

МБДОУ № 19 «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей»  
г. Кингисеппа

ПРИНЯТО:  
На общем собрании  
работников  
протокол № 1  
« 26 » февраля 2019 г.

УТВЕРЖДЕН:  
Распоряжением МБДОУ № 19  
г. Кингисеппа  
№ 86/01-04  
от 11.03.2019 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**  
**ВОСПИТАННИКОВ И СОТРУДНИКОВ**

## **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания воспитанников, сотрудников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей» г. Кингисеппа (далее - МБДОУ), реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее Положение), разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 (далее СанПиН 2.4.1.3049-13). Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утв. Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 231н/178 (в редакции от 26.01.2017г), Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Минздравом СССР от 14 июня 1984 г., Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся МБДОУ;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся МБДОУ (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (шеф-повар, повар, кладовщик, помощник (младший) воспитатель, воспитатель).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и сотрудников МБДОУ.

## **2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. В МБДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями соблюдаются следующие условия для организации питания воспитанников:

2.1.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оснащены необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.1.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.1.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического детского питания.

2.2. Для правильной организации питания воспитанников и сотрудников в МБДОУ разработаны следующие локальные акты и документация:

- приказ о назначении ответственных за организацию питания в МБДОУ,
- сопроводительные документы на поступающие продукты, утверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.),
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания,
- примерное 10-ти дневное меню для воспитанников возрастных групп (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона,
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет),
- журнал учета питания.
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13),
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 6 СанПиН 2.4.1.3049-13),
- журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с приложением № 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1.3049-13),
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с приложением № 8 таблица 2 СанПиН 2.4.1.3049-13),
- журнал здоровья (в соответствии с приложением № 16 СанПиН 2.4.1.3049-13),
- сведения об исполнении договоров (контрактов),
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

2.3. Воспитанники ДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20- 25% суточной калорийности, обед – 30-35%, усиленный полдник – 20-25%.

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

2.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей ДОУ.

2.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 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 обработке продуктов; - выход готовых блюд; - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; - данные о химическом составе блюд; - требования СанПиНа 2.4.1.3049-13 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование

которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления; - сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей.

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на информационном стенде, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.11. Ежедневно, ответственное лицо ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.12. Медицинская сестра присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

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

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

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.16. 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:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 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 около столов.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах раннего и младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатели и помощники (младшие) воспитатели докармливают.

#### **4. Организация питания сотрудников МБДОУ**

4.1. Организация питания сотрудников МБДОУ производится в соответствии с приказом заведующего МБДОУ.

4.2. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в МБДОУ, в период нахождения на работе.

4.3. Сотрудник должен подать письменное заявление на имя заведующего МБДОУ о постановке его на одноразовое питание, после руководитель издает распорядительный акт о постановке на питания сотрудника.

4.4. Воспитатели питаются совместно с детьми согласно графику приема пищи.

4.5. Помощники (младшие) воспитатели осуществляют прием пищи после завершения организации питания воспитанников.

4.6. Питание сотрудников в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню.

4.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца для организации питания обучающихся, в которое включается питание сотрудников с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим МБДОУ.

4.8. Выдача пищи сотрудникам (воспитателям и помощникам воспитателей) на группы осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи обучающимся.

4.9. Выдача пищи сотрудникам (за исключением: воспитателей и помощников воспитателей) осуществляется после выдачи пищи воспитанникам на группы.

4.10. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

4.11. Посуда, тара, используемые для питания сотрудников в МБДОУ, имеет соответствующую маркировку.

4.12. Начисление платы за питание сотрудников производится на основании табеля учета питания сотрудников. Количество питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.

#### **5. Порядок учета и контроль за питанием**

5.1. К началу учебного года заведующей ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания.

5.3. Электронный Журнал питания пронумеровывается постранично, и ведется с начала календарного года. В конце календарного года пронумеровывается, скрепляется подписью руководителя и печатью образовательного учреждения.

5.4. Ежедневно, ответственное лицо за питание с 8.30 до 9.00 принимает у воспитателя сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе. Затем оформляется заявка на составление меню-раскладки на следующий день.

5.5. Воспитатели ведут таблицу учета питания детей на группе, и заполняют в электронном виде таблицу учета питания детей до 25 числа каждого месяца.

5.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением Главы Администрации Муниципального образования «Кингисеппский муниципальный район».

5.7. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования «Кингисеппский муниципальный район».