

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ПК  
\_\_\_\_\_ С.Н. Максименко

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБДОУ д/с № 2  
от «26» января 2021г № 48  
\_\_\_\_\_ З.И. Суровцева

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад компенсирующего вида № 2 «Гномик» муниципального образования Тимашевский район**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37,41 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "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-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в МБДОУ д/с № 2 и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания.

1.3. В соответствии Законом «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания несет заведующий образовательным учреждением, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания: работниками пищеблока, кладовщиком, помощником воспитателя, педагогами.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в МБДОУ д/с № 2.

#### **2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ д/с № 2**

2.1. Ответственность за организацию питания в МБДОУ д/с № 2 несет заведующий ДОУ.

МБДОУ д/с № 2 обеспечивает сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам,

установленным законодательством Российской Федерации.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, посещающих МБДОУ д/с № 2, определяются установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОУ.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и весь необходимый инвентарь.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.**

3.1. Продукты питания могут приобретаться по договору, заключенному с Поставщиком при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СанПин 2.3/2.4.3590-20.

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3/2.4.3590-20.

### **4. Организация питания на пищеблоке**

4.1. В МБДОУ д/с № 2 установлен следующий режим питания:  
-четырёхразовое (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) питание воспитанников в группах.

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

4.3. Питание осуществляется в соответствии с 10 - ти дневным меню, которое разрабатывается на основе норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп, утвержденным заведующим.

4.4. На основе 10 - ти дневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим ДОУ. При этом учитываются:

-среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки 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.

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

4.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

4.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.8. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче на текущий и следующий день, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

4.9. Ежедневно, медицинской сестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в таблице учета питания.

4.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

4.12. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 5 (пять) человек, утвержденной приказом заведующего МБДОУ д/с № 2. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация 3-го блюда.

4.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, вывешенному на пищеблоке.

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

5.1. 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.

5.2.Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

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

5.4. 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.

5.5.К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 -х лет.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы и хлебницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки 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 блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке воспитатели и помощники воспитателей докармливают детей.

## **6. Порядок учета питания**

6.1.В начале года заведующим ДОУ издается приказ об организации питания в ДОУ.

6.2.Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в

табелях питания.

6.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 8.30 час. подают педагоги.

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

6.5. 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.

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

6.7. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ 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:

- **мясо, куры, печень**, если прошли тепловую обработку;
- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;
- **ПРОДУКТЫ**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

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

6.9. 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.

6.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости может не соответствовать числу детей, поставленных на питание в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в год.

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.

## **7. Питьевой режим**

- 7.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.
- 7.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.
- 7.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **8.Разграничение компетенции по вопросам организации питания МБДОУ д/с № 2.**

Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
  - Несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ:
- Распределение обязанностей по организации питания меж. заведующим ДОУ, работниками пищеблока, кладовщиком в их должности! инструкциях.

## **9. Финансирование расходов на питание в МБДОУ д/с № 2**

9.1.Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

9.2.Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателей средств местного бюджета.

9.3.Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в МБДОУ д/с № 2.