

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД №1 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ  
ПОЗНАВАТЕЛЬНО-РЕЧЕВОГО НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ВОСПИТАННИКОВ»

456780, Челябинская область, г. Озерск, юридический адрес: пр. Победы, 4а,  
почтовый адрес: ул.Еловая, 1а, тел. 7-36-24, 7-02-52, факс 8(35130) 2-92-79  
ИНН/КПП 7422026264/741301001, alenushka2006@yandex.ru



Утверждаю:

Заведующий МБДОУ ДС №1

*Гирт* Т. А. Кирсанова

Приказ №7 от 03.02.2021 г.



**Положение**  
**об организации питания воспитанников МБДОУ ДС №1**

Принято с учетом мнения родителей  
Протокол № 1 от 03.02.2021г

Челябинская область  
г. Озерск  
2021 год

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно - методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14.06.1984 г., «Контроль организации питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987г., 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.; 22.08.2004г., ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», "Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" СП 2.4.3648-20.

1.2. В соответствии Федеральным Законом от 29.12.12 № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, кладовщик, медсестра, педагоги, младшие воспитатели.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся (далее - воспитанники) МБДОУ ДС №1 (далее - ДОУ).

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

2.1. Воспитанники ДОУ с 11,5 часовым пребыванием получают четырехразовое питание. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак- 5%, обед — 35%, «уплотненный» полдник - 30%.

В круглосуточных группах воспитанники получают шестиразовое питание. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак- 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин-20%, второй ужин -5%.

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

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 2-недельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

2.4. На основе примерного 2-недельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 2месяцев до 1 года, от 1 года 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медсестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

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

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

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в каждой групповой ячейке, с указанием полного наименования блюд, объем порции, калорийности рациона, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и диабетом.

2.11. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в таблицу учета питания.

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

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

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. 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 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 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. 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 сервировки столов на столы ставятся 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.

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

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

4.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание отмечает питающихся детей в "Журнале учета посещения детей".

4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, данные о которых ежедневно, к 9.00 утра, собирает медицинская сестра, руководитель подразделения.

4.4. Сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах передаются ответственному за питание, который, оформляет заявку и передает ее кладовщику.

4.5. 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.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется **членами бракеражной комиссии** соответствующим актом.

4.7. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин, второй ужин/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- **мясо, куры, печень**, так как перед закладкой, данные продукты размораживают, то повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;
- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9. 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.

4.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании таблиц посещаемости, которые заполняют руководители структурных подразделений. 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.

4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера.

4.12. Нормативная стоимость питания детей определяется приказом Управления образования.

4.13. 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.