

Принято на педагогическом совете

МБДОУ детского сада № 19

"Земляничка"

протокол от "26" сентября 2014 № 2

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ

детского сада № 19

«Земляничка»

О.А.Петрикова

2014 г.



## Положение

### об организации питания воспитанников

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 19 "Земляничка" (далее ДОУ) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049 – 13, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г., Федеральным законом РФ от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 30 августа 2013г. № 1014 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам дошкольного образования", Уставом ДОУ.

1.2. Ответственность за организацию питания несет заведующий ДОУ, который осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания воспитанников.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

## 2. Организация питания воспитанников.

2.1. Воспитанники получают трехразовое питание. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед — 35-40%, полдник — 10-15%. Воспитанники могут получать второй завтрак.

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

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания воспитанников дошкольного возраста, утвержденного заведующим.

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

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;
- требования в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

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

2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной

заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанника, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.9. Ежедневно ведется учет питающихся воспитанников и сотрудников с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

2.10. Медицинская сестра проводит выборочный контроль закладки основных продуктов в котел и выхода готовых блюд.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций; пища подается теплой, температура первых и вторых блюд 50-60 С

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

2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя, помощника воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим.

3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи помощник воспитателя обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 4 лет.

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

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников 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, салфетницы (начиная с младшей группы);
- разливают III блюдо;
- подается только первое блюдо для детей группы раннего возраста, младшей, средней группы, группы компенсирующей направленности;
- для детей старшей, подготовительной к школе группы стол сервируется полностью первым и вторым блюдом;
- воспитанники проходят за столы приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо (для детей группы раннего возраста, младшей, средней группы, группы компенсирующей направленности);
-

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах раннего возраста воспитанников, 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 ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

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

4.7. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ воспитанники, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных

меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

4.9. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.10. 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.

4.11. Начисление оплаты за питание производится главным бухгалтером на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Главный бухгалтер, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера.

4.13. Нормативная стоимость питания определяется Учредителем.

4.14. 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.

4.15. Все продукты питания, поступающие в детский сад должны иметь сертификаты соответствия, удостоверения качества, соответствующие справки на мясную продукцию.

4.16. Срок настоящего положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

---

4.14. В течение месяца в соответствии с условиями Договора поставки  
исполнитель обязан обеспечить доставку на объект поставки товара, указанного в  
таблице, в количестве, указанном в таблице, в сроки, указанные в таблице.  
4.15. Все поставки товара, поставленные в детский сад, должны иметь  
соответствующие удостоверения качества соответствующим образом  
4.16. Срок поставки товара по настоящему договору не превышает 10 рабочих дней со дня  
получения заявки.

Пронумеровано, пронумеровано,  
и скреплено печатью на  
1 листе  
Заведующий О.А.Детрикова листах  
О.А.Детрикова

