

**ПРИНЯТО:**  
Общим собранием трудового коллектива  
МДОУ «Детский сад «Сказка»  
поселка Тепличный»  
Протокол № 2 от 29.10.2020г.

**УТВЕРЖДЕНО:**  
Заведующий МДОУ  
«Детский сад «Сказка»  
поселка Тепличный»  
Е.П.Шевцова  
Приказ № 136 от 29.10.20



## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания

в муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад «Сказка» поселка Тепличный Саратовского района  
Саратовской области»

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Сказка» поселка Тепличный» (далее – Учреждение)

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 г. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20», «Санитарно-эпидемиологические требования питания населения» и Постановлением Главного государственного санитарного врача от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 14.11.2001 г. № 36

1.3. В соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013 г. № 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, завхоз, медсестра, педагоги, младшие воспитатели).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОО. Разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблок, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

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

2.1. Воспитанники ДОО получают гарантированное четырехразовое питание – завтрак, обед, полдник, ужин.

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

2.3. Питание в ДОО 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 ДОО.

2.4. На основе 10-дневного меню ежедневно составляется меню – требование на следующий день и утверждается заведующим ДОО.

2.5. Для детей в возрасте от 1 года 6 месяцев до 3 лет и от 3-х до 8 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- 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 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- 2.6. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) завхозом составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-требование и заверяется подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд 50-60 градусов.
- 2.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешением бракеражной комиссии в составе медработника, представителя администрации, представителя родительской общественности, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.12. Выдача 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.
- 3.2. Получение пищи на группу 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 лет.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом, салфетницы;
  - разливают третье блюдо;
  - разливают первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;

- по мере употребления детьми первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
  - подается второе блюдо;
  - дети приступают к приему второго блюда;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

#### **4. Порядок учета питания**

- 4.1. Ежедневно завхоз составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей и поставленных родителями (законными представителями) на питание за сутки.
- 4.2. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.
- 4.3. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, куры, так как перед закладкой, производимой в 7-00 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.
- 4.4. 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.
- 4.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ.
- 4.6. Нормативная стоимость питания определяется Учредителем. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускается небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- 4.7. Продукты питания приобретаются только при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию

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

- 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 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его проведением».
- 5.2. Администрацией ДООУ разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.
- 5.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле привлекают родительскую общественность.

