

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 21 г. Амурска  
Амурского муниципального района  
Хабаровского края

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказом № 19-Д от  
«01» марта 2022

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников**

ПРИНЯТО с учетом мнения  
Управляющего совета от  
«01» марта 2022  
Протокол № 2

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 21 Амурска Амурского муниципального района Хабаровского края (далее – Учреждение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648 Санитарно-эпидемиологические требования организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. В соответствии Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования Т, Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока кладовщик, диетическая медицинская сестра, заместитель заведующего по ВОП, педагоги).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

1.5. Учреждение представляет питание воспитанникам на базе образовательного Учреждения. Обслуживание воспитанников осуществляются штатными работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

1.6. Ответственность за организацию питания несет руководитель Учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания воспитанников (работники пищеблока, кладовщик, бухгалтер, диетическая медицинская сестра, заместитель заведующего по ВОП, заместитель заведующего по АХЧ, педагоги).

1.7. Для организации питания работники Учреждения ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;

- инструкции по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока.

## **2. Организация питания на пищеблоке.**

2.1. В соответствии с требованиями в Учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Воспитанники ДОО получают пятиразовое питание обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности второй завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10 дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДОО.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОО.

2.5. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

2.5.1. Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

2.5.2. Объем блюд для этих групп;

2.5.3. Нормы физиологических потребностей;

2.5.4. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

2.5.5. Выход готовых блюд;

2.5.6. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

2.5.7. Данные о химическом составе блюд;

2.5.8. Требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.5.9. Сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта); диетической медицинской сестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей

информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.10. Ежедневно диетической медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять выход блюда.

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

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется **С- витаминизация III блюда**.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **3. Организация питания детей на группах**

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, помощника воспитателя заключается:

3.1.1. В создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

3.1.2. В формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

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

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя, воспитатель обязан:

3.4.1. Промыть столы горячей водой с мылом;

3.4.2. Тщательно вымыть руки;

3.4.3. Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

3.4.4. Проветрить помещение;

3.4.5. Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 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:

3.8.1. Во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;

3.8.2. Разливают III блюдо;

3.8.3. В салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

3.8.4. Подается первое блюдо;

3.8.5. Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

3.8.6. По мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя, воспитатель убирает со столов салатники;

3.8.7. Дети приступают к приему первого блюда;

3.8.8. По окончании, помощник воспитателя, воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

3.8.9. Подается второе блюдо;

3.8.10. Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

#### **4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

4.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание (диетическая медсестра), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

4.3. Ежедневно диетическая медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

4.7.1. Мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч. дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

4.7.2. Овощи, если они прошли тепловую обработку;

4.7.3. Продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная,

фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.10. 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.

4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДОУ 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 бюджетных средств.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера.

---