

«12» января 2015 года

д/с №64

## Положение об организации питания детей в МАДОУ д/с №64

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 30.03.1999 №53-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
  - Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",
  - Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания»,
  - СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" от 15 мая 2013 г. N 26 г.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

### 2. Организация питания

- 2.1. Питание в Учреждении организовано с учетом 12-ти часового пребывания детей с 3- 7 лет
- 2.2. Питание в Учреждении удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии:

	3-7 лет
Энергия (ккал)	1800
Белок	54
в т.ч.животный	60
г/кг массы тела	-
Жиры г.	60
Углеводы г.	261

2.3. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100 % суточного рациона. При этом

- завтрак составляет 20-25% суточной калорийности,
- второй завтрак 5 %,
- обед — 30-35%,
- полдник — 10-15 %,
- ужин - 20-25 %.

В суточном рационе допускаются отклонения калорийности +/- 20 %.

2.4. Суммарные объемы блюд по приемам пищи составляет:

Возраст детей	Завтрак (в гаммах)	Обед (в гаммах)	Полдник (в гаммах)	Ужин (в гаммах)
От 3 до 7 лет	400-550	600-800	250-350	450-600

2.5.Режим питания детей в Учреждении соответствует:

Время приема пищи	Режим питания детей с 12 часовым пребыванием
8.30-9.00	Завтрак
10.30-11.00	Второй завтрак
12.00-13.00	Обед
15.30-16.00	Полдник
17.00-17.30	ужин

2.6. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевых продуктов:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты: кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга форель),

Консервы

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки, ржавчиной, деформированные, без этикеток,

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жаренные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделий» чипсы

Молоко и молочные продукты

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша «самоквас»;

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой» «тек», «бой»
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые изделия (пирожные и торты) и кремы,

Прочие продукты и блюда

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома {в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен» перец острый и другие острые приправы и содержащие и пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы» майонезы и майонезные соусы,
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;

- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

2.7. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с перспективным меню с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, утвержденного заведующим Учреждения.

Рекомендуемые суточные наборы продуктов (г, мл, на 1 ребенка/суши)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в	
	в г, мл, брутто	в г, мл, нетто
	3-7 лет	3-7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж, не ниш 2,5%	450	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не 5%	40	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	11	11
Сыр твердый	6,4	6
Мясо {бескостное/ на кости}	60,5/75	55
Птица (куры 1 кат потр/цыплята-бройлеры	27/27/26	24
Рыба (фите), в т. ч филе слабо или малосоленное	39	37
Колбасные изделия	7	6,9
Яйцо куриное столовое	0,6 шт.	24
Картофель: с 01 ,09 по 31 . 10	187	140
с31.10 по31.12	200	140
с 31. 12 по 28.02	215	140
с 29.02 по 01. 09	234	140
овощу, зелень	325	260
Фрукты (плоды) свежие	114	100
Фрукту (плоды) сухие	11	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	50	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	80	80
Крупы (злаки), бобовые	43	43
Макаронные изделия	12	12
Мука пшеничная хлебопекарная	29	29
Масло коровье сладкосливочное	21	21
Масло растительное	11	11
Кондитерские изделия	20	20
Чай, включая фиточай	0,6	0,6
Какао-порошок	0,6	0,6
Кофейный напиток	1,2	1,2
Сахар	47	47
Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,5
Мука картофельная (крахмал)	3	3
Соль пищевая поваренная	6	6
Химсостав (без учета т/о)		
Белок, г		73
Жир, г		69

2.9. На основе перспективного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд и утверждается заведующим Учреждения. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

2.10. 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

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<i>Замена хлеба (по белкам и углеводам)</i>					
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	
<i>Замена картофеля (по углеводам)</i>					
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	
<i>Замена свежих яблок (по углеводам)</i>					
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	
<i>Замена молока (по белку)</i>					
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	-	
<i>Замена мяса (по белку)</i>					
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	
<i>Замена рыбы (по белку)</i>					
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
<i>Замена творога</i>					
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
<i>Замена яйца (по белку)</i>					
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	-	

2.10. На каждое блюдо составляется технологическая карта на основании Сборника технических нормативов- Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

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

2.12. В меню-требовании допускается уменьшенное количество детей на завтрак, ужин и увеличенное количество детей на обед, полдник с учетом фактически присутствующих детей, и с целью экономии продуктов за счет отсутствующих детей.

2.13. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей Учреждения, запрещается.

2.14. В меню-требования вносятся изменения в следующих случаях:

- несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта: составляется акт за подписью бракеражной комиссии;
- увеличение количества детей – пишется дополнительное меню;
- уменьшение количества детей – делается возврат продуктов по накладной.

Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневно меню на раздаче, в уголках для родителей с указанием полного наименования блюд и объема порций, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

2.16. Заведующий хозяйством обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.18. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража 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.

2.19. В Учреждении проводится круглогодичная искусственная С- витаминизация III блюда. Препараты витаминов вводятся заведующим хозяйством в третье блюдо после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

2.20. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим на начало каждого учебного года.

### **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;
- в соблюдении норм питания для детей во время приема пищи.

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

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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 5 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;
- разливают первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подает второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

#### **4. Порядок учета питания**

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно заведующий хозяйством составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра составляет заведующий хозяйством.

4.3. Изменения в меню - требования делаются до 9.00 заведующим хозяйством на основании пункта 2.9 настоящего положения.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

4.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по накладной.

4.7. Возврату подлежат продукты: мясо (не прошедшее термическую обработку), яйцо, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. Если при приеме пищи детей больше, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню - требование на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

4.9. 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.

4.10. Начисление оплаты за содержание ребенка в Учреждении производится бухгалтерией Учреждения 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 средств.

4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, главного бухгалтера.

4.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления администрации городского округа «Город Калининград»

4.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается в пределах установленной.

#### **5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МАДОУ**

5.1. Заведующий Учреждения создает условия для организации питания детей.

5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.