

Утверждаю:  
заведующая МКДОУ  
д/с № 5 «Сосенка» с. Богучаны  
Т.Г. Брюханова  
Приказ № 26-п от  
31.08.2016г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### "Об организации питания в МКДОУ детский сад № 5 «Сосенка» с. Богучаны"

#### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет организацию и контроль питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 5 «Сосенка» с. Богучаны
- 1.2. Организация питания в МКДОУ ведется согласно норм и правил, СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях" утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26, введенными в действие 30 июля 2013 года
- 1.3. Принципы организации питания:
  - строгое соблюдение времени и интервалов между кормлениями. Завтрак продолжительностью 15-20 минут, обед 20-25 минут, полдник 15-20 минут. За 30-35 минут до еды обязательно должен быть отдых (отсутствие подвижных игр и занятий);
  - количество приёмов пищи – трехразовое питание;
  - правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приёмы: завтрак – 20-25 % суточной калорийности, обед – 30-35 %, полдник – 10 -15 %;
  - соблюдение условий приёма пищи и правил поведения ребёнка во время еды;
  - максимальное разнообразие рациона;
  - обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

#### 2. Составление меню

- 2.1. Организация рационального питания в МКДОУ основана на соблюдении утверждённого ассортимента наборов продуктов питания
- 2.2. Питание детей осуществляется с учётом примерного десятидневного меню. Ежедневное меню составляет медицинская сестра при участии завхоза, повара и утверждается заведующей МКДОУ.
- 2.3. Для составления ежедневного меню медицинская сестра использует технологические карты, в которых указана рецептура, энергетическая и пищевая ценность каждого блюда (приложение 3). Использование технологических карт позволяет заменить одно блюдо другим, равным ему по химическому составу и энергетической ценности. В течение дня блюда не должны повторяться. Удельный вес блюд из мяса, рыбы, яиц, творога, молока, сыра в рационе детей должен быть постоянным, независимо от сезона. При составлении меню обязательно учитываются рекомендации по возрастным нормам питания, в которых указаны: объём пищи в граммах, нормы потребления различных продуктов в граммах, суточная потребность детей в основных

- 2.1. Возрастные потребности в энергетических и основных пищевых ингредиентах в летний период должны быть на 10 % выше, чем в зимний.
- 2.2. При подсчёте выхода блюд (объём порций) необходимо учитывать потери продукта при холодной и тепловой обработке
- 2.3. При замене продукта его подбирают из продуктов-заменителей

#### **1. Контроль за качеством поступающих продуктов**

- 3.1. Все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру завхозом детского сада, в присутствии комиссии по приему продуктов. Не качественные продукты в детский сад не принимаются.
- 3.2. На каждый продукт должен быть сопроводительный документ, подтверждающий качество и безопасность (сертификат, качественное удостоверение). В сопроводительных документах должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации.

#### **2. Контроль за условиями хранения продуктов**

- 4.1 При хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:
  - раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;
  - оптимальный температурный режим;
  - соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов;
  - содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.
- 4.1. Кладовая оборудована полками, шкафами, ларями, стоящими от пола на 15 см.
- 4.2. Сыпучие продукты могут храниться в МКДОУ сроком до 1 месяца.
- 4.3. Запас овощей производится на срок до 7 дней.
- 4.4. Хранение скоропортящихся продуктов без холодильников не допускается.
- 4.5. Условия и сроки их хранения регламентированы санитарными правилами.

#### **1. Контроль над качеством готовых блюд.**

- 5.1. Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы медицинским работником и оформлением соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции.
- 5.2. В целях контроля над доброкачественностью приготовленной пищи на пищеблоке оставляется суточная проба. Проба хранится в холодильнике в течение суток в специально отведённых местах при  $t^{\circ} +6 - +8$  С. Контроль над правильностью отбора и хранением суточной пробы возлагается на медицинскую сестру.

#### **2. Витаминизация пищи**

- 6.1. Медицинская сестра проводит “С”- витаминизацию III блюда, ведёт журнал учёта искусственной “С”- витаминизации пищи.

