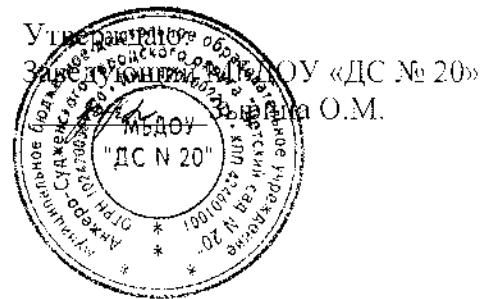


Принято на Педагогическом  
совете МБДОУ «ДС № 20»  
протокол № 3  
от « 24 » 12. 2015 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников**  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
Анжеро-Судженского городского округа  
«Детский сад № 20»

Введено в действие  
Приказ № 181  
от «24» 12. 2015г.

## **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./, № 352-ФЗ /ст.1728/ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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» Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24-06г.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад № 20» (далее по тексту МБДОУ «ДС № 20»), 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 МБДОУ «ДС № 20» 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%.

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

2.3. Питание в МБДОУ «ДС № 20» осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста (приложение 1) и утвержденного заведующим МБДОУ «ДС № 20».

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ «ДС № 20».

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 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-кишечных заболеваний, отравлений;
- 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 с заведующим МБДОУ «ДС № 20» 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 пресметвенности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, на сайте ДОУ с указанием полного наименования блюд.

2.10. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котлы и проверять блюда на выходе.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций (приложение 2).

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе воспитателя, старшей медицинской сестры, 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 (приложение 3).

2.15. После длительных выходных, когда невозможно определить количество детей, возможно по приказу заведующего можно перенести график приема пищи на 15 минут.

### **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 во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ «ДС № 20».

3.3. Привлекать 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 лет.

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

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

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

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

- разливают III блюдо;

- в салатницы, согласно меню (порционные овощи);

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пиши (порционных овощей);

- по мере употребления детьми пиши, 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 пиши 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 заведующий МБДОУ «ДС № 20» издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медсестра до 15.00 составляет меню – раскладку на следующий день. Меню составляется по количеству присутствующих детей, а также воспитатели групп должны откорректировать количество детей по табелю, а также отзвонив родителей по поводу выхода из отпуска, по болезни и поставить в известность медработника.

4.3. На следующий день, в 8.00 педагоги 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, 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.

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

4.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие 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:

- 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, стущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей 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. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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

#### **5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ «ДС № 20».**

5.1. Заведующий учреждения создает условия для организации питания воспитанников;

5.2 Несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

5.3 Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ «ДС № 20», медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

## **6. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ «ДС № 20»:**

- 6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ «ДС № 20» осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.
- 6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ «ДС № 20».
- 6.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ «ДС № 20» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требований. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 6.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ «ДС № 20», главного бухгалтера.
- 6.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения Управления образования.
- 6.7. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Анжеро-Судженского городского округа.

**Приложение 1: (Среднесуточные нормы питания - г, мл, на 1 ребенка):**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	В г, мл, брутто			
	1 – 3 года	3 - 7 лет	1 – 3 года	3 - 7 лет
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150 Т	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6
Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. пот./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37	39	32	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	5	7	4,9	6,9
Яйцо куриное диетическое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
С 31.10 по 31.12	172	200	120	140
С 31.12 по 28.02	185	215	120	140
С 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	70	100	70	100
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	22	26	22	26
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар	37	47	37	47
Соль пищевая, поваренная	4	6	4	6

**Приложение 2: Примерные возрастные объемы порций для детей**

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	От 1 года до 3-х лет	От 3-х до 7-ми лет
Завтрак		
Каша (овощное блюдо)	120-200	200-250
Яичное блюдо	40-80	80-100
Творожное блюдо	70-120	120-150
Мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80
Салат овощной	30-45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150-180	180-200
Обед		
Салат, закуска	30-45	60
Первое блюдо	150-200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80
Гарнир	100-150	150-180
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200
Полдник		
Кефир, молоко	150-180	180-200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180
Свежие фрукты	40-75	75-100
Ужин		
Овощное блюдо, каппа	120-200	200-250
Творожное блюдо	70-120	120-150
Напиток	150-180	180-200
Свежие фрукты	40-75	75-100
Хлеб на весь день:		
пшеничный	50-70	110
ржаной	20-30	60

**Приложение 3: Режим питания в ДОУ**

Время приема пищи	Приемы пищи
8:30-8:50	завтрак
10:00-10:30	второй завтрак
12:00-13:00	обед
15:30	полдник
17:30	ужин