

## **СОГЛАСОВАНО**

с родительским комитетом БДОУ  
«Центр развития ребёнка-Нюксенский ДС»  
30.05.2018 г. протокол № 2

## **УТВЕЖДЕНО:**

приказом БДОУ «Центр развития  
ребёнка - Нюксенский ДС»  
от 31.05.2018 № 01-13/237-1

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о порядке питания обучающихся**

в бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Центр развития ребёнка – Нюксенский детский сад»

#### **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение разработано для бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребёнка – Нюксенский детский сад» (далее- Учреждение) в соответствии с нормативно-методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 30.12.2001 г., 10.01.2003, 30.06.2003, 22.08.2004 г.), ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ (ст.17,28) от 30.03.1999 г., Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству и содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013.

1.2. В соответствии с Законом РФ «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2013 № 273-ФЗ, Уставом Учреждения, ответственность за организацию питания несет заведующий Учреждением, осуществляя контроль за работой работников, участвующих в организации питания (работники пищеблока, заведующий хозяйством, кладовщик, специалист по организации питания, медсестра, педагоги групп, младшие воспитатели).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в Учреждении, которое разработано в целях создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечение безопасности питания обучающихся и соблюдении условий приобретения и хранения продуктов.

#### **2. Требования к организации питания на пищеблоке.**

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения: заведующего Учреждением, заместителя заведующего, заведующих хозяйством.

2.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для обучающихся, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью обучающихся в Учреждении.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарными правилам и нормативам к организации общественного питания (СП 2.3.6.1079-01), а также типовым инструкциям по охране труда при работе на пищеблоке.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование (электрическая плита, электросковорода, электромясорубка, картофелечистка)

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.**

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.4.1.2660-10..

### **4. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день. Десятидневное меню Учреждения.**

4.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности пищевых веществ согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.2660-10.

4.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, дети получают пятиразовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона.

При этом используется следующий норматив:

- первый завтрак- 20% суточной калорийности
- второй завтрак-5% суточной калорийности
- обед-35% суточной калорийности
- полдник-5% суточной калорийности
- ужин -15-20% суточной калорийности.

В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 5 %.

Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, ежегодно утверждаемого приказом заведующего Учреждением.

4.4. На основе примерного 10-дневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим Учреждением.

4.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- объем блюд для этих групп
- нормы физиологической потребности
- 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
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

4.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

4.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке, у специалиста по организации питания. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный закуп продуктов, недоброкачественность продуктов), специалистом по организации питания Учреждения составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.9. Для обеспечения преемственности питания, педагоги информируют родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в раздевальных комнатах Учреждения, с указанием полного наименования блюд.

4.10. Ежедневно, специалистом по организации питания ведется учет питающихся обучающихся и работников с занесением данных в Журнале учета питания.

4.11. Специалист по организации питания обязана присутствовать при закладке основных продуктов котел и проверять блюда при выходе.

4.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.13. Выдавать готовую пищу обучающимся следует только с разрешения комиссии, в состав которой входит заведующий Учреждением, специалист по организации питания, повар, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, специалистом по организации питания осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

4.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

## **5. Организация питания детей в группах.**

5.1. Работа по организации питания обучающихся в группах осуществляется под руководством воспитателя, младшего воспитателя, и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и приему пищи

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи обучающимися.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.3. 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.

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

5.5. 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).

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

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

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетница

- разливается третье блюдо

- в салатницы, согласно меню-раскладке, накладывают салат (порционные овощи)

- подается 1 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 1 блюда
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого
- подается второе блюдо
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.8. При правильной организации питания обучающихся большое значение имеет вся обстановка в группе. Дети должны быть обеспечены соответствующей посудой, удобно сидеть за столом. Блюда следует подавать красиво оформленными, не слишком горячими, но и не холодными. Обучающихся надо приучать к чистоте и опрятности за столом. Воспитатели должны быть спокойными, не торопить детей. При кормлении детей следует соблюдать последовательность процессов, не заставлять детей долго сидеть за столом в ожидании очередных блюд. Дети, закончившие еду, могут выйти из-за стола и заняться спокойными играми. Детей с плохим аппетитом нельзя кормить насильно. Им можно во время еды предложить небольшое количество воды, напитка. В некоторых случаях таким детям можно дать сначала второе блюдо, а потом дать немного супа. Во время приема пищи запрещается отвлекать детей игрушками, чтением сказок.

5.9. Прием пищи педагогами и обучающимися может осуществляться одновременно.

5.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.**

6.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание (специалиста по организации питания), определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ответственный за питание (специалист по организации питания) осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть пронумерован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующим Учреждением.

6.3. Ежедневно специалист по организации питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которых ежедневно, в 8.00 (до 8.30) подают педагоги.

6.4. На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группах ответственному за питание (специалисту по организации питания), который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.5. В случае снижения численности обучающихся, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста, в виде увеличения нормы блюда.

6.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

6.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад (кладовую) по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо говядины, курицы, печени, так как перед закладкой, производимой в 5.30 ч, дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит.
- овощи, если они прошли тепловую обработку
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

6.9. Если на завтрак пришло больше обучающихся, чем было заявлено, то для всех уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо, масло сливочное и растительное, кондитерские изделия).

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

6.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером финансово-хозяйственного отдела Управления образования на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги группы. Число дето-дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных и внебюджетных средств.

6.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, директору КУ «Центр обслуживания образовательных учреждений».

6.13. Расходы по обеспечению питания обучающихся включается в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается приказом начальника управления образования администрации Нюксенского муниципального района.

6.14. Частичное возмещение расходов на питание детей обеспечивается бюджетом Нюксенского муниципального района.

6.15. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в два года.

6.16. 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.

## **7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.**

7.1. Заведующий Учреждением:

-создает условия для организации питания детей

-несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении

-представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждением, заместителем заведующего, специалистом по организации питания, заведующей хозяйством, кладовщиком, поварами, подсобным рабочим отражаются в их должностных инструкциях.