

СОГЛАСОВАНО:  
на общем собрании коллектива  
Протокол № 3  
« 10 » января 2014 г.

УТВЕРЖДЕНО:  
Заведующей МДОУ « Усть -  
Куломский детский сад № 7  
« Голубок» О.Р.Кравченко  
Приказ № 32 от 31.01.2014г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Усть-Куломский детский сад № 7 « Голубок»**

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения «Усть-Куломский детский сад № 7 «Голубок» (далее – Учреждение) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» РФ и РК «Об образовании», «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 30 августа 2013г. № 1014 г. Москва, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Уставом Учреждения.

1.2. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

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

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 3 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении.

1.5. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группе) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (повар, воспитатели, младшие воспитатели).

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего Учреждения.

## **2. Организация питания детей в Учреждении.**

2.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим Учреждения издается приказ об организации питания, определяются функциональные обязанности сотрудников.

2.2. Воспитанники Учреждения получают четырёхразовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, ужин), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.3. В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5 – 4 часа в соответствии с возрастом детей, и объем ее должен строго соответствовать возрасту детей.

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения. При составлении меню расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное 10-дневное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ по каждому блюду, приему пищи. Наименование

блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца.

2.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.

2.8. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной окружающей обстановке в группе. Группы обеспечиваются соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

2.9. Во время еды в группе должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой стола, привитием детям гигиенических навыков.

2.10. Контроль за организацией питания детей в группе проводится медицинским работником, заведующей во время посещений группы (ежедневных обходов в разные отрезки времени). При этом обращается внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола).

2.11. Контроль за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей проводится медицинским работником путем подсчета химического состава и калорийности питания по официальным таблицам химического состава пищевых продуктов. Расчеты питания по содержанию белков, жиров, углеводов и калорий проводятся 1 раз в месяц по накопительной бухгалтерской ведомости. При проведении расчетов особое внимание уделяется достаточному содержанию в рационах питания детей белков животного происхождения.

2.12. Результаты подсчета химического состава получаемого детьми питания должны быть доведены до заведующего дошкольным учреждением, особенно в тех случаях, когда имеются отклонения от рекомендуемых норм, для принятия оперативных мер к рационализации питания детей.

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения комиссии из состава заведующий, повар, медсестра, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. Такие продукты, как хлеб, крупы, молоко, сметана, мясо, фрукты, соки сливочное и растительное масло, сахар, овощи, соль включать в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо): 3 раза в неделю. В течение декады ребенок должен получить количество продуктов в полном объеме в расчете установленным нормам. При составлении меню необходимо обращать внимание на обязательное включение в рацион детей салатов из сырых овощей и фруктов.

2.16. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях

обеспечения полноценного сбалансированного питания, в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.17. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Витамины вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.18. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии её хранения не более 3-х часов.

2.19. Проверка правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится путем контрольного взвешивания продуктов, выделенных на приготовление данного блюда, и сопоставления полученных данных с меню-раскладкой, где эти продукты должны быть записаны на каждое блюдо с указанием количества на одного ребенка и на всех детей.

2.20. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов.

2.21. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.22. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости (ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

2.23. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.24. Устройство, оборудование, содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

2.25. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.26. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.27. Работники проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.28. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, 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 допускаются к работе больных работников при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздачи работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.29. Для сотрудников, решивших питаться в детском саду, во время обеда организуется

горячее питание, с включением в меню: 1 блюдо, чай и хлеб. Приобретение продуктов питания для сотрудников осуществляется на собственные средства. Приготовление пищи производится поваром в отдельной таре для персонала.

### **3. Ответственные за организацию питания.**

3.1. Общее руководство организацией питания детей осуществляет заведующая Учреждения.

- Контролирует деятельность заведующего хозяйством по обеспечению своевременной доставки продуктов питания, их правильного хранения.
- Следит за использованием средств на питание.
- Осуществляет контроль за работой персонала пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенических условий при приготовлении и раздаче пищи.
- Периодически проверяет организацию питания детей в группе.
- Осуществляет постоянный контроль за правильной постановкой питания детей, за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания.
- Следит за составлением меню-требования, на основе разработанного и утвержденного 10-дневного меню-требования установленного образца, с указанием выхода блюд данного возраста, руководствуясь технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года.
- Контролирует качество доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации.
- Следит за качеством приготовления пищи, соблюдением натуральных норм продуктов.
- Контролирует соблюдение норм выхода порций.
- Осуществляет ежедневный обход групп, проверяет организацию питания в группах.
- Контролирует санитарное состояние пищеблока.

3.2. Снабжение детского сада продуктами питания осуществляет заведующий хозяйством. Заведующий хозяйством:

- Своевременно доставляет продукты питания, ведет переговоры с поставщиками, для поставки продуктов питания.
- Выдает продукты из кладовой в пищеблок повару по весу, в соответствии с меню-требованием.
- Участвует в составлении меню-раскладки на каждый день.
- Следит за своевременной реализацией продуктов питания, за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- Следит за санитарным состоянием кладовой.
- Ежедневно ведет бракераж сырых продуктов и готовых блюд, сверяет бракераж с меню-раскладкой, набор продуктов по меню с бракеражной тетрадью.

3.3. Непосредственное приготовление пищи осуществляет повар:

- Обеспечивает приготовление вкусной и доброкачественной детской пищи с соблюдением санитарно-гигиенических требований, технологий и рецептов блюд в соответствии с режимом детского сада.
- Отвечает за качество и сохранность приготовленной пищи.
- Отвечает за санитарно-гигиеническое состояние пищеблока в течение дня.
- Производит закладку основных продуктов в кастрюли.
- Следит за соблюдением графика получения пищи группы.
- Оставляет ежедневно пробу завтрака, обеда, ужина и несет за это персональную ответственность.

- Обеспечивает работу и правильную эксплуатацию электрооборудования, своевременно сообщает руководителю о неисправностях и принимает срочные меры по их устранению.
- Делает маркировку посуды на пищеблоке и следит за ней.
- Соблюдает правила личной гигиены, работает в чистой спецодежде и головном уборе.

#### 3.4. Медицинский работник:

- Принимает участие в закладке продуктов на пищеблоке.
- Систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости).
- Контролирует санитарное состояние пищеблока.
- Проводит санитарно-просветительную работу среди персонала и родителей по вопросам рационального питания.
- Ведет учет табеля посещаемости детей, и число детей должно строго соответствовать в меню-требовании на питание.

#### 3.5. Воспитатели:

- Отвечают за организацию питания детей в группах, за соблюдение режима питания, учет возрастных особенностей детей, за эстетику стола;
- Должен знать непереносимость отдельных блюд и продуктов каждым ребенком, объем блюд в зависимости от возраста;
- Прививает детям культурно-гигиенические навыки, обучает культуре поведения за столом, культуре овладения столовыми приборами во время еды (кроме ножа).

#### 3.6. Младшие воспитатели (помощники воспитателей):

- Организует дежурство детей по столовой;
- Раскладывают пищу согласно объемов блюд в соответствии с возрастом детей;
- Обучают детей сервировке стола;
- Отвечают за правильное получение пищи на пищеблоке;
- Соблюдает технику безопасности при получении, переноске и раздаче пищи;
- Соблюдает санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемиологические нормы при получении, переноске и раздаче пищи, состояния посуды и его санитарной обработки;
- Соблюдает инструкции по охране жизни и здоровья детей при организации питания;
- Своевременно получает кипяченую воду для питья детей – соблюдает питьевой режим;
- Обеспечивает питьевой режим летом.