

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №168

СОГЛАСОВАНО

общим собранием трудового коллектива  
протокол № 1 от 11.01.2021г.

СОГЛАСОВАНО

Протокол общего родительского  
собрания от 23.12. 2020г. № 2



## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в МБДОУ детский сад № 168

### 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 детский сад № 168 (далее – Учреждение)

1.2. Положение разработано в соответствии Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", « Об утверждении Методических рекомендаций по организации контролю за питанием обучающихся и воспитанников образовательных организаций Ульяновской области», утвержденные Распоряжением Министерства образования и науки Ульяновской области № 275-р от 16.02.2017 г., Уставом МБДОУ детский сад № 168.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение разнообразным и сбалансированным, энергетически ценным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников Учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания.

## **2. Организации питания детей, посещающих Учреждение.**

2.1 Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке аутсорсинга с ООО «Торговый Дом СПП», за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждение, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

2.2 Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.2. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", примерным 10-дневным циклическим меню.

2.3. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).

2.4 Для детей, находящихся в Учреждении организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин).

2.5. Приготовление пищи проходит в Учреждении штатными сотрудниками ООО «Торговый Дом СПП». .

2.6. Заведующий присутствует на приемке продуктов питания;

- осуществляет производственный контроль на пищеблоке:

- органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- контроль за санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) хранения продуктов;
- утверждает Примерного 10-дневного меню в Учреждении и Меню-требование на выдачу продуктов питания.

2.7. На каждое блюдо заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

2.8. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак 20%, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%;

2.9. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции. Если индивидуальное меню для ребенка, также вывешивается с указанием наименования блюда и объема порции.

2.10. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

### **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 руководителем Учреждения.

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.С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 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 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, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

## **4. Порядок учета питания**

4.1. Ежедневно до 08.00 медицинская сестра собирает сведения о присутствующих детей и передает их на пищеблок.

4.2. 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.

4.3.С последующим приемом пищи /полдник/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. Начисление платы за питание производится бухгалтерией ДООУ на основании табелей учета посещаемости детей.

4.7. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.8. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

## **5. Контроль организации питания**

5.1. При организации питания в ДООУ наибольшее значение имеет мониторинг удовлетворенности питанием родителей (законных представителей) в форме журнала отзывов и предложений.

5.2. Система производственного контроля заведующего за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

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

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

5.3. 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 создана и действует Бракеражная комиссия :

Состав комиссии:

- Руководитель Учреждения;

- Медицинский работник

- Профсоюз

- Родительская общественность

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

- 6.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждения.
- 6.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления администрации города Ульяновска.
- 6.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ детского сада на основании табелей посещаемости. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 6.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждение.

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

- 7.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Учреждения.
- 7.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.
- 7.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.