

муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска  
«Детский сад №333 «Теремок»

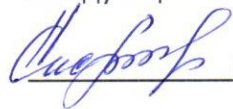
---

**ПРИНЯТО**

Педагогическим Советом  
МКДОУ д/с № 333  
Протокол № 2  
от «22» ноября 2021 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом от «25» ноября 2021  
№ 94 - ОД  
Заведующий МКДОУ д/с № 333



Е.Ф. Киселева



# Положение

об организации питания  
воспитанников

Новосибирск, 2021 год

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания детей в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад №333 «Теремок» разработано в соответствии с «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20); Уставом организации и другими Федеральными законами, и иными нормативными правовыми актами содержащие охрану здоровья воспитанников.

1.2. В соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания возлагается на организацию осуществляющую образовательную деятельность (гл.4 ст.37)

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДООУ.

## **2. Цель, задачи по организации питания в ДООУ**

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение питания в ДООУ, сохранение здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДООУ являются:

- ✓ создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- ✓ гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- ✓ пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Организация питания на пищеблоке**

3.1. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин.

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

3.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующей ДООУ.

3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей ДООУ.

3.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет и на детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) 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 обработке продуктов;
- ✓ выход готовых блюд;
- ✓ нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- ✓ данные о химическом составе блюд.

3.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

3.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медсестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

3.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей ДОУ, запрещается.

3.10. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком или старшей медсестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

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

3.12. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещения.

3.13. Медицинский работник обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.15. 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.

3.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

#### **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 заведующей ДООУ.

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

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

4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

4.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

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

5.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание (ст. медсестра), определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещения.

5.3. Ежедневно старшая медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

5.4. 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.

5.5. 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.

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

5.7. С последующим приемом пищи /обед, 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:

- ✓ мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- ✓ овощи, если они прошли тепловую обработку;
- ✓ продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

- 5.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.9. 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./
- 5.10. 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.
- 5.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню- требованиях. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 5.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей ДОУ, главного бухгалтера.
- 5.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением мэрии города Новосибирска.
- 5.14. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже и не выше установленной.