

р №  
29

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «ДСОВ «Северяночка»

 Корякова Е.В.

приказ № 175-02 от 23.12.14



### Положение

#### об организации питания воспитанников

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад общеразвивающего вида «Северяночка»

гп Приобье, 2014

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в МБДОУ «ДСОВ «Северяночка» (далее – МБДОУ).
2. Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. 07.12.2011) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 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.)
3. Организация питания воспитанников осуществляется МБДОУ.
4. МБДОУ осуществляет деятельность по организации питания в соответствии с нормативными правовыми актами РФ и настоящим Положением.

## 2. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКАМ

1. Воспитанники учреждения получают пятиразовое питание обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед — 30-35%, полдник 10-15%, ужин 20-25%.
2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	2-3 года	3-7 лет
Энергия (ккал.)	1400	1800
Белок, г	42	54
*В т. ч. животный (%)	65	60
Жиры, г	47	60
Углеводы, г	203	261

3. Питание в МБДОУ 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 МБДОУ.
4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.
  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 обработки продуктов;
    - выход готовых блюд;
    - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
    - данные о химическом составе блюд;
    - требования ГОУ Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
    - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
  6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
  7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.
  8. Исправления в меню - раскладке не допускаются.
  9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.
  10. Ежедневно ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в меню-раскладку.
  11. Заведующий МБДОУ либо другой член бракеражной комиссии или комиссии по организации контроля за питанием присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
  12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
  13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения членов бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в



бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

- 14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С-витаминизация третьего блюда.
- 15. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

### 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

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.

2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику утвержденному заведующим.

- 3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категории запрещается.
- 4. Пред 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.

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

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

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

- подается первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
  - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель 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 пищи заканчивается приемом третьего блюда.
9. В группе раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в МБДОУ осуществляются поставщиками, определяемыми в соответствии с законодательными актами.
2. Закупка продуктов питания для МБДОУ осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения. В формирование стоимости готовых блюд включается стоимость только продуктов питания.
3. 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.

#### **5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ**

1. Контроль за организацией питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, Управлением образования и молодежной политики администрации Октябрьского района, комиссией по контролю за организацией

питания МБДОУ, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.

2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом заведующего МБДОУ. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.
3. Старшая медицинская сестра МБДОУ осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм, С-витаминизацией блюд, контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.
4. Ответственность за организацию питания воспитанников расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на заведующего МБДОУ.