

муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска
«Детский сад № 101 комбинированного вида»

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического
совета Учреждения
протокол от «31» авг. 20 15г.
№ 1

МНЕНИЕ – одобрено -
представительного органа
Совета родителей (изложенное в выписке
из протокола от «28» авг. 20 15 г.
№ 1
УЧТЕНО.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от «09» 09 20 15г.
№ 57/09
Заведующий МКДОУ д/с № 101
Н.Ф. Казанцева



ПОЛОЖЕНИЕ
о создании условий
для организации питания
воспитанников.

Введено в действие с «09» 09 20 15 г.
Срок действия данного положения – до внесения изменений.

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад № 101 комбинированного вида» (далее – ОУ)
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 20.12.2010 г. № 164, Уставом Организации.

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Питание в ОУ должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии в соответствии с действующими нормами установленными законодательством Российской Федерации.
- 2.2. Дети дошкольного возраста, посещающие ОУ, должны получать 4-х разовое питание, обеспечивающее 80 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять – 20-25 % суточной калорийности, обед 30-35 %, полдник 10-15%, ужин 20-25%. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд в ОУ должны строго соответствовать возрасту ребенка и действующим нормам, установленным законодательством Российской Федерации (см. Приложение № 1 «Примерные возрастные объемы порций для детей»). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда и соответствовать количеству детей указанному в меню-требовании.
- 2.3. Питание детей дошкольного возраста в ОУ должно осуществляться в соответствии с примерным циклическим меню, разработанным не менее чем на 2 недели, 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 руководителя ОУ и составляется на два сезона (осенне-зимний, весенне-летний). При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, утвержденным действующим законодательством Российской Федерации (см. Приложение № 2 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания в дошкольных организациях»).

- 2.4. Ежедневно, на основе примерного меню составляется меню-требование на следующий день с указанием выхода блюд для детей разного возраста. После расчета стоимости питания детей меню-требование утверждается руководителем ОУ.
- 2.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.6. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем ОУ, запрещается.
- 2.7. 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 (см. Приложение № 3 «Таблица замены продуктов по белкам и углеводам»)
- 2.8. Для обеспечения преемственности питания ОУ информирует родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное утвержденное руководителем ОУ меню на раздаче, в приемных групп с указанием сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 2.9. Члены бракеражной комиссии обязан(ы) ежедневно присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику, утвержденному приказом руководителя ОУ.
- 2.10. Выдавать готовую пищу детям следует только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе: повара, представителя администрации, медицинского работника, после снятия ими пробы и записи в специальном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.11. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей ОУ обязано круглогодично использовать пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Непосредственно перед раздачей, медицинский работник или повар должен осуществить С-витаминизацию готовых блюд или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (при этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания). Информация должна быть доведена до сведений родителей.
- 2.12. При приготовлении блюд в ОУ должен соблюдаться принцип «щадящего питания».
- 2.13. Устройство, оборудование, содержание пищеблока ОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

- 2.14. Пищеблок ОУ должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 2.15. Пищевые продукты, поступающие в ОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом или медицинским работником. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Не допускаются к приему в ОУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
- 2.16. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах в ОУ осуществляется в соответствии с действующими нормами установленными законодательством Российской Федерации.
- 2.17. Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.
- 2.18. Руководитель ОУ создает условия для организации питания детей, несет персональную ответственность за организацию питания детей.

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 у детей культурно-гигиенических навыков.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику утвержденному заведующим ОУ.
- 3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
 - промыть столы;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.6. 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, младший воспитатель 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.

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

4. Порядок учета питания

- 4.1. Организация питания в ОУ возлагается на администрацию детского сада.
- 4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 12.00 утра, подают воспитатели.
- 4.3. На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям нуждающимся в усиленном питании по медицинским показаниям (Список детей формируется мед.сестрой совместно с педиатром) в виде увеличения нормы блюда (см. Приложение № 4 «Акт на проведение калибровки порционных (штучных) изделий»). Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом списания не востребовавшихся порций (см. Приложение № 5 «Акт на списание не востребовавшихся порций»).
- 4.5. Дети, отсутствующие в ОУ, снимаются с последующих приемов пищи (полдника, ужина). Продукты, оставшиеся не востребовавшимися, возвращаются на склад по акту возврата не востребовавшихся продуктов (см. Приложение № 6 «Акт возврата (дополнения) не востребовавшихся продуктов»). 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 дефростации (размораживания);
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, если срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 4.6. Возврату подлежат следующие группы продуктов: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.7. Если пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшается выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие

виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Должностным лицом, ответственным за выдачу продуктов, составляется акт дополнения востребованных продуктов (см. Приложение № 6 «Акт возврата (дополнение) востребованных продуктов»). В ОУ необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов.

