

Рассмотрено  
и принято на общем  
родительском собрании  
МКДОУ «Детский сад № 63»  
Протокол № 1  
От « 01 » 10 2021 г.

Введено в действие  
Приказом № 35  
От « 04 » 10 2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**  
**воспитанников**  
**МКДОУ «Детский сад № 63»**

# **ПОЛОЖЕНИЕ**

## **об организации питания в МКДОУ «Детский сад № 63»**

### **1. Общие положения.**

**1.1.** Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 63» (далее — ДОУ).

**1.2.** Настоящее Положение разработано в соответствии с 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, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2.

**1.3.** В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ заведующая ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

**1.4.** Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОУ.

**1.5.** Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

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

**2.1.** Дети получают трехразовое питание.

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

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

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

**2.5.** Для детей в возрасте от 2,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется одинаково.

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

**2.7.** Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в раздевалке группы, с указанием полного наименования блюд, калоража и объема.



**2.8.** Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

**2.9.** Выдавать готовую пищу с пищеблока следует после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

**2.10.** В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

**2.11.** Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

### **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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

**3.2.** Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

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

**3.4.** 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.

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

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

**3.7.** Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

**3.8.** Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

**4.1.** К началу учебного года заведующий ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.



**4.2.** Ежедневно повар составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

**4.3.** На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

**4.4.** С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в ДООУ, 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;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

**4.6.** 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.

**4.7.** Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

**4.8.** Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера.

**4.9.** Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением ДООУ.

**4.10.** Нормативная стоимость питания детей определяется ДООУ.

**4.11.** 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.

**4.12.** Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

## **5. Контроль за организацией питания в ДООУ.**

**5.1.** При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами 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, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и



государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

**5.2.** При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

– в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

– в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

– в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

– в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

**5.3.** При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

**5.4.** В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

**5.5.** Администрацией разрабатывается план контроля за организацией питания в ДООУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

## **6. Ведение специальной документации по питанию:**

**6.1.** Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

**6.2.** «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

**6.3.** Картотека технологических карт приготовления блюд.

**6.4.** Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

6.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

6.6. Наличие графика выдачи готовой продукции для организации питания в группах.

6.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

6.8. Специальные журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока;
- журнал смены кипяченой питьевой воды;
- журнал учета влажности температуры складских помещений.

6.9. Инструкции:

- по охране труда и пожарной безопасности,
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.