

Согласовано:  
Председатель ПК  
 Маньковская Н.С..  
протокол № 4 от «05» «октября» 2018г.

Утверждено:  
Заведующий дошкольным образовательным учреждением «Ильичевский детский сад «Колобок»  
Пр. Дорох  
«октября» 2018г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Ильичевский детский сад «Колобок»

#### 1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Ильичевский детский сад «Колобок» (далее – МБДОУ) с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в МБДОУ, в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативными правовыми актами Республики Крым, регулирующими вопросы организации питания учащихся и воспитанников:

- закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7);

- федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава 4, статьи 19, 20);

- федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26;

- совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04. 2012 № 06-731);

- методические рекомендации по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым - приложение к совместному приказу министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12. 2014 № 413 /102;

- распоряжение Совета министров Республики Крым от 25.11.2014 №1242-р «Об утверждении Плана мероприятий по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях в 2015 году».

## **2. Общие принципы обеспечения питанием**

2.1. Питание в МБДОУ может быть обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

2.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания осуществляется образовательной организацией.

2.3. МБДОУ в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействуют с отделом образования администрации Советского района и территориальным управлением Роспотребнадзора.

2.4. Ответственность за организацию питания воспитанников возлагается на руководителя МБДОУ.

2.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги поставки продуктов питания в МБДОУ, несут ответственность за качество и безопасность питания воспитанников.

### **3. Финансирование расходов на организацию питания**

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в МДОУ может осуществляться:

- за счет средств бюджета Республики Крым;
- за счет средств бюджета муниципального района;
- за счет средств родителей (законных представителей).

3.2. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

3.3. Размер возмещения расходов на питание некоторых категорий обучающихся (воспитанников) утверждается ежегодно распоряжением главы администрации Советского района.

3.4. В МБДОУ ежедневно ведут учет экономии бюджетных средств, сложившихся за счет пропусков занятий воспитанниками в связи с болезнью, карантинном, иными причинами.

3.5. Оплата за питание воспитанников в образовательных организациях производится родителями (законными представителями) в ежемесячном режиме.

3.6. Воспитатель должен в оперативном порядке (в течение дня) выяснить причины отсутствия воспитанника и учесть наличие ребенка либо его отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день.

3.7. Размер и форма оплаты, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием воспитанников, а также, в случае необходимости, размер компенсации родителям (законным представителям) устанавливается соответствующими органами муниципального района.

### **4. Требования к организации питания воспитанников в МБДОУ**

4.1. Организация питания возлагается на заведующего МБДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2. Заведующий МБДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

4.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов,

подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются 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.

4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, жарочный шкаф.

4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.12. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, 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. Допускают к работе по приготовлению блюд и

их раздачи работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории МБДОУ.

4.14. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия № 1740118). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

## **5. Организация питания в ДОУ**

5.1. Организация питания воспитанников в МБДОУ предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы МБДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в МБДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;

5.2. МБДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник –15-20%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.3. Объем пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту ребенка.

5.4. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в

пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим МБДОУ.

5.5. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

5.7. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

5.8. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.9. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9 к СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- изготовление на пищеблоке МБДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5.11. На основе примерного 10-ти дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующим МБДОУ

5.12. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

- 5.13. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего МБДОУ запрещается.
- 5.14. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче.
- 5.15. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в соответствующе Журналы.
- 5.16. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.17. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.18. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинского работника, после снятия им пробы и записи в Бракеражном журнале результатов проверки готовых блюд.

## **6. Организация работы пищеблока**

- 6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13.
- 6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
- 6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2 -+6 С в отдельном холодильнике.

## **7. Организация питания воспитанников в группах**

- 7.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий МБДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.
- 7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.4. 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;
- 7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.
- 7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка. К сервировке стола могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 7.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
- 7.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

## **8.Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ**

- 8.1. Руководитель учреждения:
- создает условия для организации питания детей;
  - несет персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ;
- 8.2. Распределение обязанностей по организации питания между медицинским персоналом, работниками пищеблока, завхозом (кладовщиком) отражаются в их должностных инструкциях.

## **9.Порядок учета питания.**

- 9.1 К началу года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 9.2. Ежедневно в учреждении составляется меню –раскладка на следующий день.
- 9.3. На следующий день воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах, ответственному за организацию питания, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 9.4. Расчет финансовых расходов на питание детей в учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.