

**ПРИНЯТО С УЧЕТОМ МНЕНИЯ**

Педагогического совета

Протокол № 3 от «08» 02 2016г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МБДОУ д/с «Ёлочка»

*Л.Н. Панкова*

Панкова Л.Н.

Приказ № 21/1\_«09» 02 2016г.

**СОГЛАСОВАНО С УЧЕТОМ  
МНЕНИЯ**

Совета родителей

Протокол № 3 «08» 02 2016г.

**Положение по организации**

**детского питания**

**г.Черногорск**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Ёлочка» (далее - ДООУ) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях 2.4.1.3049-13, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и сотрудников ДООУ.

1.3. Ответственность за организацию питания несет заведующий ДООУ, который совместно с комиссией по питанию осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, кладовщик, медсестра, воспитатели, младшие воспитатели).

## **2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Питание в ДООУ должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии в соответствии с действующими нормами установленными законодательством Российской Федерации.

2.2. Объем пищи и выход блюд в ДООУ должны строго соответствовать возрасту ребенка и действующим нормам, установленным законодательством Российской Федерации (*Приложение №1 «Примерные возрастные объемы порций для детей»*).

2.3. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда и соответствовать количеству детей указанному в меню-требовании.

2.4. Питание детей дошкольного возраста в ДООУ должно осуществляться в соответствии с примерным десятидневным меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей дошкольного возраста для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет. Примерное меню утверждается приказом заведующего.

2.5. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, утвержденным действующим законодательством Российской Федерации (*Приложение №2 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки)»*).

2.6. Ежедневно, на основе примерного меню кладовщик составляет меню-требование на следующий день с указанием выхода блюд для детей разного возраста. После расчета стоимости питания детей меню-требование утверждается руководителем ДООУ.

2.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем ДООУ, запрещается.

2.9. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (*Приложение №3 «Таблица замены продуктов по белкам и углеводам»*).

2.10. Для обеспечения преемственности питания ДООУ информирует родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное утвержденное руководителем ДООУ меню на раздаче, в приемных группах с указанием сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.11. Заведующий, медицинский работник или члены бракеражной комиссии обязан(ы) ежедневно присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем ДООУ.

2.14. Выдавать готовую пищу детям следует только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе: заведующего производством, повара, заведующего ДООУ (при его отсутствии - старшего воспитателя), медицинского работника. При отсутствии кого-либо из членов комиссии обязанности возлагаются на кладовщика. После снятия ими пробы и записи в специальном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Состав бракеражной комиссии утверждается в начале учебного года приказом заведующего.

2.15. В целях профилактики недостаточного употребления витаминов и минеральных веществ в питании детей, ДООУ обязано круглогодично использовать обогащенные ими пищевые продукты. Медицинский работник (в его отсутствие - заведующий производством, в его отсутствие - повар) должен осуществить С-витаминизацию готовых блюд.

2.16. При приготовлении блюд в ДООУ должен соблюдаться принцип «щадящего питания».

2.17. Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.18. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщиком). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Не допускаются к приему в ДООУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.19. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

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

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, младшего воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в столовой 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, разливают III блюдо;
- в блюда, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- 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. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

#### **4. Порядок учета питания**

4.1. К началу учебного года заведующий ДОО издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. С 08.00 до 08.30ч. утра воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинскому работнику, либо лицу, его заменяющему.

4.3. Закладка продуктов питания в прием пищи "Завтрак" осуществляется на основании количества детей предыдущего дня. Закладка продуктов питания в прием пищи: "Второй завтрак", "Обед", " Полдник", "Ужин" осуществляется на основании количества детей текущего дня. Количество детей, поданное воспитателем медицинскому работнику должно соответствовать фактическому количеству детей и совпадать с табелем.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда (*Приложение № 4 «Акт на проведение калибровки порционных (штучных) изделий»*).

