### **4. Организация питания работников Организации**

4.1. Для организации питания работников, так же как и воспитанников, используются продукты, поставляемые торговыми организациями или индивидуальными предпринимателями;

4.2. Питание работников осуществляется из общего котла (без права выноса).

4.3. Среднесуточная стоимость питания соответствует стоимости питания воспитанников.

4.4. Размер платы за питание работников в Организации подлежит перерасчету в случае предупреждения работников пищеблока об отказе от питания.

#### **5. Порядок учета питания.**

5.1. К началу учебного года заведующий Организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.

- 5.3. На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.
- 5.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 5.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, 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:
- 5.6.1. Мясо, печень, перед закладкой, производимой в 7.30ч., /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит.
- 5.6.2. Овощи, если они прошли тепловую обработку.
- 5.6.3. Продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 5.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная и фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.8. 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.
- 5.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ЦБО на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования родительских средств.
- 5.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Организации, бухгалтера.
- 5.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления администрации муниципального образования город Новомосковск.
- 5.12. В стоимость дневного рациона питания отклонения не допускаются.

## **6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.**

- 6.1. Заведующий Организации создаёт условия для организации питания детей.  
Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

6.2. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

6.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Организации, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

## **7. Финансирование расходов на питание воспитанников и работников.**

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт родительских средств;

7.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Организации.

7.4. Оплата за питание производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. 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.

7.5. Таблицы к положению об организации детского питания находятся в рекомендациях в СанПин.

7.6. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется работниками с полной оплатой стоимости сырьевого набора продуктов.

7.7. В соответствии с трехсторонним отраслевым соглашением между администрацией МО г. Новомосковск, комитетом по образованию администрации МО г. Новомосковск и Новомосковской городской Тульской области организацией Профессионального союза работников народного образования и науке РФ осуществляется возврат стоимости обеда работникам Организации в размере 7 руб. 50 коп. в день.

7.8. Получение денежных средств за питание работников оформляется через бухгалтерию (через выдачу квитанции), осуществляется бухгалтером.

7.9. Внесение платы за питание работниками в Организации осуществляется 1 раз в месяц.