

**Согласовано**

Председатель ПК  
МАДОУ «Детский сад «Полянка» п. Мирный»  
Томского района

Л.А. Лысова  
«01» марта 2021 года

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МАДОУ «Детский сад «Полянка» п.  
Мирный» Томского района

Т.Н. Кузнецова  
«01» марта 2021 г.

Введено в действие Приказом заведующего  
МАДОУ № 15/1 от «01» марта 2021 года

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации детского питания в ДОУ**

#### 1. Общие положения

1.1 . Настоящее положение разработано для МАДОУ «Детский сад «Полянка» п. Мирный» Томского района (далее – ДОУ) в соответствии с Законом РФ «Об образовании в РФ», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590–20. «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», Уставом Учреждения.

1.2 . Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

#### 2. Требования к организации питания детей, посещающих ДОУ

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждении, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОУ.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590–20. «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях».

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, пароконвектомат.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией .

#### 3. Организация питания детей ДОУ

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОУ, используется следующий норматив: завтрак – 20%-25%; обед – 30%-35%; полдник -- 10%-15%, ужин – 25%.

3.3. При организации питания детей администрация ДОУ руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

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

3.5 . На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей ДОУ.

3.6 . Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет и детей ОВЗ 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.

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

3.8 . Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования заведующего ДОУ, запрещается.

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

3.10 . Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и выхода блюд.

3.11 . Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.13 . Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии (Положение о бракеражной комиссии МАДОУ «Детский сад «Полянка» п. Мирный» Томского района, Приказ № 31/1 от 01.09.2017г.), после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14 . В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.15 . Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

#### 4. Организация питания детей в группах

4.1 . 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.

4.2 . Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

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

4.4 . 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.

4.5 . 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).

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

4.7 . 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.

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

5. Порядок учета питания

5.1 . В начале года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2 . Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

5.3 . На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4 . 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.

5.5 . С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.6 . Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (мясо, овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.7 . 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 дополнения к меню-требованию.

Допускается приготовление и выдача готовых блюд по меню-требованию и фактически пришедших детей в количестве (+ - ) 3 ребенка.

5.8 . Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. Каждые десять дней подводят итоги и проводят корректировку.

5.9 . Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДООУ на основании таблиц посещаемости, которые заполняет медсестра. 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.

5.10 . Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату

родителям, размер которой устанавливается на основании постановления Администрации Томского района за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования».

5.11 . Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом Томского района.

5.12 . 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.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ

6.1 . Заведующий ДОУ:

- создаёт условия для организации питания детей;
- несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ;
- представляет ДОУ необходимые документы по использованию денежных средств;

Завхоз ДОУ:

- занимается подбором поставщиков продуктов питания;
- ведет совместно с бухгалтером учет продуктов питания в накопительной ведомости;
- ежедневно выдает продукты питания со склада пищевых продуктов на пищеблок;
- ведет отчетную документацию;
- отвечает за ассортимент и качество поставляемых продуктов питания;
- отвечает за санитарное состояние складских помещений для хранения продуктов питания;
- несет материальную ответственность.

6.2 . Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОУ, ответственным за составление меню, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

7. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ

7.1 . Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

7.2 . Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

7.3 . Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера ЦБ Управления образования Администрации Томского района.