

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО  
На заседании Педагогического  
Совета  
МБДОУ ЦРР «Ладшки»  
МО «Барышский район»  
Протокол № 5 от 25.08.2020

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом Заведующего  
МБДОУ ЦРР «Ладшки»  
МО «Барышский район»  
№ 44/1 от 25.08.2020  
Заведующий Н.В.Нигматулина



## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания в  
муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
«Центр развития ребенка - детский сад «Ладшки»  
муниципального образования  
«Барышский район» Ульяновской области.

## **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 МБДОУ ЦРР «Ладосшки» МО «Барышский район» /далее –ДОО/.

**1.2.** Положение разработано в соответствии с:

- ФЗ-273 от 29.12.2012г. «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 15.05.2013г. №26,

- Уставом ДОО.

**1.3.** Ответственность за организацию питания несут:

- руководитель образовательного учреждения(осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания),
- работники пищеблока,
- начальник хозяйственного отдела,
- медсестра, заместитель заведующего,
- педагоги.

## **2. Требования к организации питания детей, посещающих ДОО.**

**2.1.** Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОО.

**2.2.** Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях».

**2.3.** Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

**2.4.** Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **3. Организация питания на пищеблоке**

**3.1.** При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

**3.2.** При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОО, используется следующий норматив:

завтрак – 20-25%;

второй завтрак - 17-20%

обед – 35-40%;

уплотненный полдник – 20-25%

**3.3.** Воспитанники ДОО получают четырехразовое питание,

**3.4.** Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

**3.5.** 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, и утвержденного заведующим ДОО.

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

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

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

**3.10.** При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

**3.11.** Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

**3.12.** Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

**3.13.** Медицинские работники обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

**3.15.** 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.

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

**3.17.** Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

#### **4. Организация питания детей в группах**

**4.1.** 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.

**4.2.** Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

**4.3.** Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

**4.4.** Пред 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.

**4.5.** К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

**4.6.** 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).

**4.7.** Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

**4.8.** 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;
- 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, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

**4.9.** Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

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

**5.1.** К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственного за питание (медсестра), определяются его функциональные обязанности.

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

**5.3.** Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.30 до 08.45 утра, подают педагоги.

**5.4.** 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.

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

**5.6.** С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в ДОО, 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:

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

- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

**5.7.** Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

**5.8.** 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. Начальнику хозяйственного отдела необходимо

предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

**5.9.** 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.

**5.10.** Начисление оплаты за питание производится МУ «Центр бухгалтерского учета» УО МО «Барышский район» 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.

**5.11.** Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОО, главного бухгалтера.

**5.12.** Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается приказом Учредителя.

**5.13.** Возмещение расходов на питания воспитанников, родители (законные представители) которых освобождены от внесения платы, обеспечивается бюджетом муниципального образования «Барышский район».

**5.14.** Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

**5.15.** 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 приказом Учредителя.