

ПРИНЯТО  
Педсоветом МБДОУ детского сада  
№4 г.Донецка  
Протокол от 26.08.2019 г. № 1



## ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г, Уставом МБДОУ детского сада №4 г.Донецка (далее МБДОУ).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в МБДОУ.

1.3. Организация питания в МБДОУ осуществляется на договорной основе с исполнителем согласно заключенному контракту на оказание услуг по организации питания воспитанников.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
  - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
  - предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
  - разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении

## **3. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

3.1. Воспитанники МБДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник 10-15%.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

3.3. Питание воспитанников МБДОУ организуется на основании ежедневного меню-требования, составленного в соответствии с примерным 10-дневным меню. Изменение в меню согласовываются организацией, оказывающей услуги по организации питания воспитанников МБДОУ не менее чем за 3 дня с представителем МБДОУ, в

исключительных случаях предусматривается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

3.4. Для детей в возрасте от 1,5 года до 3-х лет и от 3-х 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.

3.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

#### **4. Организация питания воспитанников в МБДОУ**

4.1. Режим питания детей устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения, режимом дня каждой возрастной группы и согласовывается с заведующим МБДОУ.

4.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.3. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

4.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

4.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.6. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы

осуществляется ответственным лицом организации, оказывающей услуги по организации питания воспитанников МБДОУ. Контроль за исполнением данного мероприятия проводится ответственным лицом, назначенным заведующим МБДОУ.

4.7. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

4.8. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

4.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

4.10. 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.

4.11. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.12. Перед 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;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.13. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

4.14. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДОУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

## **5. Контроль за качеством и организацией питания воспитанников**

5.1. К началу нового года заведующим МБДОУ издается приказ об организации питания, формируется составы комиссий (бракеражной и комиссии по контролю за качеством и организацией питания. Проверки комиссии по контролю за организацией и качеством питания проводятся по плану работы комиссии (Приложение 1) и графику контроля (Приложение 2) и внепланово.

## **6. Делопроизводство**

6.1. Результаты контроля отражаются в актах. По результатам оперативного контроля проводится собеседование с проверяемым лицом, при необходимости, готовится сообщение о состоянии дел на административное совещание, Педагогический совет или в адрес исполнителя, оказывающего услуги по организации питания воспитанников в МБДОУ.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МБДОУ.

7.2. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ детским садом №4  
г. Донецка  
\_\_\_\_\_ С.В. Бабич  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

### **План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Дата</b>
1	Утверждение плана работы на год и графика контроля.	Январь
2	Заседания комиссии	1 раз в месяц
3	Ведение документации	постоянно
4	Подведение итогов работы комиссии	Декабрь

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ детским садом №4  
г. Донецка  
\_\_\_\_\_ С.В. Бабич  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

### График контроля комиссии по контролю за организацией и качеством питания

№	Направление работы	Периодичность
1	Организация питания в учебно-воспитательном процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям, сервировка); - соблюдение санитарно- гигиенических требований; - состояние и маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря; - наличие инструкций.	1 раз в мес.
2	Организация питания воспитанников на пищеблоке: - соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных и складских помещениях пищеблока; - отбор и хранение суточной пробы; - наличие контрольных блюд; - качество поступающих продуктов питания; - сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов; - соблюдение товарного соседства продуктов; - соблюдение оптимального температурного режима хранения продуктов в холодильниках; - норма выхода готовой продукции; - соблюдение графика режима питания. - витаминизация 3-го блюда.	1 раз в 3 мес.
3	Санитарное состояние помещений учреждения (пищеблок, групповые комнаты)	2 раза в месяц