

Принято  
на Педагогическом совете  
Протокол от «31» мая 2021г. №5



Утверждено  
Заведующий МБДОУ д/с «Колосок»  
Л.В. Заболотнева  
Приказ от 31.05.2021 года № 41

## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

### **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников, реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее – Учреждение) (далее - Положение) разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства Ф3 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.; 22.08.2004 г./, Ф3 «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999 г., требованиями СанПиН 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28, Химический состав российских продуктов питания – справочник под редакцией: И.М.Скурихина, В.А. Тутельяна, Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для детей в ДО, руководители разработки: М.П.Могильный, В.А. Тутельян.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ д/с «Колосок, реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее – Учреждение), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

### **II. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ**

2.1. Дети, посещающие Учреждение получают пятиразовое питание (завтрак, II завтрак, обед, полдник, ужин), обеспечивающее 95 % суточного рациона.

2.2. Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждения.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта *завхозом составляется объяснительная с указанием причины*. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

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

2.10. Завхоз обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе завхоза, пекаря, представителя администрации после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей поваром осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **III. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ 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 в группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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 5 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 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, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема первого блюда помощник воспитателя 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 детей.

#### **IV. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ**

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно завхоз составляет меню-раскладку на текущий день. Меню составляется на основании фактического количества присутствующих детей.

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией 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 бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего, бухгалтера Учреждения.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую оплату согласно Нормативным документам Смоленской области.

#### **V. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В УЧРЕЖДЕНИИ**

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

5.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.

5.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.