

ПРИНЯТО  
на Совете Детского сада  
Протокол № 4  
от «07» июня 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего  
МБДОУ «Детский сад» с. Щельябож  
от «07» июня 2021 г. № 99

Копия верна.  
Заведующий  
МБДОУ «Детский сад» с.Щельябож  
Е.Л.Семяшкина

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания детей**  
**в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**  
**«Детский сад» с.Щельябож**

с.Щельябож  
2021 год

## **I. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с п. 28, 37, 41, 65 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273, санитарно-эпидемиологических требований организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СанПин 2.4.3648-20) от 28.09.2020г. №28, Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» (СанПин 2.3/2.4.3590-20) от 27.10.2020г. №32, и определяет деятельность должностных лиц, работающих в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении, реализующим основную образовательную программу дошкольного образования МБДОУ «Детский сад» с. Щельябож (далее – ДОО) (заведующего, повара, заведующего хозяйством, воспитателя, младшего воспитателя, работников пищеблока):

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,
  - организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке ДОО,
  - организация хранения пищевых продуктов,
  - организации приема пищи детьми,
  - организации производственного контроля за питанием детей в ДОО
  - организации общественного контроля за питанием детей в ДОО
- а также порядок финансового обеспечения питания воспитанников ДОО

1.2. Организация питания воспитанников возлагается на ДОО и осуществляется в соответствии с федеральным и региональным законодательством в сфере образования и здравоохранения, нормативными правовыми актами администрации МО ГО «Усинск», Управления образования администрации МО ГО «Усинск», Уставом и настоящим Положением.

## **II. Цели и задачи**

2.1. Горячее питание в ДОО организуется с целью обеспечения воспитанников соответствующими возрастным физиологическим потребностям пищевыми веществами и энергией в соответствии с принципами рационального и сбалансированного питания.

2.2. При организации питания ДОО решает задачи:

- предоставления гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждения (профилактики) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- организации пропаганды принципов полноценного и здорового питания;
- модернизации пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

## **III. Организация питания**

3.1. ДОО обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОО по нормам, утвержденным санитарно-эпидемиологических требований организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СанПин 2.4.3648-20) от 28.09.2020г. №28, Санитарно-

эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» (СанПин 2.3/2.4.3590-20) от 27.10.2020г. №32.

3.2. Организация питания в ДОО возлагается на дошкольное образовательное учреждение.

3.3. Продукты питания приобретаются в соответствии с контрактами с торгующими организациями при наличии разрешения службы санитарно - эпидемиологического надзора на их использование в дошкольных учреждениях.

3.4. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности ребенка дошкольного возраста и не должны оказывать на него вредного воздействия.

3.5. Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации детям дошкольного возраста должны соответствовать санитарным правилам.

3.6. Питание детей в ДОО осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет с учетом пищевой ценности отдельных видов блюд, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим ДОО.

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

При составлении меню следует учитывать национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов

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

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

3.9. 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.

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

3.11. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

3.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой и заведующим хозяйством составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся

изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и нормой их выхода.

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

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

3.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, ответственного по питанию, заведующего, заведующего хозяйством после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником или поваром осуществляется С - витаминизация III блюда.

3.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО. График выдачи пищи с нормами выхода блюд размещаются в информационном уголке на раздаче.

3.19. Организация питания детей в группах

3.19.1. 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.

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

3.19.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

3.19.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.19.5. 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).

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

3.19.7. 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, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

#### **IV. Контроль за организацией питания в дошкольных учреждениях**

4.1. Заведующий создаёт условия для организации питания детей, несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении, представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОО, ответственной по питанию, поваром, заведующим хозяйством отражаются в должностной инструкции.

4.3. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в ДОО, осуществляется заведующим.

##### 4.3.1. Заведующий:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- разрабатывает план контроля за организацией питания в ДОО на учебный год, который утверждается приказом заведующего;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- следит за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяют организацию питания детей в группах;
- следит за качеством доставляемых в учреждение продуктов, организацией их правильного хранения, соблюдение сроков реализации. Результаты проверки фиксируются в журнале бракеража сырья;
- составлением меню-требований;
- качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- санитарным состоянием пищеблока;
- соблюдением правил личной гигиены работниками;
- организацией питания детей в группах;

Медицинский работник проводит ежедневный медицинский осмотр работников пищеблока с обязательной фиксацией результатов осмотра в Журнале здоровья, следит за своевременностью прохождения работниками санминимума.

4.4. Для осуществления контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО приказом заведующего создается бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий (председатель комиссии);
- заведующий хозяйством;
- повар .

##### 4.5. Бракеражная комиссия:

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

–проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

–проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.6. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.7. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания, заносятся в журналы бракеража сырья и готовой продукции.

## **V. Финансирование питания**

5.1. Организации питания входит в комплекс мер по присмотру и уходу за детьми в детском саду вместе с хозяйственно-бытовым обслуживанием детей, обеспечением соблюдения ими личной гигиены и режима дня в детском саду.

5.2. За присмотр и уход за детьми в ДОО родительская плата взимается в соответствии со ст.65 закона об образовании и постановлением о порядке расчета, установления и взимания родительской платы.

5.3. В перечень затрат, учитываемых при установлении родительской платы за присмотр и уход за ребенком в образовательной организации, входят затраты на приобретение продуктов питания, моющих средств, мягкого и хозяйственного инвентаря.

5.4. В размер родительской платы за присмотр и уход за детьми не допускается включение расходов на реализацию основной общеобразовательной программы дошкольного образования, а также расходов на содержание недвижимого имущества образовательной организации, создание условий для присмотра и ухода за детьми и содержание детей в образовательной организации.

5.5. Родительская плата за присмотр и уход за детьми, расходуется на организацию и осуществление присмотра и ухода за детьми в образовательной организации, в первую очередь на питание воспитанников и организацию режима дня воспитанников.

5.6. Питание воспитанников осуществляется за счет следующих источников:

- за счет средств местного бюджета организовано питание: детей-инвалидов; детей-сирот; детей, оставшихся без попечения родителей; детей с туберкулёзной интоксикацией (на период лечения).

- за счет средств местного бюджета и родительской платы организовано питание: детей из многодетных семей, имеющих трёх и более несовершеннолетних детей; детей из малоимущих семей, средний совокупный доход которых ниже прожиточного минимума, установленного в Республике Коми.

- за счёт средств родительской платы организовано питание детей остальных категорий родителей (законных представителей).

5.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОО и главного бухгалтера.

5.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДОО на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дето/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств и внебюджетных средств.