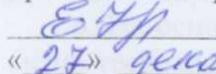


**Мотивированное мнение**  
профсоюзной организации МБДОУ  
«Д/с № 19 «Звездочка» учтено  
председатель профкома

 Е.С. Никонова  
«27» декабря 2022 г.

**Принято**

общим собранием работников МБДОУ  
«Д/с № 19 «Звездочка»  
протокол № 1 от «28»  
декабря 2022 г.

«Утверждаю»  
Заведующий МБДОУ  
«Д/с № 19 «Звездочка»

  
Н.В.Петрова

Введено в действие приказом  
№ 78 от «30» 12 2022 г.

**Положение**  
**об организации питания воспитанников**  
**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**  
**«Детский сад компенсирующего вида № 19 «Звездочка» Альметьевского муниципального**  
**района Республики Татарстан**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад компенсирующего вида № 19 «Звездочка» Альметьевского муниципального района Республики Татарстан (далее — Детский сад), в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12. 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормативными актами Министерства образования Российской Федерации и Министерства образования и науки Республики Татарстан, муниципальными правовыми актами, уставом детского сада.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания, воспитанников в Детском саду, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

**2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Приготовление питания возлагается на Детский сад и осуществляется его штатным персоналом.

2.2. В Детском саду предусматривается помещение для приготовления пищи воспитанникам. Контроль за качеством, разнообразием, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на старшую медицинскую сестру, заведующего.

2.3 Детский сад обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом работы Детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

2.4 Воспитанники, посещающие Детский сад получают пятиразовое питание. При 12- часовом пребывании детей в детском саду завтрак должен составлять - 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед 35%, полдник – 15%, ужин 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи: второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10%. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.5. Питание в детском саду осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного заведующим Детским садом.

2.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Детским садом. Меню-раскладка передается в отдел питания Централизованной бухгалтерии Управления образования Альметьевского муниципального района.

2.7. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 3 до 7(8) лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

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

2.9. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующей Детским садом, запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

2.12. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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

3.1. Пищевые продукты, поступающие в Детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим детским садом.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям, младший воспитатель обязан:

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

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности к сервировке столов могут привлекаться дети (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).

4.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается, уборку осуществляют дежурные по столовой с помощью младшего воспитателя.

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

4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо
- в салатницы, согласно меню, раскладывают порционные овощи;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники для порционных овощей;
- 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.

4.9. Детей с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **5. Порядок учета питания.**

5.1. К началу учебного года и в начале календарного года заведующий Детским садом издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности; об организации питания и др.

5.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется согласно количеству присутствующих детей, которых ежедневно, с 08:00 до 08:20 утра, отмечают педагоги.

5.3. В случае снижения или увеличения численности детей старшая медицинская сестра проводит корректировку к меню-раскладке и оформляет накладную совместно с кладовщиком.

5.4. 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.

5.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

5.6. С последующим приемом пищи (обед, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, 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. Возврату подлежат продукты: яйцо, мясо, рыба, сливочное масло, кондитерские изделия, сахар, крупы, макароны, фрукты.

5.7. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

5.8. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

## **6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Детском саду**

6.1 Руководителем Детским садом:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем детским садом, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

6.3. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

6.4. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

## **7. Ведение специальной документации по питанию.**

В Детском саду ведется следующая документация по организации питания:

- 7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- 7.2. Примерное 10-дневное меню, утвержденное заведующим детским садом;
- 7.3. Картотека технологических карт приготовления блюд;
- 7.4. Приказы заведующего по организации питания;
- 7.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- 7.6. Наличие графиков:
  - выдача готовой продукции для организации питания в группах;
  - нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом;
- 7.7. Ежедневное меню – требование на следующий день;
- 7.8. Учетно-отчетная документация:
  - журнал бракеража сырой продукции;
  - журнал бракеража готовой продукции;
  - накопительная ведомость;
  - журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
  - журнал регистрации аварийных ситуаций;
  - журнал регистрации температурно-влажностного режима в продуктовом помещении (складе) и холодильного оборудования;
  - журнал контроля состояния здоровья персонала.
- 7.9. Инструкции:
  - по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
  - по охране труда и пожарной безопасности;
  - по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания.