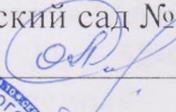


**ПРИНЯТО**

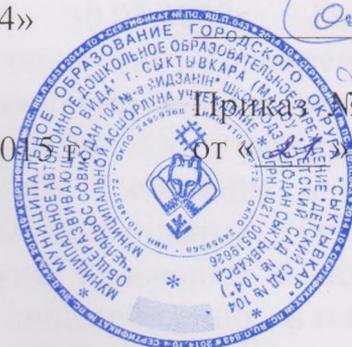
**УТВЕРЖДЕНО**

Общим собранием  
работников  
МАДОУ «Детский сад № 104»

Директор МАДОУ  
«Детский сад № 104»  
 Сабинская О.А.

Протокол № 2  
от «20» 05

20



Приказ № 108-02  
от «05» 05 2015г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«ДЕТСКИЙ САД № 104 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА»  
Г. СЫКТЫВКАР**

Сыктывкар  
2015 год

## **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 104 общеразвивающего вида» г. Сыктывкара (далее – МАДОУ) в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001г. №36, Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 г. №3, Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18.12.2008 г. №513 «Национальный стандарт Российской Федерации услуги общественного питания», Методическими рекомендациями «производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением», Уставом МАДОУ и регламентирует организацию питания в МАДОУ.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в МАДОУ, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдение условий приобретения и хранения продуктов питания в МАДОУ.

1.3. Организация питания воспитанников возлагается на администрацию МАДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогическими работниками, младшими воспитателями определено их должностными инструкциями.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива МАДОУ и принимаются на его заседании.

1.5. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## **II. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИЕМУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

2.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество.

2.2. Продукция поступает в таре производителя (поставщика) с соответствующей документацией, удостоверяющей качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.3. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется

ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

2.4. 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 в наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.5. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

2.6. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

### III. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

3.1. МАДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное четырехразовое питание воспитанников (завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства. Питание обеспечивает физиологические потребности воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

3.2. В промежутке между завтраком и обедом в МАДОУ установлен дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок или фрукт. Прием пищи организуется с интервалом 3 -4 часа.

3.3. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с меню, утвержденным директором МАДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов **продуктов** для организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста.

3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанника.

3.5. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров - 30-32% и углеводов - 55-58%. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья воспитанников, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании воспитанников дошкольных образовательных организаций.

3.6. На основе примерного 10-дневного меню, ежедневно, на следующий день ответственным за организацию питания составляется меню-требование и утверждается директором МАДОУ.

3.7. Для воспитанников 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.8. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.9. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с директором МАДОУ запрещается.

3.10. При необходимости внесения изменений в меню-раскладку (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным должностным лицом – кладовщиком МАДОУ составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора МАДОУ. Исправления в меню-требованиях не допускаются.

3.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд + 50-60°.

3.13. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты, в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

3.14. Ежедневно ответственным за организацию питания, шеф-поваром ведется учет питающихся воспитанников и работников МАДОУ с занесением данных в журнал учета питания.

3.15. В МАДОУ создается бракеражная комиссия, действующая на основании приказа директора, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.16. Готовая пища с пищеблока выдается только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.17. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников МАДОУ проводится искусственная С - витаминизация третьего блюда. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья воспитанников, под контролем медицинской сестры и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о проведении витаминизации.

3.18. В МАДОУ в соответствии с санитарным законодательством организован питьевой режим с использованием бутилированной воды. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

3.19. Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания воспитанников в МАДОУ и дома, для родителей (законных представителей) воспитанников на информационных стендах в группах, на странице официального сайта МАДОУ в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» размещается информация об ассортименте питания воспитанников, сведения о поставщиках продуктов питания, утвержденные меню на осенне-зимний и весенне-летний период на 2 недели. Ежедневно вывешивается меню на раздаче пищи у пищеблока, а также в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем (выход) порции, состав блюда.

3.20. Содержание оборудования и содержание пищеблока МАДОУ осуществляется в соответствии с санитарным законодательством по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

#### **IV. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППАХ**

4.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством педагога и младшего воспитателя и заключается:

- в соблюдении СанПиН обеспечении безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи воспитанниками, формирования навыков самообслуживания;
- в организации питьевого режима в группах.

4.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному директором МАДОУ.

4.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Для организации питания в каждой группе выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу группы.

4.5. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;

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

4.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

4.8. 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;
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- воспитанник приступает к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. Прием пищи педагогом и воспитанниками может осуществляться одновременно.

4.10. В группах воспитанников раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей педагог и младший воспитатель.

## **V. ПОРЯДОК ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ, УЧЁТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ**

5.1. К началу учебного года директором МАДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяющий его функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся воспитанников с отметкой в журнале питания МАДОУ, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора МАДОУ.

5.3. Ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов подаются педагогами групп.

5.4. На следующий день в 08.00 часов педагоги подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.5. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим

воспитанниками, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

5.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом, составленным в произвольной форме.

5.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту, составленному в произвольной форме. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.9. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т. д.).

5.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора МАДОУ, главного бухгалтера.

5.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям) воспитанников, размер которой устанавливается решением Учредителя.

5.14. Нормативная стоимость питания воспитанников определяется Учредителем.

5.15. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

## **VI. ПЕРЕВОЗКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

6.1. Перевозка пищевых продуктов в корпус № 3, расположенного по адресу: г. Сыктывкар, ул. Сосновая 2а, осуществляется МАДОУ самостоятельно.

6.2. Водитель обязан иметь личную медицинскую книжку, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортировки пищевых продуктов.

6.3. Перевозимое технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Вся посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

6.4. Транспортное средство должно подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

6.5. Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Совместная транспортировка продовольственного сырья и готовой продукции не допускается.

## **VII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА**

7.1. В МАДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

7.2. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии хранения не более 3-х часов.

7.3. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

## **VIII. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

8.1. Контроль качества (разнообразия), закладки продуктов питания, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов обеспечивается администрацией МАДОУ.

8.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замены продуктов питания на равноценные, контроль формирования рациона питания воспитанников:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) обеспечения в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- в контроле (по меню и меню-требованиям) средне недельного разнообразия ассортимента и количества продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле правильности расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- в контроле правильности корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

8.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля рациона питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

8.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

8.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в МАДОУ к участию в контроле могут привлекаться члены родительского комитета МАДОУ или представители иных органов управления МАДОУ.