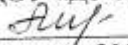


**СОГЛАСОВАНО**

Председатель ПК

МАДОУ «Детский сад № 27»

 Антонова С.И.  
«10» января 2018 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Исполняющий обязанности заведующего

МАДОУ «Детский сад № 27»

 Козлова Н.С.

«10» января 2018 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **Об организации детского питания**

в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении МАДОУ  
«Детский сад № 27» Муниципального образования Кандалакшский район.

#### **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Приказом Минобрнауки России от 30.08.2013 года № 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»; СанПиН 2.4.3049 – 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. министерством юстиции Российской Федерации 29 мая 2013 г., регистрационный № 28564), Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении МАДОУ «Детский сад № 27» Муниципального образования Кандалакшский район (далее Учреждение) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья и физического развития воспитанников, обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049 – 13.

#### **II. Требования к организации питания детей в Учреждении**

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования (СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений»), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОУ.

2.2. Оборудование и содержание пищеблоков должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений».

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

#### **III. Организация питания на пищеблоке**

3.1. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; второй завтрак – 5%; обед – 30 – 35%; уплотненный полдник – 30 – 35%.

3.2. При организации питания необходимо руководствоваться примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей воспитанников в энергии и пищевых веществах согласно санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам и рекомендуемых суточных наборов продуктов п.п. 15.3. СанПиН 2.4.1.3049 – 13.

3.3. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.4. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующим Учреждения.

3.5. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитывается:

- 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;
- перечень пищевых продуктов запрещенных к использованию в питании детей;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.6. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7. Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку, без согласия руководителя Учреждения, запрещается.

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

3.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и объема порций.

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

3.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, начальника хозяйственного отдела после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда.

3.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С – витаминизация III блюда.

3.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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

4.1. 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.

4.2. Организация питания на группах осуществляется строго по режиму дня, утвержденному руководителем Учреждения.

4.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- помыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.4. Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру 60 – 65°

Холодные закуски, салаты, напитки не ниже + 15°

4.5. Соблюдение объема порций при раздаче пищи.

4.6. С целью привлечения детей к приему пищи необходимо учитывать вкусовые пристрастия детей.

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

## **V. Порядок учета питания**

5.1. К началу учебного года руководитель Учреждения издает приказ о назначении ответственных за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медсестра составляет меню – раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, 7:30 до 08:30 утра подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 08:30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. 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.

5.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето - дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню – требованию. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям. Порядок взимания родительской платы за присмотр и уход за детьми, посещающими образовательные организации, реализующие образовательные программы дошкольного образования устанавливает администрация муниципального образования Кандалакшский район.

5.7. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения – от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **VI. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.**

6.1. Руководитель Учреждения создает условия для организации питания детей.

6.2. Несет персональную ответственность за организацию питания в Учреждении.

6.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

6.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

## **VII. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении.**

7.1. Расчет финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностях детей.

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.

- 7.3. Объем финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в Учреждении.
- 7.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето - дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню – требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 7.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждения.