

Рекомендовано к принятию  
на Педагогическом совете  
МБДОУ «Детский сад № 58»  
Протокол № 1  
от « 10 » января 2019г.



Мотивированное мнение  
Родительского комитета  
МБДОУ «Детский сад № 58»  
УЧТЕНО  
Протокол № 4  
от « 14 » декабря 2018г.

*Председатель: Бурдина*

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о порядке организации питания воспитанников и работников

муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 58»

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 58» (далее – Образовательная организация) в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (далее - СанПин);

- нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания»;

- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Министерством здравоохранения СССР от 14.06.1984г. и «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987г.

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «о качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15;

- Уставом Образовательной организации.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей в Образовательной организации от 1,5 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Образовательной организации, реализующей образовательную программу дошкольного образования.

1.3. Основными задачами организации питания детей в Образовательной организации являются:

- создание оптимальных условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием с целью укрепления здоровья воспитанников;

- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд (соблюдение условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания);

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляют работники Образовательной организации в соответствии с функциональными

обязанностями (заведующий, заместители заведующего, повар, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателя).

1.6. Ответственность за организацию питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания несет заведующий Образовательной организации.

## **2. Организация питания детей на пищеблоке**

2.1. Воспитанники Образовательной организации получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, с 11-ти часовым пребыванием в Образовательной организации, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; второй завтрак - 5%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты, обед – 30-35%; полдник «уплотнённый» - 20%.

2.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.4. Питание в Образовательной организации осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню (Приложение 1), разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет и утвержденным заведующим Образовательной организации.

2.5. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

2.6. Меню Образовательной организации содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим Образовательной организации. На каждое блюдо заводится технологическая карта установленного образца. Меню-требование является основным документом для приготовления на пищеблоке.

2.8. При составлении меню 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.

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Образовательной организации, запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

2.12. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе:

- повар,
- медицинский работник,
- представитель администрации.

После снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд пища выдается детям. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику (Приложение 2).

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

3.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Образовательной организации.

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

3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3,5 лет.

3.5. 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).

3.6. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

3.8. Перед раздачей пищи детям Помощник воспитателя обязан:

3.8.1. Промыть столы горячей водой с мылом;

3.8.2. Тщательно вымыть руки;

3.8.3. Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

3.8.4. Сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

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

3.10. 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;

- 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, 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. Организация питания работников**

4.1. Сотрудники Учреждения имеют право на получение одноразового питания в день (обеда): первого, второго, третьего блюда и хлеба.

4.2. Для организации питания работников, так же как и воспитанников, используются продукты, поставляемые торговыми организациями или индивидуальными предпринимателями.

4.3. Питание сотрудников осуществляется из общего котла (без права выноса).

4.4. Среднесуточная стоимость питания соответствует стоимости питания воспитанников.

4.5. Размер платы за питание работников в Образовательной организации подлежит перерасчету в случае предупреждения работников пищеблока об отказе питания.

4.6. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в Образовательной организации, осуществляется на основании личного заявления на имя руководителя.

## 5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года заведующий Образовательной организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день до 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности детей, 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.

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

5.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Образовательной организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад 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, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., размораживают Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

5.8. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

5.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения Собрания депутатов муниципального образования город Новомосковск от 25.12.2015 года № 38-6 «О плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях муниципального образования город Новомосковск, осуществляющих образовательную деятельность».

## **6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Образовательной организации**

6.1. Руководитель Образовательной организации создаёт условия для организации питания детей. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Образовательной организации.

6.2. Руководитель Образовательной организации представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

6.3. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Образовательной организации, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

## **7. Финансирование расходов на питание воспитанников и работников в Образовательной организации**

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Образовательной организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

7.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Образовательной организации.

7.3. Финансирование расходов на питание детей осуществляется за счет родительских средств.

7.4. Начисление оплаты за питание производится МКУ «ЦБО» сада на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

7.5. Получение денежных средств за питание работников оформляется через МКУ «ЦБО» (выдача квитанций) и внесение платы за питание работниками осуществляется 1 раз в месяц.

Приложение 1  
к Положению о порядке организации  
питания воспитанников и работников

**I - ая неделя**

<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>	<b>ВТОРНИК</b>	<b>СРЕДА</b>	<b>ЧЕТВЕРГ</b>	<b>ПЯТНИЦА</b>
<u><b>Завтрак</b></u> - кулеш гречневый на сгущенном молоке - кофейный напиток со сгущенным молоком - вафли	<u><b>Завтрак</b></u> - каша геркулесовая молочная - какао с молоком - батон - масло сливочное порционное	<u><b>Завтрак</b></u> - омлет, зеленый горошек - чай сладкий - батон - масло сливочное порционное	<u><b>Завтрак</b></u> - каша пшенная, молочная - какао с молоком - батон - масло сливочное порционное	<u><b>Завтрак</b></u> - кулеш рисовый - кофейный напиток с молоком - батон - масло сливочное порционное
<u><b>II-ой завтрак</b></u> - сок	<u><b>II-ой завтрак</b></u> - яблоко	<u><b>II-ой завтрак</b></u> - груша	<u><b>II-ой завтрак</b></u> - апельсин	<u><b>II-ой завтрак</b></u> - сок
<u><b>Обед</b></u> - суп пшеничный с мясом - капуста тушеная с мясом - компот из сухофруктов - хлеб ржаной	<u><b>Обед</b></u> - щи с куриным мясом - бефстроганов из печени - весенний салат (огурец, помидор) - макароны с маслом - компот из сухофруктов - хлеб ржаной	<u><b>Обед</b></u> - суп вермишелевый с курицей - рыбные тефтели - рис с маслом - свежий огурец - компот из сухофруктов - хлеб ржаной	<u><b>Обед</b></u> - борщ с мясом курицы - котлета куриная - гречка с соусом - весенний салат (огурец, помидор) - компот из сухофруктов - хлеб ржаной	<u><b>Обед</b></u> - рассольник с мясом курицы - картофельное пюре с маслом - рыбная котлета - свежий огурец - компот из сухофруктов - хлеб ржаной
<u><b>Уплотненный полдник</b></u> - каша рисовая молочная - чай с молоком - батон - масло сливочное порционное	<u><b>Уплотненный полдник</b></u> - творожный пудинг со сметаной - чай сладкий	<u><b>Уплотненный полдник</b></u> - каша манная молочная - кофейный напиток с молоком - плюшка	<u><b>Уплотненный полдник</b></u> - творожно-рисовый пудинг - ацидолакт	<u><b>Уплотненный полдник</b></u> - макароны с маслом, сыром - чай сладкий - батон



### Ш - тья неделя

<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>	<b>ВТОРНИК</b>	<b>СРЕДА</b>	<b>ЧЕТВЕРГ</b>	<b>ПЯТНИЦА</b>
<p><b><u>Завтрак</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- каша рисовая на сгущенном молоке</li> <li>- кофейный напиток на сгущенном молоке</li> <li>- вафля</li> </ul>	<p><b><u>Завтрак</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- каша геркулесовая молочная</li> <li>- какао с молоком</li> <li>- батон</li> <li>- масло сливочное порционное</li> </ul>	<p><b><u>Завтрак</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- каша манная молочная</li> <li>- кофейный напиток с молоком</li> <li>- батон</li> <li>- масло сливочное порционное</li> </ul>	<p><b><u>Завтрак</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- омлет</li> <li>- зеленый горошек</li> <li>- чай сладкий</li> <li>- батон</li> <li>- масло сливочное порционное</li> </ul>	<p><b><u>Завтрак</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- каша "дружба" молочная</li> <li>- кофейный напиток с молоком</li> <li>- батон</li> <li>- масло сливочное порционное</li> </ul>
<p><b><u>П-ой завтрак</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сок</li> </ul>	<p><b><u>П-ой завтрак</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- яблоко</li> </ul>	<p><b><u>П-ой завтрак</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- банан</li> </ul>	<p><b><u>П-ой завтрак</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- груша</li> </ul>	<p><b><u>П-ой завтрак</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- апельсин</li> </ul>
<p><b><u>Обед</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- щи с мясом</li> <li>- макароны с маслом</li> <li>- гуляш из мяса</li> <li>- весенний салат (огурец, помидор)</li> <li>- компот из сухофруктов</li> <li>- хлеб ржаной</li> </ul>	<p><b><u>Обед</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Суп с зеленым горошком и с куриным мясом</li> <li>- плов рисовый с куриным мясом</li> <li>- весенний салат (огурец, помидор)</li> <li>- компот из сухофруктов</li> <li>- хлеб ржаной</li> </ul>	<p><b><u>Обед</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- суп вермишелевый с куриным мясом</li> <li>- картофельное пюре с маслом</li> <li>- рыбная котлета</li> <li>- свежий огурец</li> <li>- компот из сухофруктов</li> <li>- хлеб ржаной</li> </ul>	<p><b><u>Обед</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свекольник со сметаной</li> <li>- пирожок с мясом</li> <li>- компот из сухофруктов</li> <li>- хлеб ржаной</li> </ul>	<p><b><u>Обед</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- суп картофельный с клецками и курицей</li> <li>- рыбное суфле</li> <li>- весенний салат (огурец, помидор)</li> <li>- компот из сухофруктов</li> <li>- хлеб ржаной</li> </ul>
<p><b><u>Уплотненный полдник</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кулеш пшеничный молочный</li> <li>- чай с молоком</li> <li>- булка с маслом</li> </ul>	<p><b><u>Уплотненный полдник</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сырники со сметаной</li> <li>- чай сладкий</li> </ul>	<p><b><u>Уплотненный полдник</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- каша гречневая молочная</li> <li>- какао с молоком</li> <li>- дорожная булочка</li> </ul>	<p><b><u>Уплотненный полдник</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лапшевник из творога</li> <li>- ацидолакт</li> </ul>	<p><b><u>Уплотненный полдник</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- макароны с маслом, сыром</li> <li>- чай сладкий с лимоном</li> <li>- батон</li> </ul>



### ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИТАНИЯ

<b>№</b>	<b><u>ГРУППЫ</u></b>	<b><u>Завтрак</u></b>	<b><u>Второй завтрак</u></b>	<b><u>Обед</u></b>	<b><u>Уплотненный полдник</u></b>
1	<i>1 младшая</i>	8-00	10-00	11-25	15-40
2	<i>2 младшая</i>	8-00	10-00	11-30	15-45
3	<i>средняя</i>	8-05	10-00	11-35	15-55
4	<i>старшая</i>	8-10	10-05	11-40	16-00
5	<i>Подготовительная «А»</i>	8-15	10-05	11-45	16-05
6	<i>Подготовительная «Б»</i>	8-20	10-05	11-50	16-10



