

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете  
МБДОУ «Детский сад №227»

Протокол № 2 от 30.11.2020

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 227»

О.А. Дмитриева

Приказ № 35-ин от 30.11.2020

## Положение

### об организации питания

### муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 227» общеразвивающего вида

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32, с Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 227» общеразвивающего вида (далее - учреждение)

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в учреждение, 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. Организация питания в детском саду возлагается на администрацию учреждения.

2.2. В учреждении предусматривается помещение для приготовления пищи для детей. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на завхоза, заведующего.

2.3. Питание воспитанников осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, разработанным на основе физиологических потребностей и норм питания детей дошкольного возраста с учетом требований СанПиН и утвержденного заведующим учреждением. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных,

кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

- в дошкольном учреждении отсутствует второй завтрак, соответственно калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно (согласно п 8.1.2.1 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- при 12- часовом пребывании, воспитанники получают четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин). В суточном рационе допускаются отклонения калорийности в пределах 5%, при условии что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

- при фактическом пребывании с 9.00 до 13.00, воспитанники получают только обед, а с 8.00 до 12.00, воспитанники младших групп получают завтрак и обед (согласно приложению №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.4. Объем пищи и выход блюд соответствует возрасту ребенка.

2.5. На основе основного (организованного) меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим.

2.6. При составлении меню – требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;

- объем блюд для групп;

- 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.

- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим учреждения, запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, отсутствие какого – либо продукта, недоброкачественность продукта) завхозом составляется акт с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.10. Родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд, с указанием калорийности и веса порции.

2.11. На закладке продуктов присутствуют члены низового контроля.

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

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в журнале

бракеража готовой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **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.

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

3.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с требованиями.

3.4. 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).

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

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

### **4. Порядок учета питания**

4.1. На начало календарного года заведующий издает приказ о бракеражной комиссии учреждения.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 7.50 до 8.00 утра, подают педагоги.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.

4.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они

прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

4.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

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

5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;

5.2. Несёт ответственность за организацию питания детей в учреждении;

5.3. Представляет Учредителю необходимые отчеты по использованию денежных средств, нормам питания;

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем учреждения, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

## **6. Финансирование расходов на питание детей в учреждении**

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

6.3. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего учреждения, бухгалтера.

## **7. Ведение специальной документации по питанию**

При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с действующими требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.