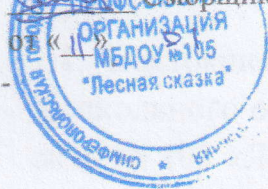


Согласовано  
Председателем ПК

С. В. Масюк  
Мандрикова-Мандрик Е.Е.



2021г

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующим МБДОУ №105

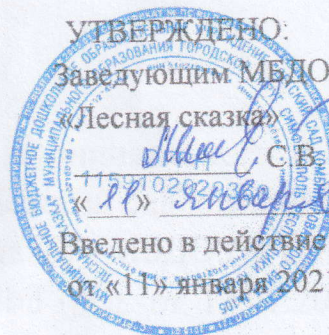
«Лесная сказка»

С. В. Масюк

1154102620  
«11» января 2021г.

Введено в действие приказом

от «11» января 2021г. № 70



## ПОЛОЖЕНИЕ

### Об организации детского питания

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 105 «Лесная сказка» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 105 «Лесная сказка» г. Симферополя далее - МБДОУ в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. 07.12.2011) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным Законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 28 от 28.09.2020г. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 16 от 30.06.2020г. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 3.1/2.4.3598-20. Нормативными актами Министерства образования Российской Федерации и Министерства образования и науки Республики Крым муниципальными правовыми актами, Уставом МБДОУ.

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

1.3. Основными задачами при организации питания в МБДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

• выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в ДООУ;

## **2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ**

**2.1.** Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 95-100% суточного рациона, при этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35% , уплотненный ужин 35-40%.

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

**2.3.** Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с перспективным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного и утвержденного заведующим МБДОУ.

**2.4.** На основе перспективного меню ежедневно, на следующий день составляется меню- требование и утверждается заведующим МБДОУ.

**2.5.** При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов
- объем блюд
- норма физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

**2.6.** При наличии детей нуждающихся в лечебном и диетическом питании по назначению лечащего врача, меню-требование осуществляется с утвержденным индивидуальным меню, обязательно включающее блюда для диетического питания.

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

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

**2.9.** Вносить изменения в утвержденное меню- раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

**2.10.** При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком и шеф-

поваром составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в группе, с указанием наименования приема пищи, полного наименования блюд, массы порции, калорийность порции.

2.12. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинской сестры и шеф-повара, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III блюда. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

2.16. Выдача пищи на группу осуществляется строго по времени.

2.17. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, (соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока) правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет шеф – повар, медицинская сестра, кладовщик.

### **3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ**

3.1. Работа по организации питания детей в группе 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 времени, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- тщательно вымыть руки с обработкой антисептиком;
- промыть столы мыльным раствором;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х 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. Столы сервируются согласно приема пищи.

#### 4. УСЛОВИЯ, СРОКИ ХРАНЕНИЯ И ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем кладовщика, медицинской сестры и шеф-повара, дошкольного учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

4.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. 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.

4.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.5. Входной контроль поступающих скоропортящихся продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщиком). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.7. Дошкольное учреждение обеспечивается холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких, как

мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **5. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.**

**5.1.** К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

**5.2.** Медицинская сестра осуществляет ежедневный учет питающихся детей.

**5.3.** Медицинская сестра, кладовщик и шеф-повар ежедневно составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списка присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подает педагог.

**5.4.** На следующий день, в 8.00 воспитатель подает сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе медицинской сестре, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

**5.5.** В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются на другие группы, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного в виде увеличения нормы блюда.

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

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

**5.8.** 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 приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость пополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

**5.9.** 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.

5.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табеля посещаемости, которую заполняет педагог. Число д/дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню- требованиях. Бухгалтерия, сверяя данные осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера.

5.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Администрации г. Симферополя.

5.13. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.

5.14. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ**

6.1. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

6.2. Мероприятия проводимые в МБДОУ:

Медицинские осмотры персонала кухни;

Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только сертификатами;

Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;

Имеются холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;

Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей.

Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты.

Используются безопасные моющие средства

## 7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

7.1. В систему документации должны быть следующие документы по вопросам организации питания воспитанников, документирующие и учётные, подтверждающие расходы на питание:

Документы об организации питания воспитанников.

• Приказ администрации ДОУ о назначении ответственных за организацию питания воспитанников и на них функций контроля.

• График питания воспитанников.

• Таблица по учёту затраченных средств.

• Сборники актов, аналитические материалы по вопросам организации питания.

• Меню-раскладка меню-требование;

• Журнал бракеража готовой продукции.

• Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

## 8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.

Пронумеровано,  
прошнуровано,  
скреплено печатью на  
листках (листках)  
№ 105  
«Лесная сберкасса»  
г. Масюк  
1020

