

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №16 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением  
деятельности по познавательному-речевому развитию детей  
г. Новозыбкова»  
(МБДОУ «Детский сад №16 общеразвивающего вида»)**

СОГЛАСОВАНО  
Советом  
МБДОУ «Детский сад №16  
общеразвивающего вида»  
протокол от «09» марта 2021 г. № 3

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБДОУ «Детский сад №16  
общеразвивающего вида»  
от «09» марта 2021 г. №19

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания  
МБДОУ «Детский сад №16 общеразвивающего вида»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МБДОУ «Детский сад №16 общеразвивающего вида» (далее - ДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

1.3. В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ заведующий несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, медицинский работник здравоохранения, воспитатели, помощники воспитателя).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОУ, контроль за организацией питания.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

1.6. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения заведующим и действует до принятия нового.

## **2. Организация питания на пищеблоке.**

2.1. Дети получают четырехразовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник).

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

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню (весенне-летнее, осенне-зимнее), разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим.

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

2.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х 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. Данные о детях с рекомендациями по питанию имеются в группах, у медицинской сестры.

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

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим запрещается.

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

2.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.11. Ежедневно медсестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в «Журнале регистрации учета детодней», табель питания сотрудников.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.

2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии и после записи в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

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

2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **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 к приему пищи и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим.

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 4-х лет.

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

3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;
- разливают третье блюдо;
- подается салат;
- 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

#### **4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.**

4.1. К началу нового учебного года заведующим издается приказ об организации питания, в котором возлагается ответственность на сотрудников за определенные направления в организации питания в ДООУ.

4.2. Медицинский работник осуществляет учет питающихся детей в «Журнале регистрации учета детодней».

4.3. Ежедневно медсестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, которое ежедневно до 09.00 часов утра подают педагоги.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания.

4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняет воспитатель группы. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.8. Организация питания осуществляется за счет средств местного бюджета, за счет средств родителей (законных представителей), а также других источников не запрещенных законодательством.

4.9. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.10. 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.

4.11. Продукты питания могут приобретаться в организациях по договорам при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

## **5. Контроль за организацией питания в ДОУ.**

5.1. При организации контроля за организацией питания в ДОУ администрация руководствуется санитарными правилами.

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

– в контроле (по примерному 10 дневному меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;

– в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

– в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. Администрацией совместно с медицинским работником здравоохранения разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОУ на календарный год, который утверждается приказом заведующего.