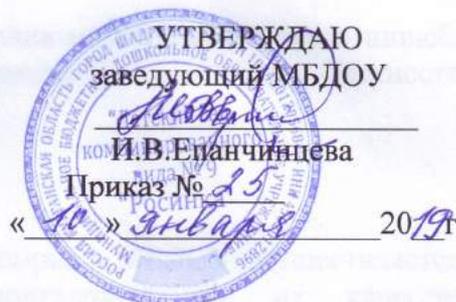


ПРИНЯТО  
управляющим советом  
протокол № 2  
« 10 » января 2019 г



## Положение

### об организации питания воспитанников

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 9»Росинка» (далее – МБДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26 г.), уставом МБДОУ.

1.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции от 30 октября 2018 г «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольных образовательных учреждениях.

1.4. Положение действительно до внесения в него существенных изменений.

#### 2. ЗАДАЧИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Основными задачами организации питания воспитанников являются:

-создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;

-гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

-пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

#### 3. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

3.1. Организация питания возлагается на МБДОУ. Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников

- 3.2. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими (помощниками) воспитателями определено должностными инструкциями.
- 3.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.
- 3.4. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).
- 3.5. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик.
- 3.6. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускается к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 3.7. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками реализации, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами (с ежедневной отметкой в журнале установленного образца).
- 3.8. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам.
- 3.9. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 3.10. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должна иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 3.11. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 3.12. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.
- 3.13. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускаются к работе сотрудники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

3.14. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания в МБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневно меню в каждой группе, даются рекомендации по меню выходного дня.

#### **4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКАМ**

4.1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед — 30-35%, ужин, совмещенный с полдником 10-15%.

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

4.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с перспективным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания детей дошкольного возраста, и утвержденным заведующим.

4.4. На основе примерного перспективного 20-дневного меню ежедневно, на следующий день, составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

4.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню - требование должно составляться 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 ТО Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

4.7. Запрещается вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим.

4.8. Заведующий МБДОУ либо другой член бракеражной комиссии может присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4.9. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объемах:

- порционные блюда - в полном объеме;

- первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100г;

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

4.11. В целях профилактики гиповитаминозов медицинской сестрой диетической осуществляется С-витаминизация третьего блюда. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей (законных представителей) о проведении витаминизации.

4.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

## **5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППЕ**

5.1. Работа по организации питания детей в группе 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.

5.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категории запрещается.

5.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель (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.

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

5.5. В группе раннего возраста детей докармливают.

## **6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ**

6.1. Контроль организации питания в МБДОУ осуществляют заведующий, медицинская сестра диетическая, бракеражная комиссия, утвержденная приказом заведующего и

коллегиальные органы управления в соответствии с полномочиями, закрепленными в уставе. По итогам проверки фиксируется обязательная запись в бракеражном журнале.

6.2. Медицинская сестра, фельдшер ДШО ГБУ «Шадринская детская больница» осуществляют постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм, С-витаминизацией блюд.

6.3. Ответственность за расходование бюджетных средств на питание воспитанников, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на заведующего МБДОУ.

## **7. ПОРЯДОК ФИНАНСИРОВАНИЯ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ**

7.1. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей, в соответствии с Постановлением Администрации города Шадринска.

7.2. Источниками финансирования расходов на питание воспитанников МБДОУ являются:

- средства родителей в размере, предусмотренном Постановлением Администрации города Шадринска «Об установлении среднего размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях».

- средства муниципального бюджета в размере фактических затрат на питание воспитанников МБДОУ, родители которых освобождены от оплаты за содержание ребенка в МБДОУ:

100% для детей льготной категории (дети, оставшиеся без попечения родителей, инвалиды) – основание – Федеральный Закон от 29.12.2012г №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

50% - дети, имеющие тяжелые нарушения речи – основание – Постановление Администрации города Шадринска.

Возмещение этих затрат производится в сумме, предусмотренной Постановлением Администрации города Шадринска «Об установлении среднего размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях».

7.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дней по таблице посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Пронумеровано, прошнуровано, скреплено печатью  
5 листов (пять листов)

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 6»

И.В. Елагичничева

