

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
Муниципального образования город Ирбит «Детский сад № 6»  
(МАДОУ «Детский сад № 6»)

**СОГЛАСОВАНО:**  
Педагогическим советом  
МАДОУ «Детский сад № 6»  
Протокол от 31.08.2018 №1



**УТВЕРЖДАЮ:**  
Заведующий  
МАДОУ «Детский сад № 6»  
/ А.В.Левит  
приказ от 31.08.2018 № 33

**Положение  
об организации питания воспитанников  
в МАДОУ « Детский сад № 6»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 3 августа 2018 года; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г., Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в МАДОУ « Детский сад № 6» ( далее- МАДОУ), устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МАДОУ и документацию.

1.4. Организация питания в МАДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счёт средств бюджета.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции от 30 октября 2018 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МАДОУ.

1.7. Организация питания осуществляется штатными работниками МАДОУ.

**2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в МАДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МАДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МАДОУ являются:

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ИРБИТ «ДЕТСКИЙ САД № 6»**

- обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников в МАДОУ «Детский сад № 6»;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в МАДОУ «Детский сад № 6»;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- обеспечение санитарно — гигиенических требований;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

**1.2.5** ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

**1.3** Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МАДОУ «Детский сад № 6».

**2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока**

*(должности вставить согласно штатному расписанию каждого МАДОУ)*

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий по организации питания</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Участники, исполнители работ</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1.	-общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МАДОУ «Детский сад № 6»; -контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях; -осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	заведующий	фельдшер
2.	-оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; -создание условий для организации питания детей, сотрудников	заведующий	завхоз
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	завхоз	Организация осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
4.	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	фельдшер	фельдшер
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных		Кладовщик
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	фельдшер	Бракеражная комиссия, кладовщик

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ИРБИТ «ДЕТСКИЙ САД № 6»**

7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников	фельдшер	Работники пищеблока
9.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	фельдшер	фельдшер, повара
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	фельдшер	фельдшер
11.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	фельдшер	фельдшер
12.	Прохождения сотрудниками, пищеблока медицинского освидетельствования(периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	Заведующий	Заведующий
13.	Утверждение состава и положения о Совете по питанию	Заведующий	Заведующий
14.	Утверждение состава комиссии по питанию	Заведующий	заведующий
15.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
16.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	Завхоз	Завхоз , воспитатели
17.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	завхоз	Кухонный рабочий
18.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	завхоз	завхоз
19.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	фельдшер	Повара, младшие воспитатели
20.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	фельдшер	Воспитатели, младшие воспитатели
21.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей- дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	методист	Воспитатели; младшие воспитатели
22.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	методист воспитатель	Воспитатели
23.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий	Завхоз
24.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Заведующий	Методист

**3. Функции ответственного лица по организации питания  
в МАДОУ « Детский сад № 6»**

**3.1.** Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками МАДОУ « Детский сад № 6», сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников МАДОУ « Детский сад № 6»;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками МАДОУ « Детский сад № 6», пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в МАДОУ « Детский сад № 6»;
- своевременно информирует руководителя МАДОУ « Детский сад № 6» о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МАДОУ « Детский сад № 6» норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в МАДОУ « Детский сад № 6» на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

**3.2.** Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МАДОУ « Детский сад № 6».

#### **4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МДОУ**

**4.1.** Все работники, связанные с организацией питания в МАДОУ « Детский сад № 6» (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

**4.2.** Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

**4.3.** Инструкции разрабатываются руководителем МАДОУ « Детский сад № 6» (ответственным за организацию питания в ДОО). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)

#### **5. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.**

**5.1** В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в МАДОУ « Детский сад № 6»;

**5.2.** В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МАДОУ « Детский сад № 6» для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

**5.3.** Контроль качества питания детей в МАДОУ « Детский сад № 6»;

#### **6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.**

**6.1.** Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

**6.1.1.** Соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

- 6.1.2. Финансового плана МАДОУ « Детский сад № 6»;
- 6.1.3. Посещаемости;
- 6.1.4. Данных по проверке надзорных органов;
- 6.1.5. Предложений Совета по питанию;
- 6.1.6. Предложений Бракеражной комиссии;
- 6.1.7. Предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- 6.1.8. Опыта работы дошкольных учреждений города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- 6.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическом руководством заведующего МАДОУ « Детский сад № 6».
- 6.3. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников возлагается на руководителя МАДОУ « Детский сад № 6».

## 7. Организация питания.

- 7.1. Организационные принципы питания.
  - 7.1.1 Питание детей в МАДОУ « Детский сад № 6» может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.
  - 7.1.2. Организация питания в МАДОУ « Детский сад № 6» осуществляется специально закрепленными штатами.
  - 7.1.3. Поставка продуктов в МАДОУ « Детский сад № 6» осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров (муниципальных контрактов).
  - 7.1.4. Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в МАДОУ « Детский сад № 6» проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.
  - 7.1.5. Координацию работы по организации питания в МАДОУ « Детский сад № 6» осуществляет заведующий.
  - 7.1.6. Контроль за организацией питания детей в МАДОУ « Детский сад № 6», соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.
- 7.2. Организация питания в МАДОУ « Детский сад № 6».
  - 7.2.1. В МАДОУ « Детский сад № 6» в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:
    - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
    - созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;
    - разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).
  - 7.2.2. Составление меню возлагается на \_\_\_\_\_;
  - 7.2.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.
  - 7.2.4. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.
- 7.3. Функционирование питания детей в МАДОУ « Детский сад № 6» возможно при наличии:
  - положения об организации питания в МАДОУ « Детский сад № 6»;
  - десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
  - приказов по организации питания в МАДОУ « Детский сад № 6».

**7.4.** В компетенцию руководителя МАДОУ « Детский сад № 6» по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в МАДОУ « Детский сад № 6»;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в МАДОУ « Детский сад № 6».

**7.5.** Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

**7.6.** Алгоритм действий при организации питания:

**7.6.1.** Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

**7.6.2.** На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

**7.6.3.** Фельдшеру, комиссии по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

**7.6.4.** Выдача пищи производится только после снятия пробы фельдшером. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

**7.6.5.** В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

**7.6.6.** Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

## **8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

**8.1.** Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ « Детский сад № 6», должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

**8.2.** Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С<sup>0</sup>, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

**8.3.** При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

**8.4.** При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

**8.5.** В МАДОУ « Детский сад № 6» должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

**8.6.** Принципы организации питьевого режима в МАДОУ « Детский сад № 6».

**8.6.1.** Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МАДОУ « Детский сад № 6». Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

**8.6.2.** Питьевой режим детей в МАДОУ « Детский сад № 6» можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С°.

**8.6.3.** Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

**8.6.4.** Допускается, при организации питьевого режима, наряду с питьевой водой, использовать обогащенные незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами) инстантные (быстрорастворимые) витаминизированные напитки, допущенные в установленном порядке органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к использованию в питании детей соответствующего возраста. Для их приготовления лучше всего использовать питьевую воду высшей категории, расфасованную в емкости.

**8.6.5.** При применении на пищеблоках МАДОУ « Детский сад № 6» для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводной воды, последнюю целесообразно подвергать доочистке, для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в МАДОУ « Детский сад № 6» в установленном порядке. Используемые для доочистки воды устройства (системы) должны эффективно улучшать органолептические показатели воды (показатели мутности, запаха), а также снижать в воде концентрации железа, хлорорганических соединений и механических примесей. При использовании систем доочистки водопроводной воды должен быть организован периодический производственный контроль питьевой воды, используемой для приготовления кулинарной продукции, по показателям качества, безопасности и физиологической полноценности, а также за своевременным проведением замены или регенерации фильтрующих элементов.

## **9. Требования к составлению меню для организации питания детей.**

**9.1.** Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

**9.2.** Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МАДОУ « Детский сад № 6».

**9.3.** Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МАДОУ « Детский сад № 6» для возрастных категорий, утверждено заведующим МАДОУ « Детский сад № 6».

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

**9.4.** Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

**9.5.** 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

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

**9.6.** На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

**9.7.** В МАДОУ « Детский сад № 6» должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

**9.7.1.** В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

**9.8.** 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).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

**9.9.** Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

**9.10.** Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

**9.11.** Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.



**9.12.** Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

**9.13.** Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
  - приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
  - требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

## **10. Специфика питания детей.**

**10.1.** Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

**10.2.** То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

**10.3.** Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

## **11. Организация питания сотрудников.**

**11.1.** Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР, 1957г. . №32.)

**11.2.** Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

**11.3.** Сотрудники изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующей.

**11.4.** Денежные средства зачисляются на счет дошкольного учреждения. При неуплате отпуск питания сотруднику не производится.

**11.5.** Сотрудники МАДОУ « Детский сад № 6» полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по фактической себестоимости.

**11.6.** Табель довольствующихся сотрудников ведет \_\_\_\_\_.

**11.7.** Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего МАДОУ « Детский сад № 6».

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ИРБИТ «ДЕТСКИЙ САД № 6»**

**Приложение №1**  
к положению об организации питания

№ п/п	Объекты контроля	Помещения						
		Пище блок	1 группа	2 группа	3 группа	4 группа	5 группа	6 группа
	Санитарное состояние							
	Выполнение режима питания							
	Контрольное блюдо		-	-	-	-	-	-
	Маркировка посуды и инвентаря							
	Ведение температурного режима холодильников		-	-	-	-	-	-
	Соблюдение товарного соседства		-	-	-	-	-	-
	Уборочный инвентарь							
	Обработка яиц		-	-	-	-	-	-
	Состояние ножей, досок							
	Состояние моющих средств							
	Состояние посуды для приготовления и приема пищи							
	Своевременность переборки овощей		-	-	-	-	-	-
	Наличие инструкций по режиму мытья посуды							
	Содержание ветоши							
	Суточная проба		-	-	-	-	-	-
	Поточность технологических процессов							
	Соблюдение норм выдачи пищи							
	Правильность закладки продуктов		-	-	-	-	-	-
	Снятие остатков							
	Сервировка стола							
	Культурно- гигиенические навыки							

*Примечание. Поля со значком "-" заполнения не требуют.*

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ИРБИТ «ДЕТСКИЙ САД № 6»

Приложение №2  
к положению об организации питания

№ п/п	Объект контроля	День месяца											
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
	Качество получаемых продуктов												
	Ассортимент												
	Сроки реализации продуктов												
	Первичная кулинарная обработка												
	Правильность закладки продуктов												
	Соблюдение технологии приготовления												
	Достаточность тепловой обработки												
	Потребление приготовленного продукта детьми												
	Вкусовые качества пищи												
	Выполнение натуральных норм												
	Выполнение денежных норм												

**Условные обозначения:**

+ норма;

- нарушение с приложением акта;

в соответствии печатью \_\_\_\_\_ листов

Заведующий МАДОУ

«Детский сад № 6»

«*ASB*» / А.В. Деснин

МН \_\_\_\_\_ 20 *AS*

