

Принято на педагогическом совете  
МБДОУ «ЦРРДС № 21»  
Протокол № 4  
от «26» ММД 2016 г.

Утверждаю: Центр  
Заведующий МБДОУ «ЦРРДС № 21»  
Дорохова И.А. И.А. Дорохова



## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В

муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
Анжоро-Судженского городского округа  
«Центр развития ребёнка – детский сад № 21»

Введено в действие:  
приказ № 81 от 30.05. 2016г.

## **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденные Минздравом СССР от 14.06.1984г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» 34265-87 13.03.1987г., ФЗ от 02.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003г.; 30.06.2003; 22.08.2004г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 352-ФЗ /ст.1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений» Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24-06г.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Анжеро-Судженского городского округа «Центр развития ребёнка - детский сад № 21» (далее МБДОУ «ЦРРДС № 21») 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 МБДОУ «ЦРРДС № 21» получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять - 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед-35%, полдник - 15%, ужин – 20%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10%.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в МБДОУ «ЦРРДС № 21» осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста (приложение 1) и утвержденного заведующим МБДОУ «ЦРРДС № 21».

- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ «ЦРРДС № 21».
- 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-кишечных заболеваний, отравлений; - 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 МБДОУ «ЦРРДС № 21» запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей медсестрой 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 раздаче, в приемных групп, на сайте ДОУ с указанием полного наименования блюд.
- 2.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 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 воспитателя, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.
- 2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику (приложение 3).

- 2.15. После длительных выходных, когда невозможно определить количество детей, возможно по приказу заведующего можно перенести график приема пищи на 15 минут.

### **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 МБДОУ «ЦРРДС № 21».
- 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: салфетки 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 (порционные овощи);
  - подается первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи (порционных овощей);
  - по мере употребления детьми пищи, 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. Порядок учета питания.**

- 4.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ «ЦРРДС № 21» издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ежедневно медсестра до 15.00 составляет меню – раскладку на следующий день. Меню составляется по количеству присутствующих детей, а также воспитатели групп должны откорректировать количество детей по табелю, а также отзвонив родителей по поводу выхода из отпуска, по болезни и поставить в известность медработника.
- 4.3. На следующий день, в 8.00 педагоги подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 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 и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 4.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ 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: - овощи, если они прошли тепловую обработку; - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

- 4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов \мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./.
- 4.9. Порядок внесения изменения в меню-требование. Расчет количества детей производится в целом по учреждению. Если расхождение между численностью воспитанников, указанных в меню-требовании и фактической численностью детей более, чем на 3 человека, то к меню-требованию выписывается требование-накладная на возврат или дополнение продуктов питания. (Пример: ясли +7 человек сад -1 человек Итого: +6 человек. Так как, расхождение в целом по учреждению более 3 человек, следует выписывать дополнительно требование на ясли дополнительно +7 человек, на сад требование на возврат продуктов питания -1 человек).
- 4.10. 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.
- 4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ «ЦРРДС № 21» 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.
- 4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ «ЦРРДС № 21», главного бухгалтера.
- 4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании приказа Управления образования Анжеро-Судженского городского округа
- 4.14. Возмещение расходов на питание воспитанников, детей-инвалидов, детей оставшихся без попечения родителей, детей с туберкулезной интоксикацией и студенческих семей обеспечивается бюджетом Анжеро-Судженского городского округа.
- 4.15. В течение месяца в стоимость дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ «ЦРРДС № 21»**

- 5.1. Заведующий учреждения , создаёт условия для организации питания детей;
- 5.2. Несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
- 5.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ «ЦРРДС № 21», медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом отражаются в должностной инструкции.

## **6. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ «ЦРРДС № 21»**

- 6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ «ЦРРДС № 21» осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.
- 6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ «ЦРРДС № 21».
- 6.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ «ЦРРДС № 21» 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.
- 6.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ «ЦРРДС № 21», главного бухгалтера.
- 6.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения Управления образования.

## НОРМЫ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Наименование пищевого продукта или группы продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г.мл, буртто		в г.мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко с м.д.ж. 2,5 - 3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5 - 3,2%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150 °Т	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6
Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях)	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	37	39	32	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	5	7	4,9	6,9
Яйцо куриное диетическое	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	70	100	70	100
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия группы А-	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	22	26	22	26
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 злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория,	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6



**ПРИМЕРНЫЕ ВОЗРАСТНЫЕ ОБЪЕМЫ ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ**

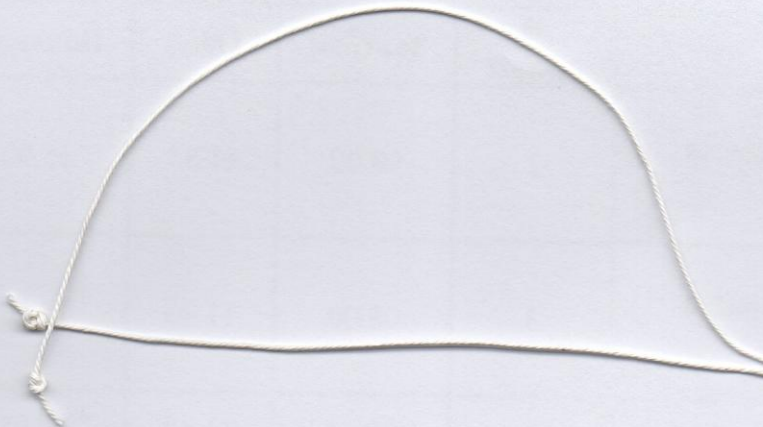
<b>Наименование блюд</b>	<b>Вес (масса) в граммах</b>	
	<b>от 1 года до 3-х лет</b>	<b>от 3-х до 7-ми лет</b>
<b>Завтрак</b>		
Каша, овощное блюдо	150-180	180-200
Яичное блюдо	40-80	80-100
Творожное блюдо	70-120	120-150
мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80
Салат овощной	30-45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150-180	180-200
<b>Обед</b>		
Салат, закуска	30-45	60
Первое блюдо	150-200	200
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80
Гарнир	100-150	150-180
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200
<b>Полдник</b>		
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
<b>Ужин</b>		
Овощное блюдо, каша	150-180	180-200
творожное блюдо	120-150	150-200
Напиток	150-180	180-200
Свежие фрукты	40-75	75-100
Хлеб на весь день: пшеничный	50-70	110
ржаной	20-30	60

Приложение 3  
к положению об организации питания  
в МБДОУ "ЦРРДС № 21"

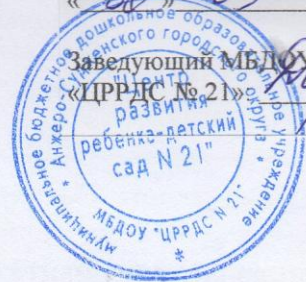
Утверждаю: \_\_\_\_\_  
Заведующий МБДОУ «ЦРРДС № 21»  
Дорохова И.А.  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

**ГРАФИК ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩИ**

<b>Группы</b>	<b>№ группы</b>	<b>Завтрак</b>	<b>Обед</b>	<b>Полдник</b>	<b>Ужин</b>
<b>Группа раннего возраста «Топтыжки»</b>	2	08.00	11.35	15.00	16.45
<b>Группа раннего возраста «Непоседы»</b>	3	08.00	11.30	15.00	16.45
<b>Младшая группа «Гномики»</b>	5	08.05	11.40	15.05	16.50
<b>Младшая группа «Дюймовочка»</b>	9	08.10	11.45	15.05	16.50
<b>Младшая группа «Затейники»</b>	6	08.10	11.50	15.10	16.50
<b>Средняя группа «Фантазёры»</b>	10	08.15	11.55	15.10	16.55
<b>Средняя группа «Смешарики»</b>	4	08.15	12.00	15.15	16.55
<b>Средняя группа «Солнышко»</b>	1	08.20	12.05	15.15	17.00
<b>Старшая группа «Почемучки»</b>	12	08.20	12.10	15.15	17.00
<b>Старшая группа «Улыбка»</b>	7	08.25	12.15	15.20	17.05
<b>Подготовительная группа «Буратино»</b>	11	08.25	12.20	15.20	17.10
<b>Подготовительная группа «Семицветик»</b>	8	08.30	12.25	15.20	17.10



Прошито, пронумеровано  
и скреплено печатью 11 лист 06  
« 30 » 05 2016 г.



Заведующий МБДОУ

*[Handwritten signature]*  
И.А. Дорохова