

Утверждаю  
Заведующий МАДОУ ЦРР  
д/с №110 города Тюмени  
  
З.К. Казистова  
Пр. № 32 от 02.02.2015г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации и контроле детского питания**  
**в МАДОУЦРР д/с № 110 города Тюмени**

## Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений. СанПиН 2.4.1.3049-13» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26, приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» /с изменениями/, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 сентября 2001г. № 24 /с изменениями/, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Министерством здравоохранения РФ от 18 февраля 1994г. № 06-15/3-15 .

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации и структуру питания детей в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка - детском саду № 110 города Тюмени (далее по тексту - Учреждение), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Настоящее положение вводится, как обязательное для исполнения всеми работниками Учреждения.

## 2. Организация питания детей в Учреждении

2.1. Организация питания возлагается на Учреждение, осуществляющее образовательную деятельность. Учреждение организует питание детей, согласно настоящего положения, приказов, определяющих степень личной ответственности руководителя, медицинского работника, педагогического и обслуживающего персонала Учреждения.

2.2. За правильную организацию питания детей несет ответственность руководитель (во время его отсутствия, лицо его замещающее) и медицинская сестра Учреждения.

2.3. При организации питания воспитанников необходима реализация следующих задач:

- обеспечение достаточного поступления всех пищевых веществ, необходимых для нормального роста и развития детского организма;

- выполнение установленных правил технологии приготовления блюд, обеспечивающих максимальное сохранение пищевой ценности продуктов;

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников;

- сбалансированность, максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы, а также микронные компоненты пищи;

- максимальное разнообразие продуктов;

- правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы;

- строгое соблюдение времени и интервалов между кормлениями, оптимального режима питания;

- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов, их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

- учет индивидуальных особенностей детей (в том числе и непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктом питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- соблюдение правил личной гигиены работниками Учреждений.

- соблюдения условий приема пищи и правил поведения ребенка во время еды.

2.4. Учреждение обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным законодательством (СанПиН 2.4.1.3049-13). В соответствии с режимом работы (10,5 часов), в Учреждения устанавливается пятиразовое питание.

2.5. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

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

2.7. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста согласованного с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» Роспотребнадзором и утвержденного заведующим Учреждения приказ № 32 от 02.02.2015г.

2.8. На основе примерного 20- дневного меню ежедневно составляется и утверждается заведующим Учреждением Меню-требование для питания детей на следующий день. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Для правильной организации питания детей, в Учреждении ведется необходимая документация (приложение № 1).

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

2.10. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком, медицинским работником составляется служебная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. Для детей от 3 до 7 лет составляется меню с учетом следующих требований;

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих возрастных групп;

- нормы физиологических потребностей в основных веществах;

- 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 запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.12. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.13. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание в духовом шкафу, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке

- учет индивидуальных особенностей детей (в том числе и непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктом питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- соблюдение правил личной гигиены работниками Учреждений.

- соблюдения условий приема пищи и правил поведения ребенка во время еды.

2.4. Учреждение обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным законодательством (СанПиН 2.4.1.3049-13). В соответствии с режимом работы (10,5 часов), в Учреждения устанавливается пятиразовое питание.

2.5. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

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

2.7. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста согласованного с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» Роспотребнадзором и утвержденного заведующим Учреждения приказ № 32 от 02.02.2015г.

2.8. На основе примерного 20- дневного меню ежедневно составляется и утверждается заведующим Учреждением Меню-требование для питания детей на следующий день. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Для правильной организации питания детей, в Учреждении ведется необходимая документация (приложение № 1).

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

2.10. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком, медицинским работником составляется служебная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. Для детей от 3 до 7 лет составляется меню с учетом следующих требований;

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих возрастных групп;

- нормы физиологических потребностей в основных веществах;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.12. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.13. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание в духовом шкафу, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке

пищевых продуктов необходимо строго соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (СанПиН 2.4.1. 3049-13).

2.15. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе, другие лица осуществляют контроль закладки в соответствии с графиком.

2.16. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.

2.17. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медицинской сестры, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### 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 к кормлению и во время приёма пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков и навыков этикета во время приёма пищи детьми.
- контроля норм выдачи пищи по каждому блюду.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим Учреждением.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, навыков самообслуживания во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливается III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подаётся I блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приёму I блюда;
- по мере съедания детьми первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого и подаёт II блюдо;

- приём пищи заканчивается приёмом III блюда.

3.9. Пища детям подается при температуре первых и вторых блюд не выше + 50-60°

3.10. В группах младшего возраста детей, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи, докармливают.

3.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд.

#### **4. Порядок учёта питания**

4.1. На период перехода питания по сезонному признаку заведующим Учреждением издаётся приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются их функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.30 до 9.00, подают воспитатели, с учетом детей поступающих после отпуска, болезни, в течение дня на питание после их отсутствия в Учреждении.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

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

4.5. С последующим приемом пищи/обед, полдник/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

4.6. 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 размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит.
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение, открытые банки, упаковки.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения меню на последующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./.

