

**Рекомендовано к принятию**  
Общим собранием работников  
МКДОУ «Детский сад №20»  
протокол от 12.07.2021 №5

Утверждено  
Приказом от 12.07.2021 №104/1-о

Мотивированное мнение  
Совета родителей МКДОУ  
«Детский сад №20» учтено  
Протокол от 09.07.2021 №5

## Положение

о порядке организации питания воспитанников  
муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад комбинированного вида №20»

г. Новомосковск

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано для МКДОУ «Детский сад №20» (далее – Учреждение) в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г., Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, 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 Дети, посещающие Учреждение, получают питание, обеспечивающее суточный рацион. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед- 35%, полдник —30%.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, включая горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований СанПиН.

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

2.5. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующего Учреждения и руководителя организатора питания запрещается.

2.6. 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.

2.7. Бракеражная комиссия может присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.9. Выдавать готовую пищу детям следует 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.

2.10. 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:

3.1.1. В создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

3.1.2. В формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

3.4.1. Промыть столы.

3.4.2. Тщательно вымыть руки.

3.4.3. Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

3.4.4. Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка .

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

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

3.8.1. Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом.

3.8.2. Разливают III блюдо.

3.8.3. В салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи).

3.8.4. Подается первое блюдо.

3.8.5. Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей).

3.8.6. По мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники.

3.8.7. Дети приступают к приему первого блюда.

3.8.8. По окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого.

3.8.9. Подается второе блюдо.

3.8.10. Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Дети, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливаются.

#### **4. Порядок учета питания**

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание.

4.2. Ежедневно ответственный за организацию питания собирает информацию о присутствующих и отсутствующих воспитанниках, сотрудниках.

4.3. 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.

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

4.5. С последующим приемом пищи /обед, уплотненный полдник/ 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:

4.5.1. Мясо, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит.

4.5.2. Овощи, если они прошли тепловую обработку.

4.5.3. Продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.7. 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.

4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ЦБО на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги, на сотрудников-калькулятор. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования родительских средств.

4.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, бухгалтера.

4.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления администрации муниципального образования город Новомосковск.

4.11. В стоимость дневного рациона питания отклонения не допускаются.

## **6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении**

6.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей.

6.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.

6.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

## **7. Финансирование расходов на питание детей и работников в Учреждении**

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт родительских средств.

7.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

7.4. Таблицы к положению об организации детского питания находятся в СанПин.