



Согласовано  
Решением заседания  
Совета Учреждения № 5 от 25.12.2020 г.  
Председатель Совета Учреждения  
 Соколова А.Ю.



Утверждаю  
Заведующий  
МАДОУ № 55

 И.В. Окуловская  
Приказ от 30.12.2020 г № 215

**Положение об организации детского питания  
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 55» муниципального образования Кандалакшского района**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 55» муниципального образования Кандалакшский район в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», санитарных правил СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержден Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28., санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32.

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 продуктов питания для детей, посещающих Учреждение,

определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей в ДОУ.

2.2. Оборудование, инвентарь, а также и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержден Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28., санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32.

2.3. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вентиляцией.

### 3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Пищевые продукты и продовольственное сырье, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность (сертификаты либо декларации соответствия с указанием сроков их действия).

3.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условием хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.3. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, пропускание, пассирование, тушение, приготовление на пару.

3.4. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности детей в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648-20.

3.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак -5%. обед – 35%; полдник -15%, ужин -25%, второй ужин для ночующих детей - 5%.

3.6. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в ДООУ и режимом работы групп.

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

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

3.9. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим МАДООУ.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей детей;
- 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;
- сведения о наличии продуктов в кладовых помещениях ДООУ.

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

3.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим МАДООУ запрещается.

3.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов либо их недоброкачественность) медсестрой составляется объяснительная с указанием

### 3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Пищевые продукты и продовольственное сырье, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность (сертификаты либо декларации соответствия с указанием сроков их действия).

3.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условием хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.3. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, пропускание, пассирование, тушение, приготовление на пару.

3.4. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности детей в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648-20.

3.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак -5%. обед – 35%; полдник -15%, ужин -25%, второй ужин для ночующих детей - 5%.

3.6. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в ДООУ и режимом работы групп.

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

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

3.9. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим МАДООУ.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей детей;
- 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;
- сведения о наличии продуктов в кладовых помещениях ДООУ.

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

3.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим МАДООУ запрещается.

3.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов либо их недоброкачественность) медсестрой составляется объяснительная с указанием

причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.13. Для обеспечения преемственности питания в ДООУ родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

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

3.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей в ДООУ и объему разовых порций

3.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, в состав которой входят повар, медицинский работник, представитель администрации, после снятия ими пробы и записью в журнале бракеража готовой кулинарной продукции результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

3.18. 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 к приему пищи и вовремя ее;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

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

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

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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

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

#### **5. Порядок учета питания**

5.1. К началу учебного года заведующий МАДОУ издает приказ «О создании бракеражной комиссии и об организации питания детей», определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков детей, которые ежедневно, с 8.00. до 12.00 часа. предоставляют педагоги групп.

5.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

5.5. 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.

## **6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МАДОУ**

6.1. Руководитель учреждения:

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

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностных инструкциях.

## **7. Финансирование расходов на питание детей в МАДОУ**

7.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МАДОУ, централизованной бухгалтерии Управления образования, бухгалтерии ДОУ.

7.2. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МАДОУ на основании таблиц посещаемости детей, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании постановления администрации муниципального образования Кандалакшский район.

7.4. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетными средствами в соответствии с постановлением администрации муниципального образования Кандалакшский район.

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

## **8. Ведение специальной документации по питанию:**

8.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

8.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

8.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

8.4. Приказы руководителя по учреждению о создании бракеражной комиссии и об организации питания детей.

8.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

8.6. Наличие графиков:

выдача готовой продукции для организации питания в группах;

8.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

8.8. Специальные журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;

- журнал бракеражной готовой кулинарной продукции;

- накопительная ведомость;

- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока;

- гигиенический журнал.