



Утверждаю  
Заведующий МАДОУ  
детский сад «Одуванчик»  
 Ф.М.Халитова  
Приказ № 38 от 01.09.2017г.

**Положение**  
**об обеспечении питания воспитанников**  
муниципального автономного дошкольного образовательного  
учреждения детский сад «Одуванчик» муниципального района  
Кугарчинский район Республики Башкортостан

Согласовано  
с мнением родительской  
общественности МАДОУ  
протокол № 1 от 21.09.2017г.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Одуванчик» д.Таваканово муниципального района Кугарчинский район Республики Башкортостан (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Сан ПиН 2.4.1.304913 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26; Федеральным законом № 52 - ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), Уставом Учреждения.

1.3. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется работниками ООО «Радуга вкуса».

## **2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ.**

2.1. Дети получают четырехразовое питание.

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

2.3 .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, утвержденным заведующим Учреждением.

2.4 .На основе примерного 10-дневного меню ежедневно поваром составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением.

2.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню требование составляется отдельно. При составлении меню-требования учитывается следующее:

- норма на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставленная в соответствующей графе;
- количество позиций используемых продуктов;
- норма 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.

- 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшим поваром составляется соответствующий акт. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню раскладке не допускаются.
- 2.9. Для информирования родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребенка, вывешиваются меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода и цены.
- 2.10. Ежедневно воспитателями ведется учет питающихся детей с занесением данных в табель посещаемости воспитанников.
- 2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.
- 2.12. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения заведующего Учреждения, а в случае ее отсутствия, воспитатель после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С-витаминизация III-го блюда.
- 2.14. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

### **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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная с группы раннего возраста);
- разливается третье блюдо;
- подается салат;
- 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 блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи сотрудниками может осуществляться в соответствии с графиком из собственных средств.

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

#### **4. ПОРЯДОК ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ, УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.**

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издаёт приказ об организации питания и назначении ответственных за питание, определяет их функциональные обязанности.

4.2. Каждый день с 09.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах повару, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.3. 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.

4.7. Начисление оплаты за питание производится на основании табеля посещаемости. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются за счет родительских взносов и компенсации части родительской платы.

4.9. 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

## **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

5.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующий Учреждением:

- создаёт условия для организации питания детей;
- несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
- распределяет обязанности по организации питания, отражая их в должностных инструкциях.

5.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создаются и действуют бракеражная комиссия и комиссия по снятию остатков продуктов питания в кладовой.

5.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Учреждения и ООО «Радуга вкуса» в соответствии с их функциональными обязанностями: Повар:

- санитарное состояние пищеблока;

Заведующий:

- соблюдение правил личной гигиены работников;
- организация питания в группах.

Старший повар:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- соблюдение качества приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно десятидневного меню;
- ведение журнала «Бракераж готовой продукции»; -
- соблюдение правил личной гигиены работников; -
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- соблюдение качества доставляемых в ДООУ продуктов с отметкой в журнале «Бракераж сырых продуктов»;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации; - составление заявок на продукты питания.
- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

Воспитатели групп:

- учет питающихся детей в таблице посещаемости;
- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

Помощники воспитателя:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

Завхоз:

хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования.

5.4. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления Учреждения (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета).

## **6. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО**

- 6.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».
- 6.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».
- 6.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания».
- 6.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 6.5. Журнал учета витаминизации блюд.
- 6.6. Журнал «Учет калорийности (накопительная ведомость)».

**7. ПОРЯДОК УТВЕРЖДЕНИЯ И ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ПОЛОЖЕНИЕ**

7.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего Учреждением.

7.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом заведующим Учреждением. 7.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.