

## ПОЛОЖЕНИЕ

### ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МУНИЦИПАЛЬНОМ КАЗЁННОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКИЙ САД № 13 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОМУ НАПРАВЛЕНИЮ

#### **1.Общие требования**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении Детский сад №13 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению (далее – ДОУ).

Настоящее положение разработано в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г. № 32; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984 г.; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001г. № 36; Инструкцией по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминными препаратами, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15.

1.2. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – программам дошкольного образования, утвержденным Министерством просвещения РФ от 31 июля 2020г. № 373; Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, медицинский работник здравоохранения (по согласованию), воспитатели, помощники воспитателя).

1.3. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОУ.

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

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

2.1. Дети получают трехразовое питание.

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

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

2.4. На основе 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим ДОУ.

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 обработки 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 ДОУ запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причин. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд. Их выхода, утвержденных заведующим ДОУ.

2.10. Ежедневно ответственным работником ведется учет питающихся детей с занесением в табель посещаемости воспитанников.

2.11. Ответственный работник (комиссия по закладке продуктов в котел) обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда с оценкой допущен или не допущен.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, старшим поваром 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 в соответствии с требованиями.

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

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

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 моющими средствами;
- тщательно вымыть руки с мылом;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

- осуществлять раздачу пищи (в маске и перчатках) в объеме разовой порции на каждого ребенка с учетом возраста;
- подавать пищу теплой – температура первых и вторых блюд 56-60 градусов, напитков, салатов не ниже +15 градусов.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

3.7. Прием пищи воспитателем, помощником воспитателя и детьми может осуществляться одновременно.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельности 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 календарного года заведующим издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

4.3. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному работнику, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.6. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОУ снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи, хлебобулочные изделия.

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 на основании табеля посещаемости. Число детодней по табелю посещаемости должно строго

соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

4.11. Расходы по обеспечению питания детей включается в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.12. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

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

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г. № 28

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

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением;
- в контроле организации питания в группах;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ, к участию в контроле привлекаются члены родительского комитета.