

Согласовано:

Председатель ПК Чусова Т.Е.Чусова  
«20» 12 2018 г.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ № 18

Демидович /Л.А.Демидович  
«20» 12. 2018 г.



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

*о питании воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению развития детей № 18».*

## *1. Общие положения.*

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению развития детей № 18». (далее – Учреждение)

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Учреждение.

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- Уставом Учреждения.

1.4. Организация питания - составляющая воспитательно-образовательного процесса Учреждения.

1.5. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

Закупка и поставка продуктов питания в МАДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №223 от 18.07.2011г. «О Закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется договором.

1.7. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

## *2. Цели, задачи и принципы организации питания.*

2.1. Настоящее Положение разработано в целях: удовлетворения физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;
- повышение качества работы по организации питания в Учреждении;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания Учреждения;
- координация деятельности Учреждения с товаропроизводителями, поставщиками.
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;



-контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;  
-учет эффективности питания детей.

### *3. Организация питания.*

3.1. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим Учреждением, рассчитанным не менее чем на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДООУ 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; обед – 30 - 35%; полдник - 10 - 15%; В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

3.3. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.4. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, мясо, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.5. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДООУ, запрещается.

3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.7. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.8. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.9. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет



- 35 мг. для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витамины в блюда не подогреваются.

3.10. При наличии детей, больных аллергическими заболеваниями, в меню-требовании отражается замена продуктов.

3.11. Данные о детях, страдающих аллергическими заболеваниями, должны находиться на пищеблоке и в группах.

3.12. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) калькулятор Учреждения оформляет Акт о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего Учреждением. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

3.13. Калькулятор Учреждения анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

3.14. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

3.15. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят через каждые 10 рабочих дней.

3.16. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1 3049-13 в пищеблоке Учреждения используются фильтры для очистки питьевой воды, которая попадает на группы после кипячения. Соответствие воды требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества» должно подтверждаться протоколами исследования, проводимыми Алапаевским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области». Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.

3.17. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

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

3.19. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением (график выдачи готовых блюд: завтрак 8.05 – 8.30; сок-10.00; обед 11.35 – 12.30; полдник 15.05 – 15.25).

3.20. Контроль проводится бракеражной комиссией в составе не менее трех человек. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Объем суточной пробы составляет:

порционные блюда - в полном объеме;

холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г.

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или



прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет за завтрак, 2-й завтрак, обед повар работающий в первую смену, полдник повар работающий в вторую смену.

3.22. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

3.23. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.24. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающих пищевых продуктов». Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.25. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.26. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.27. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья (сырой продукции) и готовых к употреблению продуктов.

3.28. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование.

3.29. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.30. Работники пищеблока, младшие воспитатели проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.31. Ежедневно перед началом работы калькулятором проводится осмотр



работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал на гнойничковые заболевания персонала.

#### *4. Распределение обязанностей работников по организации питания.*

4. Заведующий Учреждением:

4.1.1. при оформлении ребёнка в Учреждение информирует родителей об организации питания детей в учреждении; о возможности организации питания воспитанников в Учреждении в соответствии с особенностями здоровья;

4.1.2. несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

4.1.3. обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

4.1.4. назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Учреждении;

4.1.5. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников в группах, на педагогическом совете;

4.1.6. ежедневно утверждает меню - требование;

4.1.7. контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями; обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока, контролирует соблюдение требований Сан ПиН.

4.1.8. обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

4.1.9. заключает договора на поставку продуктов питания.

4.2. Калькулятор:

4.2.1. знакомит родителей с примерным двадцатидневным меню;

4.2.2. формирует списки детей, нуждающихся в гиполлергическом питании на основании рекомендаций врача;

4.2.3. информирует персонал группы, пищеблок о детях, нуждающихся в гиполлергическом питании;

4.2.4. воспитатель вносит соответствующие данные в индивидуальные сведения о ребенке;

4.2.5. контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;

4.2.6. ежедневно составляет меню-требование на основании примерного двадцатидневного меню и технологических карт;

4.2.7. осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;

4.2.8. осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;

4.2.9. перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой пищевой продукции»;

4.2.10. контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;

4.2.11. заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;

4.2.12. проводит контроль за С-витаминизацией III блюда, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;

4.2.13. Совместно с членами комиссии осуществляет контроль организации



питания в группах;

4.2.14. контролирует ведение «Журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнала бракеража поступающей пищевой продукции»;

4.2.15. совместно с завхозом составляет заявки на продукты питания;

4.2.16. ведет соответствующую документацию по организации питания

- картотеку блюд,

- накопительную ведомость,

- Журнал «Бракераж готовой пищевой(кулинарной) продукции»,

-«Журнал здоровья персонала»,

- «Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции»,

- «Журнал осмотра на гнойничковые заболевания»,

-« Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.

4.2.17. Совместно с бракеражной комиссией осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

4.2.18. ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыхательных путей или кишечной симптоматики у работника.

4.2.19. Осуществляет производственный контроль в учреждении в соответствии с требованиями СанПин.

4.3. повар :

4.3.1. должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста (в т.ч. для детей больных аллергическими заболеваниями):

4.3.2. контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;

4.3.3. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;

4.3.4. проводит ежедневно с калькулятором бракераж готовой продукции;

4.3.5. следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада Учреждения в соответствии с меню-требованием;

4.3.6. контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;

4.3.7. обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы Учреждения, качественное приготовление пищи;

4.3.8. готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;

4.3.9. отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;

4.3.10. участвует в составлении ежедневного меню.

