

Утверждено
приказом заведующего
«25 декабря» 2014 г. № 145

Положение об организации питания детей в муниципальном
дошкольном образовательном учреждении детском саду
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по одному из направлений развития детей №3 «Ручеек»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по одному из направлений развития детей №3 «Ручеек» (далее МДОУ) в соответствии с нормативно-правовой базой организации питания детей в дошкольных организациях:

- ✓ Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12. № 273 – ФЗ
- ✓ СанПиН 2.3.2.1940 – 05 «Организация детского питания»
- ✓ «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях» СанПиН 2.4. 1.3049-13, утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 15.05.2013г. № 26,
- ✓ Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области» 2010г.,
- ✓ Уставом учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МДБОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети, посещающие МДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 90 - 95 % суточного рациона.

При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35%, полдник — 10-15 %, ужин - 20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

Расчет питания в МДБОУ осуществляется при помощи компьютерной программы «Вижен-Софт: питание в детском саду».

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

2.3. Питание детей в МДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МДОУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;

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

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МДОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ заведующим хозяйством составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стенде в фойе здания с указанием полного наименования блюд.

2.10. Контроль закладки основных продуктов в котлы и проверка блюда на выходе осуществляется комиссией по контролю за питанием (график контроля, приказ заведующего МДОУ).

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций (приложение 2)

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

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

2.14. 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 и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МДОУ.

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;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

3.8. 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 салатницы, 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, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

4.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на мясную, рыбную и другую скоропортящуюся продукцию.

4.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4. 1.3049-13

4.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН. 2.4. 1.3049-13.

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года заведующим МДОУ издается приказ о назначении ответственного 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, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели.

5.3. На следующий день, в 9.00. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака и обеда произошла, лишние порции отпускаются детям, нуждающимся в дополнительном питании по медицинским показаниям в виде увеличения нормы выхода блюда (списки таких детей сформировываются совместно с педиатром в начале учебного года на основании комплектования групп).

5.5. Распределение излишков продуктов между всеми пришедшими детьми не допускается.

5.6. Выдача лишних порций в виде дополнительного питания оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.7. С последующими приемами пищи (полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. 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, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают), повторной заморозке не подлежат;
- овощи, если они прошли первичную и тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.7. Возврату подлежат продукты:

- яйцо,
- консервация (овощная, фруктовая),
- сгущенное молоко,
- кондитерские изделия,
- масло сливочное, масло растительное,
- сахар, крупы, макароны,
- фрукты.

5.8. Питание детей без предупреждения пришедших в МДОУ (после болезни или отпуска) организуют за счет резервного неснижаемого набора продуктов, который постоянно должен храниться в МДОУ (если родители не предупредили заблаговременно МДОУ о планируемом приходе ребенка, то для него в этот день будет другое меню). Кладовщику необходимо иметь резервный запас продуктов (приложение №3).

5.9. Уменьшение выхода блюд в целях организации питания детей, не запланировано вышедших после отсутствия, не допускается. Изменение рецептов блюд также не допускаются.

5.10. 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.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МДОУ

6.1. Руководитель МДОУ создаёт условия для организации питания детей;

6.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МДОУ;

6.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

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

7. Финансирование расходов на питание детей в МДОУ

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя, средств местного бюджета;

7.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МДОУ.

7.4. Начисление оплаты за питание производится главным бухгалтером МДОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/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 заведующего МДОУ, главного бухгалтера.

7.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления Администрации Пошехонского МР.

7.7. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Пошехонского МР.

**Рекомендуемые наборы продуктов
для организации питания детей**

(приложение № 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Пребывание детей в дошкольной образовательной организации 12 часов			
	брутто		нетто	
	1-3 г	3-7 л	1-3 г	3-7 л
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	370	428	371	428
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	29	38	29	38
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	10	9	10
Сыр твёрдый	4,1	6,1	4	6
Мясо (бескостное /на кости)	52,0/65	57,5/71	48	52
Птицы (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	22/22/21	26/26/25	19	23
Рыба (филе), в том числе филе слабо или малосолёное	32	37	30	35
Колбасные изделия	-	6,7	-	6,7
Яйцо куриное столовое	0,5 шт	0,6 шт	19	23
Картофель: с 01.09 по 31.10	152	178	114	133
с 31.10 по 31.12	163	190	114	133
с 31.12 по 28.02	176	204	114	133
с 29.02 по 01.09	190	222	114	133
Овощи, зелень	243	309	195	247
Фрукты (плоды) свежие	103	108	90	95
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые, овощные	95	95	95	95
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	48	-	48
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	38	48	38	48
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	57	76	57	76
Крупы (злаки), бобовые	29	41	29	41
Макаронные изделия	8	11	8	11

