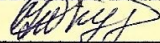


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Чистогорский детский сад №1» комбинированного вида

ПРИНЯТО:  
на педагогическом совете:  
Протокол № 3  
от «18» марта 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ  
«Чистогорский детский сад №1»  
комбинированного вида

 Ю.В.Куралесова

Приказ № 39-12  
25 » марта 2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**  
**Муниципального бюджетного дошкольного**  
**образовательного учреждения**  
**«Чистогорский детский сад №1»**  
**комбинированного вида**

## **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Чистогорский детский сад №1» комбинированного вида (далее – Учреждение)
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 СаНПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом учреждения.

## **2. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение.**

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленные санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Учреждения.
- 2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам и Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 СаНПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.
- 2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

## **3. Организация питания на пищеблоке.**

- 3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативами.
- 3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак 5%; обед 35%; полдник 15%; ужин 25%.
- 3.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным двадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам и Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 СаНПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- 3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей Учреждения.
- 3.6. Для детей в возрасте от 1,5 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 Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 СаНПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
  - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 3.7. Меню - требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.8. Вносить изменения в утвержденное меню- требование, без согласования с заведующей Учреждения, запрещается.
- 3.9. При необходимости внесения изменения в меню- требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню- требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- требование не допускаются.
- 3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд и калорийности.
- 3.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.12. Выдавать готовую пищу детям следует 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.
- 3.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С - витаминизация 3 блюд.
- 3.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей Учреждения.

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

4.4. 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.

4.5. 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).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают 3 блюда;
- 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, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- 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.

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

#### **5. Порядок учета питания.**

5.1. К началу учебного года заведующая Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно завтрак составляет меню - требование на следующий день. Меню - требование составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах старшей медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. 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.

5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) пересчитывается по продуктам, а продукты оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

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

5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей, необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

5.8. 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.

5.9. 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.

## **6. Контроль организации питания.**

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующая Учреждения.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным Учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создаются и действуют следующие комиссии:

6.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания.

Состав комиссии:

- заведующий Учреждения;
- медицинский работник;
- представитель родительской общественности

Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью состояния меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### 6.2.2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

-заведующий Учреждения

-медицинский работник

- повара

-представители организации

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний

#### 6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

##### 6.3.1. Медицинский работник:

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим требованиям детей в основных пищевых качествах согласно 20-ти дневного меню;
- ведение журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников; организация питания в группах

##### 6.3.2. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приема пищи;

##### 6.3.3. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании

##### 6.3.4. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованиями СанПиН

#### 6.5.5.Завхоз, кладовщик:

- качество доставляемых в Учреждение продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания;
- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока

6.4. К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления Учреждения (родительская общественность).

### **7. Ответственность по вопросам организации питания.**

7.1.Руководитель Учреждения создаёт условия для организации питания детей;

7.2.Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

### **8. Финансирование расходов за питание детей в Учреждении.**

8.1.Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждения, главного бухгалтера Управления образования Новокузнецкого муниципального района.

8.2.Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления администрации Новокузнецкого муниципального района.

8.3.Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования Новокузнецкого муниципального района на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные осуществляет контроль рационального расходования средств.

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

### **9. Делопроизводство.**

9.1. Журнал «Бракераж скоропортящейся пищевой продукции».

9.2. Журнал «Бракераж готовой пищевой продукции».

9.3. Гигиенический журнал (сотрудники).

9.4. Ведомость контроля за рационом питания.

9.5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

9.6. Журнал температурного режима холодильного оборудования

### **10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение.**

10.1. Настоящее Положение согласовывается на Общем собрании работников и утверждается приказом заведующей Учреждения.

10.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся в том же порядке.

10.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.