

УТВЕРЖДЕНО



приказом заведующего МБДОУ

детского сада «Светлячок»

07.12.2021 г. №8

Рудалова

## Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного учреждения детского сада «Светлячок»

### 1. Общее положение

1.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Светлячок» (МБДОУ ДС «Светлячок») (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями:

- 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №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.
- Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Светлячок» (далее детский сад).

1.2 В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273 «Об Образовании в Российской Федерации»,

порядком организации и осуществления образовательной деятельности по общеобразовательным программам дошкольного образования и ответственность за организацию питания несет руководитель ДОУ, который осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работников пищеблока, завхоз, старшая медсестра).

1.3 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

## **2. Организация приготовления пищи на пищеблоке.**

2.1 Воспитанники ДОУ должны получать четырехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, обед - 35%, полдник - 15%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Второй завтрак должен составлять 5% суточной калорийности.

2.2 Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту детей.

2.3 Приготовление пищи в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 15-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДОУ. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.4 На основе примерного 15-дневного меню ежедневно составляется меню-требование, установленного образца и утверждается заведующим ДОУ.

2.5 Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- объем порций для этих 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

- при составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно
- сведениями о стоимости продуктов

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

2.7 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

2.8 При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. Исправления в меню-раскладке не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

2.9 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

2.10 Старшая медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.12 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДООУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 грамм. Сохраняются 48 часов при  $t +2 - +6^{\circ}\text{C}$  в отдельном холодильнике.

2.13 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация третьих блюд (из расчета для детей 3-6 лет 50,0 мг на порцию).

2.14 Выдача готовой 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 Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

3.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4 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.

3.5 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6 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).

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

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

- во время сервировке столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье 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 салатницы;
- 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.

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

- 4.1 Контроль за качеством питания, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на старшую медсестру, заведующего ДОУ.
- 4.2 Ежедневно старшая медсестра составляет меню-раскладку. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.
- 4.3 На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах старшей медсестре, которая передает на пищеблок это количество с отметкой в журнал.
- 4.4 В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего в виде увеличения нормы блюда.
- 4.5 Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 4.6 С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по меню-требованию с указанием количества возврата. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
  - печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
  - овощи, если они прошли тепловую обработку;
  - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 4.7 Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, сливочное

масло, сухое молоко, растительное масло, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

- 4.8 Если на завтрак пришло детей больше, 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. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).
- 4.9 Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.10 Начисление оплаты за посещение детей детского сада производится 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.