4.4. Завхоз:

4.4.1. оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в Учреждение;

4.4.2. организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;

4.4.3. ведет документы, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнала бракеража поступающей пищевой продукции», «Журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал учета температуры и влажности в кладовой», «Журнал учета дезинфекции и дератизации», « Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе»;

4.4.4. осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;

4.4.5. выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;

- 4.4.6. участвует в составлении ежедневного меню;
- 4.4.7. следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока», «Журнал учета температурного режима в складских помещениях»;
- 4.4.8. содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

### *5. Организация питания в группах.*

#### 5.1. Воспитатель:

- 5.1.1. осуществляет руководство организацией питания детей в группе;
- 5.1.2. ежедневно доводят до сведения калькулятора количества присутствующих детей;
- 5.1.3. информируют родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приёмной ежедневное меню;
- 5.1.4. создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утверждённым режимом дня;
- 5.1.5. обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;
- 5.1.6. выполняет требования медицинского персонала, рекомендации по индивидуальному питанию детей;
- 5.1.7. следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки;
- 5.1.8. осуществляет гигиенический уход за детьми;
- 5.1.9. предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания;
- 5.1.10. вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению питания.

#### 5.2. Младший воспитатель, помощник воспитателя:

- 5.2.1. проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;
- 5.2.2. приносит из кухни в группу пищу;
- 5.2.3. перед раздачей пищи детям обязан:
- тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
- 5.2.4. во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей;
- 5.2.5. осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
- 5.2.6. моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке;
- 5.2.7. каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка.
- 5.2.8. с целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают младшему (помощнику) воспитателю сервировать столы.
- 5.2.9. Сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов (с подготовительной группы - ножи). Ножи не должны быть острыми.



5.2.10. Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными, воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.

5.2.11. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- разливают III блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости, на блюдце кладется чайная ложка;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель (помощник) убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.2.12. Запрещается:

- привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
- торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;
- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

5.2.13. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

5.2.14. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

5.2.15. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

### *6. Контроль за организацией питания воспитанников.*

6.1. За правильной организацией питания детей в Учреждении контроль осуществляется заведующим Учреждением, калькулятором, старшим воспитателем, завхозом, поваром, родительским комитетом.

6.2. Медицинский персонал Учреждения осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в Учреждении на основании требований СанПиН 2.4.1.3049-13;
- формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным двадцатидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

6.3. Повар контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок: соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока: правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой; ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

6.4. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится калькулятором и старшим воспитателем во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки



времени).

6.5. Завхоз осуществляет контроль выполнения работ в рамках должностной инструкции младшего воспитателя (помощника) и обслуживающего персонала.

6.6. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости.

6.7. Контроль над организацией питания воспитанников в Учреждении осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом заведующего.

6.7.1. Бракеражная комиссия:

- ✓ проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- ✓ следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- ✓ проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания; сервировку столов; гигиену приема пищи; оформление блюд.
- ✓ разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- ✓ формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников
- ✓ контролирует закладку продуктов.

6.8. Общественно-административный контроль за организацией питания в Учреждении является одним из эффективных методов контроля за постановкой питания детей и предполагает привлечение членов Совета ДООУ. Периодичность и содержание проверок определяется на заседании Совета ДООУ и утверждается заведующим.

## **7. Ответственность за работу по организации питания.**

7.1. Заведующий Учреждения несёт персональную ответственность за:

- организацию питания детей в Учреждении;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников Учреждения, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников Учреждения.

7.2. Калькулятор, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

7.3. Завхоз несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

7.4. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), в том числе детям, нуждающимся в диетическом питании.

7.5. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

## **8. Порядок учета питания.**

8.1. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

8.2. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно калькулятором на основании списков присутствующих детей.

8.3. В случае снижения численности детей (свыше 5 человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как



дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

8.4. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по накладной (приложение №1). Возвращаются продукты: яйцо, мясо, колбасные изделия, консервация /овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, макаронное, растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи, творог, сыр. Не производятся возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они не прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, овощи т.к., они прошли тепловую обработку, и продукты, у которых способ реализации не позволяет их дальнейшее хранение).

8.5. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении. Отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

8.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено (свыше 5 человек), то вносятся изменения в меню путём добавления продуктов в соответствии с количеством прибывших детей, начиная со 2 завтрака.

8.7. Учет выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню, требования) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.8. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

8.9. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в карточках учета материалов.

8.10. Начисление стоимости питания производится бухгалтером МКУ АГО «ЦОДСО» на основании табелей посещаемости. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтер, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются бюджетом муниципального образования, иной приносящей доход деятельности (родительская плата).

### **9. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.**

9.1. Поставки продуктов в Учреждении осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего заказа Учреждения в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

9.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, соглашениями заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

9.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

9.4. Поставка снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.



9.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

9.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждении подлежит согласованию с заведующим. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

### **10. Заключительные положения.**

10.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников Учреждение:

- изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учетом режима функционирования Учреждения;

10.2. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

10.3. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения заведующим Учреждением и действует на неопределенный срок.

10.4. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение могут вноситься общим собранием родителей, Советом ДОУ, педагогическим советом (законных представителей), собранием работников ДОУ путем направления соответствующего протокола.

10.5. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается заведующим Учреждения и оформляется приказом, согласовывается с профсоюзным комитетом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.