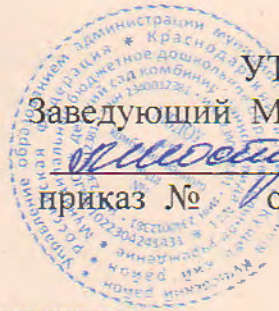


Согласовано  
Председатель ТК

Н.Г.Кроливецкая



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ д/с КВ №1  
Л.И.Шостак  
приказ № от 01.03.2023 года



## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации детского питания

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада комбинированного вида №1

#### 1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида №1 в соответствии с Законом РФ «Об образовании», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,0 до 7-ми лет) в МБДОУ, реализующего программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

#### 2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Питание в МБДОУ 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 МБДОУ.

2.2. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

2.3. Для детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми 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.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.5. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

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

- 2.7. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.8. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в специальный журнал.
- 2.9. Старшая медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, старшей медсестры и представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, старшей медсестры осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

### 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 МБДОУ.
- 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-х лет.
- 3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетицы 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 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.

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

#### **4. Порядок учета питания**

4.1. В начале учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного лица за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медсестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах, ответственному за питание, который при несоответствии количества детей в меню - требованию, оформляет возврат продуктов или делает дополнительное меню и передает на пищеблок.

4.4. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

4.5. Возврату подлежат продукты: мясо, яйцо, консервация /овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макаронны, фрукты, овощи.

4.6. 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.

4.7. Ежемесячно лицом, ответственным за питание составляется отчет о выполнении натуральных норм питания и подается в УО

4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. 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 и внебюджетных средств.

4.9. Расчет финансирования расходов на питание детей в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

4.10. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета;

4.11. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в МБДОУ и среднесуточной стоимости продуктов питания.

4.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения Совета муниципального образования Кушевский район,

4.13. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования Кушевский район.

#### **5. Контроль при организации питания**

5.1. Контроль правильной организации питания детей в учреждении обеспечивают:

- заведующий;
- старшая медсестра;
- кладовщик

5.2. Контроль осуществляется за качеством питания и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

5.3. Старшая медсестра осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки;

- выполнение среднесуточной нормы потребляемых ребенком продуктов, при необходимости проводит коррекцию в следующую десятидневку и по итогам месяца в накопительной ведомости просчитывает калорийность, количество жиров, белков и углеводов;

- выдачу готовой пищи;

-отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций меню – требованиям, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы;

- проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

5.4. С целью оказания практической помощи в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей создается Совет по питанию, который является общественным органом МБДОУ. Совет по питанию осуществляет свою деятельность в соответствии с « Положением о Совете по питанию в МБДОУ»

5.4.1 В соответствии с основными направлениями деятельности Совета по питанию его основными задачами являются анализ и контроль:

за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;

за правильностью выдачи и получения продуктов со склада;

за качеством приготовления пищи;

за качеством и выдачей готовых блюд;

за отбором суточной пробы;

за соблюдением требований к санитарному содержанию помещений пищеблока и кладовой;

за выполнением натуральных норм продуктов питания;

за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания;

за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью.

5.5.В целях улучшения качества и контроля питания в МБДОУ приказом руководителя создаётся бракеражная комиссия, которая

-осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

-проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

-ежедневно следит за правильностью составления 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;

-проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

-проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Срок действия Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.