4.8. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.9. Начисление оплаты за присмотр и уход / в том числе за питание/ производится бухгалтерией Учреждения на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по таблицам должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

#### **5. Контроль организации питания в Учреждении.**

5.1. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-

эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.2. С целью обеспечения открытости и объективности работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются работники Учреждения, представители родительской общественности.

5.3. Контроль подразделяется на 2 группы – фактический и документальный.

К фактическому контролю относятся:

- контроль закладки продуктов питания в котел в точном соответствии с меню-раскладкой в присутствии медицинской сестры или представителя общественного контроля;
- проверка выхода всех блюд с определением среднего веса порции;
- проверка выдачи пищи в соответствии ее норме на каждого ребенка во время получения пищи на группу;
- проверка раздачи пищи в группе на соответствие норме;
- лабораторный анализ качества сырья и готовой продукции.
- контроль за обеспечением 20-ти дневного меню, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- контроль за достоверностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

5.4. К контролю над организацией питания в Учреждении допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр.

5.5. Заведующий совместно с председателем родительского комитета, медицинским работником разрабатывают план контроля по организации питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

## **6. Функциональные обязанности персонала по организации питания**

6.1. Заведующий Учреждением:

- организует работу по организации питания детей.
- обеспечивает безопасную эксплуатацию пищевого технологического оборудования и принимает меры по приведению их в соответствие с действующими стандартами;
- принимает меры по внедрению предложений членов коллектива работников и родителей, направленных на дальнейшее улучшение питания детей;
- выносит на обсуждение родительского комитета, общего собрания коллектива и родителей вопросы организации питания детей;
- отчитывается на собраниях о состоянии питания детей, выполнении мероприятий, а также о принимаемых мерах по устранению выявленных недостатков.
- осуществляет контроль качества организации питания детей в Учреждении.

6.2. Медицинская сестра:

- осуществляет контроль над качеством продуктов, доставленных в детский сад, их правильной транспортировкой и хранением, соблюдением сроков реализации;
- осуществляет соблюдение натуральных норм продуктов питания и правильного соотношения белков, жиров и углеводов (1:1:4) при составлении меню;
- осуществляет контроль над санитарным паспортом автомашины, медосмотром водителя (экспедитора);
- осуществляет учет детей, страдающих аллергическими заболеваниями;
- оповещает младших воспитателей, шеф-повара, поваров о замене блюда для аллергических больных;
- контролирует технологию приготовления пищи, её качество и соответствие выдачи нормам, предусмотренным меню;

- контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работников;
- несет ответственность за качество питания в детском саду, соблюдение режима питания;
- контролирует организацию питания детей в группах;
- присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет выход блюд;
- постоянно контролирует отбор и хранение суточной пробы готовых блюд;
- проводит С-витаминизацию готовой пищи;
- ежедневно сверяет фактическое количество детей с количеством, указанным в меню и производит корректировку продуктов;
- систематически производит снятие пробы за 30 минут до выдачи пищи по группам;
- дает рекомендации родителям по питанию детей вечером, в выходные и праздничные дни (с учетом дневного и недельного рациона питания в детском саду).

#### 6.3. Бухгалтер:

- контролирует продукты питания, поступающие на склад в отношении их соответствия ассортименту, количеству веса, качеству, указанных в сопроводительном документе;
- периодически проводит выборочную инвентаризацию по отдельным продуктам (не реже 1 раза в месяц).

#### 6.4. Кладовщик:

- контролирует качество безопасность доставляемых продуктов питания;
- организует хранение продуктов питания с соблюдением сроков реализации;
- ведет журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- следит за тем, чтобы пищевые продукты, поступающие в учреждение, имели санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным требованиям, сертификат;
- осуществляет контроль за температурным режимом холодильного оборудования.
- своевременно делает заказы продуктов поставщикам.

#### 6.5. Повар:

- соблюдают технологию приготовления пищи;
- соблюдают норм закладки продуктов питания в котел;
- контролируют качество сырой и готовой продукции.

#### 6.6. Младший воспитатель:

- несет персональную ответственность за соответствие нормы блюда при раздаче в группе, правильную сервировку стола, соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления.

#### 6.7. Воспитатель несет ответственность:

- за соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления детей,
- за формирование культурно-гигиенических навыков за столом, соблюдением этикета и правил во время приема пищи.
- за раскладку блюд детям в соответствии с установленными нормами.

### 7. Отчетность и делопроизводство.

7.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

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

7.3. 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)

Приложение №1

Документация, необходимая для осуществления контроля за организацией питания в МАДОУ ЦРР д/с №110 города Тюмени.

1. Технологические карты
2. Примерное 20-дневное меню
3. Ежедневное меню-требование
4. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
5. Накопительная ведомость по месяцам
6. Журнал регистрации медицинских осмотров сотрудников, по допуску к работе с готовыми продуктами.
7. Журнал регистрации бракеража готовой кулинарной продукции.
8. Журнал регистрации скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
9. Журнал проведения витаминизации третьих блюд.

Прошнуровано, пронумеровано,  
Скреплено печатью.

815000016 лист 08

Заведующий МАДОУ ЦРР  
д/с № 141 г. города Тюмени

« 08 » 08 2015 г.  
З. К. Казистова

