

ПРИНЯТО  
Решением заседания Педагогического  
Совета  
Протокол  
от «30» августа 2022 г.

  
(подпись)  
(Н.Н. Никонова)  
(фамилия и инициалы)

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом заведующего

МАДОУ Детский сад «Рябинка»  
от «30» сентября 2022 г.

№ 2/2022  
  
(подпись)  
(Н.Н. Никонова)  
(фамилия и инициалы)  


## ПОЛОЖЕНИЕ об организации детского питания в МАДОУ д/с «Рябинка»

2022 г.

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания»; СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. В соответствии Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет заведующий ДООУ, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, медсестра, воспитатель, младший воспитатель).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДООУ.

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

2.1. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед — 35%, полдник — 15%.

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

2.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДООУ.

2.4. На основе примерного 14-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДООУ. 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

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

2.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной групп с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.8. Заведующий обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.10. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения заведующего после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале готовой пищевой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

- 3.1. 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.
- 3.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.
- 3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.5. 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).
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
  - разливают III блюдо;
  - подается первое блюдо;
  - дети приступают к приему первого блюда;
  - по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.
- 3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель помогает детям.

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

- 4.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещаемости детей, который должен быть прошит, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- 4.3. Ежедневно повар составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 ч. до 9.00 ч. утра, подает педагог.
- 4.4. На следующий день, в 8.20 ч., воспитатель подает сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе ответственному за питание – повару.
- 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. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняет педагог. Число д/дней по табелям 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 ДОУ.

4.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.

4.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом МО «Бичурский район».

4.12. 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.

Прошито, пронумеровано

на сет и ролк листах

Скреплено печатью

Заведующий МАДОУ д/с «Рябинка»:

\_\_\_\_\_/Н.И. Никонова/

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 710858474967985478426001373498448859431888587535

Владелец Никонова Н. И.

Действителен с 11.10.2022 по 11.10.2023