4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом списания невостребованных порций (*Приложение № 5 «Акт на списание невостребованных порций»*).

4.6. Дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с последующих приемов пищи (2 завтрака, обеда, полдника, ужина). Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту возврата невостребованных продуктов (*Приложение №6 «Акт возврата (дополнения) невостребованных продуктов»*).

4.7. 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, рыба после размораживания;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, если срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат следующие группы продуктов: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то кладовщик для всех детей уменьшает выход блюд и вносит изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщиком составляется акт дополнения востребованных продуктов (*Приложение №6 «Акт возврата (дополнение) востребованных продуктов»*).

4.10. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов.

4.11. 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.

4.12. 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 за организацией питания детей и сотрудников**

5.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОО в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО создается и действует комиссия по оперативному контролю за организацией питания, утвержденная приказом заведующего.

5.2. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ.

5.3. Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль за хранением и сроками реализации продуктов,
- качеством приготовления пищи;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

5.4. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в карточки проверок. Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

5.5. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Приложение 1  
к "Положению об организации  
детского питания"  
Приложение №13  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

**СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ  
(В ГРАММАХ)**

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

Приложение 2  
к "Положению об организации  
детского питания"  
Приложение №10  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ  
ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ  
(Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140

с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Приложение 3  
к "Положению об организации  
детского питания"  
Приложение №14  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

**ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ**

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	



Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	

Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Приложение 4  
к "Положению об организации  
детского питания"

**АКТ № \_\_\_\_\_**  
**на проведение калибровки порционных (штучных) изделий**  
от " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Бракаражной комиссией в составе:

(Ф.И.О.)	(должность)
(Ф.И.О.)	(должность)
(Ф.И.О.)	(должность)

произведен расчет стоимости порционных (штучных) изделий:

№ п/п	Наименование продуктов	Количество (согласно заявке)	Общая масса (кг)	Выход (масса 1шт)	Стоимость (руб)

Члены комиссии:

(подпись)	(расшифровка)
(подпись)	(расшифровка)
(подпись)	(расшифровка)

Согласовано с заведующий ДОУ \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка)

Приложение 5  
к "Положению об организации  
детского питания"

**АКТ № \_\_\_\_\_**  
**на списание не востребовавшихся порций**  
от " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Бракаражной комиссией в составе:

_____	_____
(Ф.И.О.)	(должность)
_____	_____
(Ф.И.О.)	(должность)
_____	_____
(Ф.И.О.)	(должность)

произведено списание порций, оставшихся не востребовавшимися (от завтрака, обеда, полдника, ужина)

№ п/п	Наименование блюда	Количество порций	Выход (масса 1шт)

по причине отсутствия детей в количестве \_\_\_\_\_ человек. Указанные блюда были выданы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

как дополнительное питание.

Члены комиссии:

_____	_____
(подпись)	(расшифровка)
_____	_____
(подпись)	(расшифровка)
_____	_____

(подпись)

(расшифровка)

Согласовано с заведующий ДОУ \_\_\_\_\_

(подпись)

(расшифровка)

Приложение 6  
к "Положению об организации  
детского питания"

**АКТ № \_\_\_\_\_**  
**на возврат (дополнение) невостребованных продуктов**  
от " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Бракаражной комиссией в составе:

_____	_____
(Ф.И.О.)	(должность)
_____	_____
(Ф.И.О.)	(должность)
_____	_____
(Ф.И.О.)	(должность)

в связи с отсутствием (приходом) \_\_\_\_\_ человек произведен возврат (прибавление) невостребованных продуктов питания, выданных по меню-требованию от " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. в следующем ассортименте:

№ п/п	Наименование продуктов	Масса (кг)	Цена (руб)	Стоимость (руб)

Члены комиссии:

_____	_____
(подпись)	(расшифровка)
_____	_____
(подпись)	(расшифровка)
_____	_____
(подпись)	(расшифровка)

Согласовано с заведующий ДОУ

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(расшифровка)