

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 4 «Совенок»  
Ярославского муниципального района**

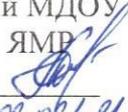
ПРИНЯТО

На общем собрании трудового коллектива  
МДОУ детский сад №4 «Совенок» ЯМР

Протокол № 1 от 26.01.2021

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ детский сад № 4  
«Совенок» ЯМР

 И.Б. Терентьева  
Приказ № 02-02/21 от 18.01.2020

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания детей,  
посещающих МДОУ детский сад № 4 «Совенок» ЯМР**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее *Положение об организации питания детей* разработано в соответствии с Федеральным законом № 273–ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом №29-ФЗ от 2 января 2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г № 26, а так же Уставом МДОУ детский сад № 4 «Совенок» ЯМР и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющими образовательную деятельность.

1.2. Положение об организации питания воспитанников дошкольных групп разработано в целях укрепления здоровья детей; определяет порядок и условия организации питания воспитанников; требования к качественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Настоящее Положение определяет общие принципы организации питания воспитанников в дошкольных группах:

- деятельность должностных лиц, а также деятельность родительского комитета по формированию рационов питания воспитанников;
- организации хранения пищевых продуктов;
- организации производства и реализации кулинарной продукции в дошкольных группах;

## 2. Цели и задачи при организации питания

### Цель:

Обеспечить воспитанников питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

*Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:*

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## 3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

3.1. Пищевые продукты, поступающие в дошкольные группы, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный по питанию, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приёму пищевые продукты без сопроводительных документов, с истёкшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от  $+2^{\circ}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ . Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и варёных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением.

3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипячённой питьевой воды, при условии её хранения не более трёх часов.

#### **4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учётом возраста детей и временем их пребывания в дошкольных группах.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2-3 раза в неделю.

4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд.

4.6. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания возможно по результатам анкетирования родителей детей, при условии проработки замен в меню с органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

4.7. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в дошкольных группах.

4.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню.

#### **5. Организация питания**

5.1. Воспитанники дошкольных групп получают 4-х разовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед – 35-40%, полдник – 10-12%, ужин – 20-25%.

5.2. Объём пищи и выход блюд должен строго соответствовать возрасту ребёнка.

5.3. Питание в дошкольных группах осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного с ТО ТУ Роспотребнадзора и утверждённого руководителем образовательной организации.

5.4. На основе примерного 10-ти дневного меню ежедневно, составляется меню – требование на следующий день и утверждается руководителем образовательной организации.

5.5. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- 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 запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

5.6. Меню-требование является основным документом при приготовлении пищи на пищеблоке.

5.7. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с руководителем образовательной организации, запрещается.

5.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню – раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя образовательной организации. Исправления в меню – раскладке не допускаются.

5.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

5.10. Ежедневно, медсестрой ведётся учёт питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учёта питания.

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

5.12. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.

5.13. 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.

5.14. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная продукция промышленного выпуска, обогащённая витаминами и микроэлементами, а так же витаминизированными напитками промышленного выпуска.

5.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

## **6. Выдача готовой пищи**

6.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трёх человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

6.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах.

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

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

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

7.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утверждённому руководителем образовательной организации.

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

7.4. 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 приёмом пищи.

7.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

7.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребёнка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

7.8. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подаётся первое блюдо;
- дети приступают к приёму первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

7.9. В группе раннего возраста, детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.

## **8. Порядок учёта пищи, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

8.1. К началу учебного года руководитель образовательного учреждения издаёт приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за питание осуществляет учёт питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплён печатью и подписью руководителя образовательного учреждения.

8.3. Ежедневно медсестра составляет меню - раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30., подают воспитатели.

8.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

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

8.6. С последующим приёмом пищи (обед, полдник) 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, производимой в 7.30., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

8.8. 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 приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

8.9. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню – требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

8.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя учреждения и главного бухгалтера.

8.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Главы администрации района.

8.13. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования (компенсация части родительской платы).

8.14. 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.

## **9. Контроль при организации питания в дошкольных группах**

9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в дошкольных группах следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контроля.

9.2. Контроль за правильной организацией и качеством питания детей, обучающихся в дошкольных группах, осуществляется комиссией (см. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утверждённому в начале учебного года руководителем образовательной организации (структурного подразделения) и внепланово.

9.3. Председатель комиссии (заместитель директора по УВР в дошкольных группах):

- несёт ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;

- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;
- контролирует организацию доставки продуктов в дошкольных группы, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

## **10. Отчётность**

10.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей. Ежеквартально осуществляет отчет по выполнению натуральных норм питания детей (ВННП).

10.2. Отчёты об организации питания в дошкольных группах доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.