

**ПРИНЯТО:**

на Педагогическом совете

МДОУ «Детский сад №7»<sup>4</sup>  
(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Протокол № 6 от 25 сентября 2020г.

Председатель

Л.К. Фролова  
подпись

/\_Л.К.Фролова/  
расшифровка подписи

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий МДОУ «Детский сад №7»

(наименование дошкольного образовательного учреждения)



В.П.Цыбульская  
расшифровка подписи

Приказ № 215 от 01 сентября 2020г.

**Положение  
об организации питания обучающихся  
МДОУ «Детский сад №7»  
г.Ясногорска Тульской области**

## 1.

### Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами : ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26 г. Москва от "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций""

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в ДОУ с 10 часовым пребыванием воспитанников. Разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

### 2. Организация питания на пищеблоке

Дети, посещающие Учреждение получают четырехразовое питание, обеспечивающее 80 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, 2-й завтрак - 5%, обед — 35%, полдник — 15 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10- дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим Учреждения.

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

При составлении меню - требования учитываются:

среднесуточный набор продуктов для каждого ребенка;

объем блюд;

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.

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

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

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

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

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

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

Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **3. Организация питания детей в группе.**

Работа по организации питания детей в группе 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.

Получение пищи на группу осуществляется строго по графику.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

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.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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).

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

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

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

#### **4. Порядок учета питания.**

К началу учебного года заведующим Учреждением издаётся приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 11.00 утра, подают педагоги.

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

В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления пищи не производится, если они:

- прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания;
- были разморожены (мясо, куры, печень, рыба), так как повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- прошли тепловую обработку овощи, если они; а также продукты, у которых срок

реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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 пополнения продуктов

( мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

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.

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

Руководитель Учреждения создает условия для организации питания детей.

Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Учреждения, медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом отражаются в должностной инструкции.

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

Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией управления по образованию, культуре и молодежной политике на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджета администрации МО Ясногорский район и родительской платы.

Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, главного бухгалтера.

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

Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

6.6.

Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления МО Ясногорский район.

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.

Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом администрации МО Ясногорский район.