#### **3. Выдача пищи**

- 7.1. Выдача пищи на группы должна проводиться в соответствии с нормами на одного ребёнка.

#### **4. Ответственность**

- 8.1. Ответственность за выполнением вышеуказанных требований несёт медицинская сестра.

#### **5. Участие и контроль со стороны субъектов по организации питания заведующий**

- 5.1. Обеспечивает создание в МКДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников учреждения.
- 5.2. Принимает меры по улучшению организации питания, ассортименту продуктов, созданию условий для качественного хранения и приготовления пищи.
- 5.3. Своевременно контролирует:
- 5.4. Заключение договоров на поставки продуктов питания;
- 5.5. Своевременное выставление документации на аукцион, заключение муниципальных контрактов;

- 5.6.Выполнение норм расхода продуктов на одного ребёнка (накопительная ведомость);
- 5.7.Ведение журнала бракеража сырой продукции завхозом
- 5.8.Ведение журнала бракеража готовой продукции медицинской сестрой;
- 5.9.Закладку основных продуктов в котёл; выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц);
- 5.10. снятие остатков продуктов питания (один раз в квартал).
- 5.11. Принимает на работу в МКДОУ сотрудников только при наличии санитарной книжки.

## **6. Медсестра.**

- 6.1.Следит за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котёл продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи.
- 6.2.Контролирует правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.
- 6.3.Контролирует соблюдение сроков термической обработки различных продуктов.
- 6.4.Контролирует соблюдение установленных требований при технологической обработке продуктов.
- 6.5.Следит за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоке.
- 6.6.Следит за своевременным прохождением сотрудниками медицинского осмотра и санминимума.
- 6.7.Ежедневно следит за санитарным состоянием пищеблока и групповых буфетных, за состояние кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря.
- 6.8.Проводит витаминизацию третьего блюда.
- 6.9.Ежедневно осматривает сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов.
- 6.10. Старшая медицинская сестра и врач посещают группы во время кормления детей, следят за их аппетитом и правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребёнка.
- 6.11. При пищевой аллергии и заболеваниях желудочно-кишечного тракта составляет индивидуальную диету.

## **7. Старший воспитатель**

- 7.1.Формирование культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп.
- 7.2.Рациональность и эффективность организации дежурства по столовой во всех возрастных группах (старший возраст).
- 7.3.Соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий (полоскание рта после каждого приёма пищи).
- 7.4.Осуществление контроля за организацией воспитателями питания детей в группах.
- 7.5.Своевременность приёма пищи.
- 7.6.Анализ методов и приёмов, форм и содержания, используемых педагогами при формировании культурно-гигиенических навыков у детей. Доводит результаты анализа до сведения педагогов, оказывает им практическую помощь.

## **8. Завхоз.**

- 8.1.Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием и посудой и пищеблок и группы для организации питания в МКДОУ.
- 8.2.Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.

## **9. Воспитатель.**

- 9.1.Формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку.
- 9.2.Обучает детей сервировке стола.
- 9.3.Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:
  - подготовка к приёму пищи;
  - обязательное тщательное мытьё рук;
  - правильное поведение за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно

- пить, без торопливости, тщательно пережёвывать пищу;
  - правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой.
- 9.4. Осуществляет контроль за правильностью полоскания рта.
- 9.5. Контролирует соблюдение норм выдачи пищи помощником воспитателя.
- 9.6. Использует разнообразные приёмы, методы и средства воспитания в процессе организации питания.
- 9.7. Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания.
- 9.8. Руководит и осуществляет контроль за работой помощника воспитателя при организации питания в группе.

#### **10. Помощник воспитателя**

- 10.1. Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику.
- 10.2. Следит за санитарным состоянием раздаточной.
- 10.3. Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями. Своевременно меняет посуду.
- 10.4. Осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям КГН.
- 10.5. Соблюдает режим питания.
- 10.6. Получает пищу на пищеблоке и раздаёт её детям согласно нормам выдачи пищи.
- 10.7. Убирает и моет посуду в соответствии с требованиями «Роспотребнадзора».
- 10.8. Готовит воду для полоскания рта.
- 10.9. Организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.