

ПРИНЯТО  
Общим собранием работников  
МДОУ «Детский сад № 22»  
Протокол № 01  
от «10» апреля 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МДОУ  
«Детский сад № 22»  
В.А. Камаева  
Приказ № 12 от «10» апреля 2019 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
об организации питания  
в Муниципальном дошкольном  
образовательном учреждении «Детский сад № 22»

**п. Калининское**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013г. № 273-ФЗ, Уставом ДООУ.

1.2. Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания: воспитатель, младший воспитатель, повар.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МДОУ «Детский сад № 22» (далее по тексту - ДООУ).

## 2. Организация питания в ДООУ

2.1. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед и полдник), обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак — 5%, обед 30-35%, полдник — 10-15%.

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

2.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим учреждения.

2.4. На основе примерного двухнедельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующим учреждения.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет составляется общее меню – требование с обязательным уточнением в отдельной графе норм для детей раннего возраста. При этом учитывается:

- объем блюд для этих групп;
- нормы продуктов для приготовления блюда на одного ребенка и на общее количество присутствующих детей;
- общее количество (вес) продуктов выданных кладовщиком по меню-требованию
- подписи выдавшего продукты питания лица (кладовщика) и принявшего их лица (повара).

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

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

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины или акт. Заведующим в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

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

2.10. Ежедневно, заведующим и воспитателем ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему

вых порций.

2. Выдавать готовую пищу детям следует, после снятия им пробы и записи в докарражном журнале результатов оценки готовых блюд.

13. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.

### **3. Организация питания детей в группах**

3.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим учреждения на основании СаПиНов по каждой возрастной группе.

3.2. 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.

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

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

3.5. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет (раскладывание салфеток, расставление салфетниц).

3.7. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.

3.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей вблизи столов или за столами.

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

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

4.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственных за питание, определяются их функциональные обязанности.

4.2. Ответственные за питание осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора.

4.3. Ежедневно заведующий составляет меню-раскладку на следующий день на количество детей присутствующих накануне. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале.

4.4. На следующий день, в 9.00 заведующий проверяет фактическое присутствие воспитанников в группе, оформляет заявку.

4.5. 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.

4.6. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

-мясо, печень, так как перед закладкой, производимой в 09.00ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли очистку или тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 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 ДООУ на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

### **5. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.**

- 5.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты.
- 5.2. ДООУ свободно в выборе форм и предмета договоров и обязательств, любых других условий взаимоотношений с предприятиями, учреждениями, организациями, которые не противоречат действующему законодательству.
- 5.3. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм (СанПиН 2.4.3049-13).
- 5.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.3049-13).

### **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.**

- 6.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.3049-13).
- 6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДООУ 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; второй завтрак – 5%; обед – 30-35%; полдник – 10-15%

В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на  $\pm 5\%$ , микронутриентов на  $\pm 5\%$ .

- 6.3. При организации питания администрация ДООУ руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно приведенной далее таблицы.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350-450	450-550	200-250	400-500
от 3-х до 7-ми лет	400-550	600-800	250-350	450-600

- 6.4. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников ДООУ определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

## **7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ.**

1. Заведующий ДОУ:  
создает условия для организации питания детей;  
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ;