

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
МБДОУ «Роговатовский
ДС «Зорька»
протокол от «11» января 2021г.
№ 3

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного
комитета МБДОУ
«Роговатовский ДС «Зорька»

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБДОУ
«Роговатовский ДС «Зорька»
от «11» января 2021г.
№ 7

ПОЛОЖЕНИЕ**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Роговатовский детский сад «Зорька» Старооскольского городского округа**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Роговатовский детский сад «Зорька» Старооскольского городского округа (далее — Учреждение) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в соответствии с санитарными правилами СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28; санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Федеральным законом РФ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001 г., 10.01.2003 г., 22.08.2004 г./; Федеральным законом РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ/ст. 1728 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Инструкцией по проведению С-витаминизации, утверждённой Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15; Методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденными Минздравом СССР от 14.06.1984 г. №11-14/22-6; Методическими рекомендациями «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87,11-4/6-33 от 13.03.1987г.
- 1.3. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.
- 1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов.
- 1.5 Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств городского бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).
- 1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в

соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (завхоз, повар, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).

1.7. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Уставом ДОО, ответственность за организацию питания несет руководитель ДОО, который осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКЕ

- 2.1. Дети, посещающие Учреждение, с 12-ти часовым пребыванием должны получать пятиразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %, ужин - 20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %. В промежутке между завтраком и обедом производится дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту детей.
- 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, утвержденного заведующим Учреждением.
- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование установленного образца и утверждается заведующим Учреждением.
- 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 СанПиН 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 Учреждением, запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) составляется объяснительная с указанием причины, изменения фиксируются в журнале. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.
- 2.10. Заведующий 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. Выдача готовой пищи детям производится только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третье и прочие блюда – не менее 100 гр. и хранятся 48 часов при $t +2 - +6 \text{ C}$ в отдельном холодильнике.
- 2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация 3 блюда.
- 2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППАХ

- 3.1. Питание детей организуется в помещении группы. Доставка пищи от пищеблока до группы осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.
- 3.3. 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.
- 3.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.5. 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.
- 3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.7. 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).
- 3.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.9. Количество столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе, а количество одновременно используемой столовой

посуды и приборов должно соответствовать количеству детей в наличии. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду и хранить её отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

- 3.10. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
- 3.11. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают 3 блюда;
 - в салатницы раскладывают салат (порционные овощи) при наличии в меню;
 - 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.12. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

- 4.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ежедневно заведующий составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.
- 4.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах заведующему, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются детям с увеличением объема порций.
- 4.5. На следующий прием пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по накладной. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку.

- 4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.7. Если фактическое количество детей на завтрак больше чем запланировано заведующим накануне, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется накладная и вносятся изменения в меню на последующие приемы пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)
- 4.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера УО.
- 4.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату за присмотр и уход, размер которой устанавливается постановлением главы администрации Старооскольского городского округа.
- 4.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается муниципальным бюджетом.

5. РАЗГРАНИЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

- 5.1. Заведующий Учреждением создаёт условия для организации питания детей;
- 5.2. Несёт персональную ответственность за организацией питания детей в Учреждении;
- 5.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждением, работниками пищеблока, отражаются в должностных инструкциях.