

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
Детский сад № 3 комбинированного вида»

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
М.В. Шершнева Шершнева М.В.  
«22» 02 2019г

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ № 3  
Пушкина Ю.С.  
Приказ № 3 2019г



## ПОЛОЖЕНИЕ

# ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

Ленинск – Кузнецкий

2019г

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников МАДОУ № 3.

1. 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.)

2. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями, другими локальными актами ДОУ.

3. МАДОУ № 3 осуществляет деятельность по организации питания в соответствии с нормативными правовыми актами РФ, Кемеровской области и другими нормативными правовыми документами, регламентирующими организацию питания воспитанников МАДОУ № 3 в соответствии настоящим Положением.

## 2. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКАМ.

### ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ОБЯЗАННОСТИ СОТРУДНИКОВ

2.1. Воспитанники учреждения получают четырехразовое питание обеспечивающее 80—100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед — 30-35%, полдник 10-15%, ужин-20-25%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и быть не меньше значений, указанных в таблице.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей от 1.6 до 3 лет, от 3 до 7 лет

	от 1.6 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Энергия (ккал.)	1560	1963
Белок, г	59	73
Жиры, г	56	69
Углеводы, г	215	275

2.3. Питание в МАДОУ № 3 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 МАДОУ № 3.

2.4. Ответственность за организацию рационального питания возлагается на ст. медсестру в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.4.1.3049-13.

#### **2.5. Старшая медсестра:**

- определяет нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывает его в конце списка;
- контролирует на бланке меню-требование наличие подписей ст. медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
- производит округление веса продуктов и продуктов в упаковке при составлении меню на день. (Приложение №1)
- представляет меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню не позднее 14.00 ч.
- оформляет возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

Замену продуктов производит на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

Проводит ежедневный контроль правильной кулинарной обработки, закладки и технологического приготовления блюд, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

Ежедневно проводит С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;

Контролирует правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов;

Ежедневно перед раздачей пищи (согласно режиму дня) снимает пробы и делает записи в бракеражном журнале «Готовых блюд», оценивает блюда и разрешает их к выдаче;

Контролирует ежедневный забор суточных проб готовой продукции и правильность их хранения;

Контролирует санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

Следит за графиком приема пищи в группах:

- завтрак (по режиму возрастных групп) – 8.15 -8.50;

- дополнительный завтрак (сок, фрукты) – 10.00;

- обед (по режиму возрастной группы) – 11.30 -13.00;

- полдник – 15.15 – 15.40

- ужин - 17.30-18.30

2.5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, завхозу: разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

#### **2.6. Завхоз:**

Контролирует своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;

Оформляет обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МАДОУ и поставщика.

Выдает продукты из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

Следит за бесперебойной работой холодильно-технологического оборудования, печей, оснащением кухонным инвентарем, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами;

Организует работу с поставщиками продуктов питания;

Строго выполняет договорные обязательства;

Своевременно заключает договора.

Ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией, после чего отчитывается на административном совете.

#### **2.7. Повара:**

Несут ответственность за хранением, маркировку, обработку и правильное использование, по назначению, инвентаря и посуды на пищеблоке;

Строго соблюдают технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

Выдачу готовой пищи производят строго после снятия пробы ст. медсестрой, либо другим назначенным приказом лицом;

Следят за временем с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

Строго выполняют санэпидрежим, технику безопасности.

Строго соблюдают закладку необходимых продуктов и производить закладку по утвержденному графику:

8.00 – масло в кашу, сахар для завтрака;

7.00 – мясо в 1-е блюдо (обед);

9.30- 10.00 – приготовление ингредиентов для мясных, рыбных 2-х блюд (обед).

10.00 – 11.00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);

09.00. – тесто для выпечки (полдник);

11.20 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника;

15.00- 15.30 – продукты для ужина

Производить закладку продуктов в котел в присутствии ст. медсестры, или назначенных приказом ответственных.

### **2.8. Воспитатели:**

Ежедневно вывешивают в уголке для родителей меню, подают заявку на кол-во детей старшей медсестре;

Организуют прием пищи детьми, в соответствии с нормами парциальных блюд;

Следят за соблюдением санитарно-гигиенических условий при приеме пищи детьми;

Формируют навыки самообслуживания и правила этикета у воспитанников;

Отвечают за недопущение случаев приема в группы тортов, пирожных, газированных напитков для проведения дней рождения детям.

### **2.9. Младшие воспитатели:**

Организуют и несут ответственность за питьевой режим в группах;

Отвечают за сервировку столов в группах, соответствующую возрасту детей; Соблюдают график раздачи пищи;

Отвечают за сохранность посуды, инвентаря;

Маркируют, обрабатывают и используют по назначению, инвентарь и посуду.

Отвечают за хранение и безопасное использование моющих и дез. Средств.

### **2.10. В пищеблоке необходимо иметь:**

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- технологические карты приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

2.11. Запрещено работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

2.12. Диетического питания в ДОО нет.

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

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

2.15. Исправления в меню – раскладке не допускаются.

2.16. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.

2.17. Объем приготовленной пищи должен соответствовать заявкам, поданным воспитателями. Заявки подаются воспитателями накануне в соответствии с табелем посещаемости.

2.18. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения старшей медсестры ДОО либо другого члена бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

- 2.19. Воспитанники обеспечиваются питанием за счет средств родителей или законных представителей.
- 2.20. Учредитель вправе снизить размер родительской платы или не взимать ее с отдельных категорий родителей (законных представителей) в определяемых им случаях и порядке.
- 2.21. За присмотр и уход за детьми-инвалидами родительская плата не взимается (дети – инвалиды – 100%)
- 2.22. Воспитанники, родители (законные представители) которых полностью или частично освобождены от оплаты за содержание ребёнка в МАДОУ № 3 в соответствии с федеральным законодательством, обеспечиваются питанием за счет средств местного бюджета (многодетные семьи, одинокие, имеющие доход ниже прожиточного уровня – 50%)

### **3.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

- 3.1 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.
- 3.2 Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику утвержденному заведующим.
- 3.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4 Перед 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.
- 3.5 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.6 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).
- 3.7 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.8 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 суповые тарелки;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.9. В случае расхождения фактической численности детей от поданной заявки в сторону уменьшения, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы (объема) блюда. В случае расхождения фактической численности детей от поданной заявки в сторону увеличения детей допускается уменьшение объема блюд. В том и другом случае составляется акт изменения объема порций.

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

4.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее – продукты питания) в МАДОУ № 3 осуществляются поставщиками, определяемыми в соответствии с законодательными актами.

4.2. Закупка продуктов питания 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.

4.3. 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**

5.1.Контроль за организацией питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора Управлением образования администрации Ленинск-Кузнецкого городского округа, комиссией по контролю за организацией питания МАДОУ № 3, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.

5.2.Качество готовой пищи ежедневно проверяет старшая медсестра, или другие сотрудники, утвержденные приказом заведующего. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

5.3.Медицинская сестра контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.

5.4.Ответственность за организацию питания воспитанников расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на старшую медсестру ДОУ.

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

6.1 Источниками финансирования расходов на воспитанников являются:

- средства родителей в размере, предусмотренном Решением СОВЕТА НАРОДНЫХ ДЕПУТАТОВ Ленинск-Кузнецкого городского округа № 49 от 30.08.2018 г.

- средства муниципального бюджета в размере фактических затрат на питание воспитанников, родители которых освобождены от оплаты за содержание ребенка федеральным законодательством. Возмещение этих затрат производится в сумме, предусмотренной решением.

### **Перечень продуктов в упаковке, подлежащих округлению веса**

- зеленый горошек;
- огурец соленый;
- сайра консервированная;
- молоко сгущенное;
- сок;
- повидло;
- икра кабачковая;
- сметана;
- молоко;
- кефир, ряженка, снежок;
- сельдь соленая;
- курица охлажденная;
- томатная паста;
- тушенка.

### **Перечень продуктов, подлежащих округлению веса без упаковки**

- овоци;
- фрукты;
- хлеб;
- батон.
- яйцо куриное;