Мука пшеничная хлебопекарная	24	28	24	28
Масло коровье сладкосливочное	17	20	17	20
Масло растительное	8,6	10,5	8,6	10,5
Кондитерские изделия	7	19	7	19
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1	1,1	1	1,1
Сахар	35	45	35	45
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	1,9	2,8	1,9	2,8
Соль пищевая поваренная	3,8	5,7	3,8	5,7
Белок, г			56,1	69,4
Жиры, г			53,2	65,6
Углеводы, г			204,3	261,3
Энергетическая ценность, ккал (без учета термической обработки)			1482	1865
Энергетическая ценность, ккал (с учетом термической обработки)			1330	1710

Примечание:

1 – расчёт произведён сотрудниками технологической пищевой лаборатории с учетом полного (10,5 -12 часов, 95% от суточной нормы энергетической ценности рациона) времени пребывания детей в дошкольной образовательной организации;

2 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания + - 5%;

3 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчёт. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечить выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведёнными в столбце нетто.

4 - доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей 1-3 года и 150-180 мл для 3-7 лет.

5 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд

6 – в случае замены говядины на другие виды сырья поступления новых пищевых продуктов, в т.ч. импортных, нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются дошкольной организацией самостоятельно путём контрольных отработок.

7 – количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава.

8 – в том числе для приготовления блюд и напитков в случае использования продуктов промышленного выпуска содержащих сахар (молоко сгущенное, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

9 – допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов + - 10%. При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными

сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептов, расчётных или лабораторных данных).

Расчёты:

1. СанПиН 2.4.1.3049-13, раздел 15, п.15.1, табл. 3

Возраст 3-7 лет	сутки 100%	12 час. Пребывания (95%)
Энергетическая ценность, ккал	1800*	1710
Белок, г	54	51,3
Жир,г	60	57,0
Углеводы , г	261	248,0

*- показатели с термической обработкой

2. СанПиН 2.4.1.3049-13 приложение № 10 Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г,мл на 1 ребёнка в сутки)

Возраст 3-7 лет	Сутки	12 ч. (95%)
Энергетическая ценность, ккал	1963**	1865
Белок, г	73	69,4
Жир ,г	69	65,6
Углеводы, г	275	261,3

** - показатели без учета термической обработок

Рекомендуемые возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 1,5 года до 3-х лет	от 3-х до 7-ми лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	120-200	200 - 250
Яичное блюдо	40-80	80-100
Творожное блюдо	70 - 120	120-150
мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80
Салат овощной	30-45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150-180	180-200
Обед		
Салат, закуска	30-45	60
Первое блюдо	150-200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80
Гарнир	100-150	150-180
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200
Полдник		
Кефир, молоко	150-180	180 -200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180
Свежие фрукты	40-75	75 - 100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	120-200	200 - 250
творожное блюдо	70 - 120	120-150
Напиток	150-180	180-200
Свежие фрукты	40-75	75 - 100
Хлеб на весь день:		
пшеничный	55	75
ржаной	35	45

**Рекомендуемый перечень пищевых продуктов для формирования резервного запаса в
МДОУ**

Наименование пищевых продуктов	Количество на 1 ребенка
Молоко питьевое с м.д.ж. 3,2% (предпочтительно в индивидуальной упаковке массой нетто 200,0)	200,0
Йогуртный продукт или творожное изделие термизированное (предпочтительно в индивидуальной упаковке массой нетто 100,0)	100,0
Консервы для детского (дошкольного) питания: мясные, из субпродуктов, из мяса птицы, рыбные (в жестяной банке нетто 338,0)	169,0 (1/2 уп.)
Яйцо куриное	1 шт.
Консервы овощные без уксуса: горошек зеленый, кукуруза консервированная, овощные смеси (предпочтительно в индивидуальной упаковке массой нетто 30,0)	30,0
Овощи быстрозамороженные (полуфабрикаты промышленного производства) и их смеси	150,0
Плоды, ягоды сухие (сухофрукты)	14,0
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	60,0
Макаронные изделия группы А (или группы В витаминизированные)	50,0
Каши детские быстрого приготовления (инстантные), злаковые хлопья, не требующие варки	10,0
Концентрат напитка (киселя) витаминного инстантный (предпочтительно в индивидуальной упаковке массой нетто 200,0)	1 порция
Какао- порошок	3,0
Чай в фильтр-пакетах массой нетто 0,7г.	1 шт.
Сахар	20,0
Масло растительное	10,0