- 4.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. Каждые десять дней подводят итоги и проводят корректировку.
- 4.9. 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.
- 4.10. В случае изменения количества детей (по сравнению с данными на 9 час. 00 мин текущего дня, указанными в меню-требовании) составляется расчет изменения потребности в продуктах питания, если изменения количества детей, составляют свыше 5-ти человек.

5. Финансирование расходов на питание детей в ОУ

- 5.1. Расчет финансирования расходов на питание детей в ОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 5.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет средств местного бюджета и денежных средств, полученных от приносящей доход деятельности.
- 5.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ОУ.
- 5.4. Начисление оплаты за содержание ребенка в ОУ производится бухгалтером ОУ на основании табелей учета посещаемости детей в соответствии с законодательством Российской Федерации. Число дето/дней по таблице посещаемости детей должно строго соответствовать числу детей, указанных в меню-требовании.
- 5.5. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.
- 5.6. Бухгалтерия ОУ, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.
- 5.7. Частичное возмещение расходов в части льготного питания воспитанников обеспечивается бюджетом г. Новосибирска.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 6.1. Руководитель ОУ создает условия для организации питания воспитанников.
- 6.2. Руководитель ОУ несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников.

- 6.3. Руководитель ОУ представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.
- 6.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, мед. работником, работниками пищеблока, кладовщиком и другими ответственными лицами отражаются в должностной инструкции.

7. Ведение документации по питанию.

- 7.1. Положение о создании условий для организации питания воспитанников.
- 7.2. Приказ об организации питания детей в ОУ.
- 7.3. Режим воспитанников по группам.
- 7.4. Табель по учету воспитанников.
- 7.5. Пакет документов льготных категорий питания воспитанников.
- 7.6. Карточка технологических карт приготовления блюд.
- 7.7. Примерное меню, утвержденное руководителем ОУ.
- 7.8. График выдачи готовой продукции для организации питания в группах.
- 7.9. Ежедневное меню-требование на следующий день.
- 7.10. Специальные журналы:
- Журнал «Бракераж сырой продукции».
 - Журнал «Бракераж готовой продукции»
 - Журнал «Осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания»
 - Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания».

8. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 8.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя ОУ.
- 8.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя ОУ.
- 8.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Приложение № 1
«Примерные возрастные объемы порций для детей»

Приложение N 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

Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Примечание:

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

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

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОО, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

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

8 - 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 их 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, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

Приложение № 3
«Таблица замены продуктов по белкам и углеводам»

Приложение N 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
«Акт на проведение калибровки порционных (штучных) изделий»
Форма 6

АКТ № _____
на проведение калибровки порционных (штучных) изделий
от «__» _____ 20__ г.

Бракеражной комиссией в составе:

ФИО	должность
ФИО	должность
ФИО	должность

произведен расчет стоимости порционных (штучных) изделий:

Наименование продуктов	Количество (согласно заявке)	Общая масса (кг)	Выход (масса 1 шт.)	Стоимость (руб)

Члены комиссии:

(подпись)	(инициалы, фамилия)
(подпись)	(инициалы, фамилия)
(подпись)	(инициалы, фамилия)

Утверждаю:

Заведующий МКДОУ д/с №101

(подпись)	(инициалы, фамилия)
-----------	---------------------

Приложение № 5
«Акт на списание не востребовавшихся порций»
Форма 4

АКТ № _____
на списание не востребовавшихся порций от
«___» _____ 20__ г.

Бракеражной комиссией в составе:

ФИО	должность
ФИО	должность
ФИО	должность

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

Наименование блюд	Количество порций	Выход

По причине отсутствия детей в количестве _____ человек указанные блюда были выданы детям:

—

__ как дополнительное питание.

Члены комиссии:

(подпись)	(инициалы, фамилия)
(подпись)	(инициалы, фамилия)
(подпись)	(инициалы, фамилия)

Утверждаю:

Заведующий МКДОУ д/с №101

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Приложение № 6
«Акт возврата (дополнения) невостребованных продуктов»
Форма 5

АКТ № _____
на возврат (дополнение) невостребованных продуктов
от «___» _____ 20__ г.

Бракеражной комиссией в составе:

ФИО	должность
ФИО	должность
ФИО	должность

в связи с отсутствием (приходом) _____ (количество) человек произведен возврат (прибавленных) невостребованных продуктов питания, выданных по меню-требованию от «___» _____ 20__ г. (число предыдущего дня) в следующем ассортименте:

Наименование продуктов	Масса (кг)	Цена (руб)	Стоимость (руб)

Члены комиссии:

(подпись)

(инициалы, фамилия)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Утверждаю:

Заведующий МКДОУ д/с №101

(подпись)

(инициалы, фамилия)