

Принято  
на педагогическом совете  
Протокол № 1 от 22.08.2019г.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Д/с «Казачок»  
О.М. Авилова  
Приказ от 30.08.2019г. № 430

# Положение об организации питания

## Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детского сада «Казачок»

х. Сусат - 2019г.

Принято  
на педагогическом совете  
Протокол № 1 от 22.08.2019г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ Д/с «Казачок»  
\_\_\_\_\_ О.М. Авилова  
Приказ от 30.08.2019г. № 430

# **Положение об организации питания**

Муниципального бюджетного  
дошкольного образовательного  
учреждения Детского сада «Казачок»

х. Сусат - 2019г.

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Детского сада «Казачок» и его филиалах (далее - ДООУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», (далее – СанПиН 2.4.1. 3049-13) с изменениями, внесенными на основании Постановлений Главного санитарного врача РФ, от 27 августа 2015 г. №41, Уставом организации и другими Федеральными законами, и иными нормативными правовыми актами содержащие охрану здоровья обучающихся.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.3.1. цели, задачи по организации питания в ДООУ;

1.3.2. основные направления работы по организации питания в ДООУ;

1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;

1.3.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в ДООУ;

1.3.5. деятельность бракеражной комиссии;

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- руководителями филиалов;
- работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей;
- ответственным за организацию питания.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## **2. Цель и задачи.**

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, детей - аллергиков на получение питания в ДООУ, сохранение здоровья обучающихся;

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся в ДООУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Основные направления работы по организации питания в ДООУ.**

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДООУ;

3.2. Организация питания детей раннего возраста;

- 3.3. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.4. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков в ДООУ;
- 3.5. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДООУ;
- 3.6. Изучение и распространение опыта по организации питания в ДООУ, пропаганда вопросов здорового питания.

#### **4. Требования к организации питания обучающихся в ДООУ.**

- 4.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДООУ.
- 4.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»
- 4.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

#### **5. Организация питания в ДООУ.**

- 5.1. Организация питания обучающихся в ДООУ 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 каждого ребенка и режимом работы ДООУ;
  - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
  - правильное сочетание питания в ДООУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
  - учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
  - индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
  - 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;
- учет эффективности питания детей.

5.2. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

## **6. Организация работы пищеблока.**

6.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОО. 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  $t +2 \text{ } -+6 \text{ } ^\circ\text{C}$  в холодильнике.

6.1. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

## **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 помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий ДОО. 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 помощник воспитателя 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 (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

7.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

## **8. Порядок учета питания в ДОУ.**

8.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания, на основании списков присутствующих детей подает заявку на завоз продуктов для питания детей.

8.4. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

## **9. Финансирование расходов на питание обучающихся в ДОУ.**

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера.

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

9.3. Плата за содержание обучающихся ДОУ с родителей (законных представителей) производится в соответствии с законодательством РФ.

## **10. Контроль за организацией питания в ДОУ.**

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены совета ДОУ.

10.3. Ответственный за питание ДОУ осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих

продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

#### 10.4. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты;

### **11. Заключительные положения.**

13.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся ДООУ:

- оформляется (не реже 1 раза в квартал) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

13.2. Изучается режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования ДООУ;

13.3. Организуется систематическая работа с родителями, проводятся беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания.