

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профкома

/М.В.Хмельницкая/

**У Т В Е Р Ж Д АЮ**

заведующий МБДОУ

«Детский сад № 49 «Радуга»

О.Н.Заречнева

приказ № 192-од от 25.12.2020 года

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания воспитанников  
МБДОУ «Детский сад № 49 «Радуга»****1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих МБДОУ «Детский сад № 49 «Радуга» и порядок организации питания детей в условиях ДОО.

1.3 МБДОУ «Детский сад № 49 «Радуга» обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДОО.

1.4.Основными задачами организации питания детей в МБДОУ «Детский сад № 49 «Радуга» являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в МБДОУ «Детский сад № 49 «Радуга», реализующем основную образовательную программу дошкольного образования

1.6.Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБДОУ «Детский сад № 49 «Радуга» в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7.Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника МБДОУ «Детский сад № 49 «Радуга».

**2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Воспитанники ДОО получают пятиразовое питание. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак — 5%, обед — 35%, полдник — 15%, ужин.

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

2.3. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с основным (организованным) меню, разработанным на основе физиологических

потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДОО.

2.4. На основе основного (организованного) меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОО.

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 обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

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

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.10. Ежедневно, старшей медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.11. Медицинские работники 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.

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, медицинским работником осуществляется витаминизация.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

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

3.4. 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.

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

3.6. 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).

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

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

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

4.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню-требование 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 ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. Дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту.

4.5. Если пришло больше детей, чем было заявлено, то составляется акт и вносятся изменения в меню в соответствии с количеством прибывших детей.

4.6. 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.

4.7. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето/дней по табелям посещаемости

должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОО, главного бухгалтера Управления образования.

4.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Совета народных депутатов Краснобродского городского округа.

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.