


Рассмотрено на заседании  
Совета по питанию МКДОУ  
Протокол № 1 от «13» 01 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующей  
МКДОУ Усть - Грязнухинский дс  
от «13» 01 2018 г. № 23/2  
*И.И. Туденко*



## ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников  
Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада общеразвивающего вида с.Усть - Грязнуха  
Камышинского муниципального района Волгоградской области**

## **I. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детском саду общеразвивающего вида с.Усть - Грязнуха Камышинского муниципального района Волгоградской области, (далее – Положение об организации питания в МКДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», с изменениями от 04.04.2014 г. (далее – СанПин).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с Усть – Грязнуха Камышинского муниципального района Волгоградской области (далее МКДОУ) и порядок организации питания детей в условиях МКДОУ.

1.3. МКДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МКДОУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в МКДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания детей обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МКДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника МКДОУ.

1.7. Закупка и поставка продуктов питания в МКДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе за счет средств бюджета.

1.8. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

## **II. Порядок организации питания воспитанников МКДОУ**

2.1. Воспитанники МКДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в МКДОУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в МКДОУ организуется в соответствии с примерным меню, разработанным для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.3. Примерное меню составлено на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в МКДОУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели - по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели - по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.4. При составлении Примерного меню руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак - 20 - 25%; обед - 35%; «Облегченный» полдник (15%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий кисломолочный напиток, сок или фрукты. «Облегченный» полдник состоит из приема после сна кондитерских, кулинарных изделий и молочных, кисломолочных напитков.

2.5. При составлении Примерного меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.6. Примерное меню 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 в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.7. В Примерном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: сухое молоко, мясо (говядина или курица), овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, сок, фрукты, рыба, сыр, яйцо, кисломолочные напитки и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.9. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах и у медицинской сестры. На основании данных корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (лицами их заменяющими).

2.10. Повседневный рацион питания детей в МКДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп МКДОУ.

2.11. Составленное Примерное меню фиксируется на специальном бланке меню-требование по форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав Примерного меню, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.12. Внесение изменений в меню оформляется документально:

В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше 3 человек) по сравнению с утверждёнными по меню данными медсестра составляет расчёт изменения потребности в продуктах питания.

При увеличении потребности в продуктах выписывается накладная (требование) на склад (кладовую) (ф. 434), а при уменьшении потребности в продуктах, излишки сдаются на склад (кладовую) и оформляется «акт на возврат не востребованных продуктов» (Приложение 1).

В случае уменьшения количества воспитанников (до 3 человек) и технологической невозможности возврата продуктов оформляется «акт на списание не востребованных порций» (Приложение-2).

Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.13. На каждое блюдо Примерного меню в МКДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.14. В МКДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.15. Питание детей в МКДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические

требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов в МКДОУ в Примерном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в МКДОУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.17. Выдача пищи для группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МКДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.20. Доставка пищевых продуктов в МКДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МКДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МКДОУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в

соответствии с нормативно-технической документацией. В МКДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.23. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МКДОУ учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.24. Все технологическое и холодильное оборудование в МКДОУ находится в рабочем состоянии.

2.25. В МКДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.26. В МКДОУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты, котлы и другое торгово-технологическое оборудование.

2.27. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.28. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.29. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.30. В МКДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.31. В МКДОУ организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода. Хранящаяся не более трех часов.

2.32. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

### **Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

3.1. Продукты поставляют в МКДОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МКДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МКДОУ и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МКДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МКДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в МКДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МКДОУ имеет право отказаться от приемки товара и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

#### **Раздел IV. Производственный контроль за организацией питания детей**

4.1. В МКДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МКДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и

продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Примерным меню и ежедневной меню - раскладкой;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МКДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МКДОУ создан общественный орган самоуправления Совет по питанию, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

## **Раздел V. Отчетность и делопроизводство**

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МКДОУ по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в МКДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).



**АКТ**  
**на возврат**  
**невостребованных продуктов**  
**от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.**

Бракеражной комиссией в составе:

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

члены комиссии: \_\_\_\_\_

в связи с отсутствием \_\_\_\_\_ чел. произведен возврат невостребованных продуктов питания, выданных по меню-требованию от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в следующем ассортименте:

№ п/п	Наименование продуктов	Количество, кг, в расчете ЯСЛН		Количество, кг, в расчете САД	
		на 1 чел.	на ____ чел.	на 1 чел.	на ____ чел.
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

**АКТ**  
**на списание неостребованных порций**  
 от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Бракеражной комиссией в составе:

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

члены комиссии: \_\_\_\_\_

произведено списание порций, оставшихся неостребованными от (завтрака, второго завтрака, обеда, полдника)

	Наименование блюда	Количество порций	выход
Завтрак			
II завтрак			
Обед			
Полдник			

По причине отсутствия детей в количестве \_\_\_ чел., указанные порции были выданы детям

\_\_\_\_\_

как дополнительное питание.

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

(подпись)

(расшифровка подписи)

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

(подпись)

(расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)