

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД  
№ 33 «АЛЕНЬКИЙ ЦВЕТОЧЕК»  
(МБДОУ № 33 «АЛЕНЬКИЙ ЦВЕТОЧЕК»)**

**ПРИНЯТО**

решением Управляющего совета  
МБДОУ №33 «Аленький цветочек»  
протокол № 2 от 16.12.20

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом от 21.12.2020 № ДС33-11-211/0  
Заведующий МБДОУ № 33  
«Аленький цветочек»  
А.А.Гомберг

**ПРИНЯТО**

решением педагогического совета  
МБДОУ № 33 «Аленький цветочек»  
Протокол № 2 от 15.12.2020

**Подписано электронной подписью**

Сертификат:  
64FF913BFB934FAC0EA667D5BC34D891235609F9  
Владелец:  
Гомберг Альбина Анатольевна  
Действителен: 16.10.2020 по 16.01.2022

**Положение об организации питания воспитанников  
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детском саду № 33 «Аленький цветочек»**

**1. Общие положения**

1.1. «Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 33 «Аленький цветочек»» (далее по тексту - Положение) регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №33 «Аленький цветочек» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими правилами и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») от 27.10.2020г. № 32, методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36.

1.3. Ответственность за организацию питания несет заведующий Учреждения, а также осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (кладовщик, работники пищеблока, младшие воспитатели).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения.

**2. Организация питания на пищеблоке.**

2.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание. При этом завтрак должен составлять 25% калорийности суточного рациона, обед — 35%, полдник — 15%, ужин — 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Второй завтрак должен составлять 5% суточной калорийности. (Приложение 10, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. (Приложение 9, таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

| Показатели     | от 1 до 3 лет | от 3 до 7 лет |
|----------------|---------------|---------------|
| Завтрак        | 350           | 400           |
| Второй завтрак | 100           | 100           |
| Обед           | 450           | 600           |
| Полдник        | 200           | 250           |
| Ужин           | 400           | 450           |

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, утвержденного заведующим Учреждения. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню, составляется встречное меню и ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, установленного образца и утверждается заведующим Учреждения.

2.5. Для детей разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд. 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. (Приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- при составлении меню и расчётов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочные и растительные масла, сахар, соль.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), старшая медсестра пишет акт в меню-требовании и меню-требование заверяется подписями заведующего, шеф-повара, медсестрой, кладовщиком. Исправления в меню - требование не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группы, с указанием полного наименования блюд, массы порции, калорийности порции.

2.11. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в «Журнал утреннего приема детей» (табель).

2.12. Ответственный работник по приказу заведующего 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; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд  $+60...+65^{\circ}\text{C}$ ; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже  $+15^{\circ}\text{C}$ .

2.14. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего Учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи ответственным работником пищеблока отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда): холодные закуски, первые блюда, гарниры, и напитки (третьи блюда) – не менее 100 гр.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно целиком (в объеме одной порции). Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Сохраняют не менее 48 часов при  $t +2 ...+6^{\circ}\text{C}$  в отдельном холодильнике. Контроль за правильностью отбора и хранение суточной пробы осуществляется ответственным лицом, назначенным приказом заведующего.

2.15. В целях профилактики недостаточности микронутриентов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация III блюда (из расчёта для детей 3-6 лет – 50,0 мг. на порцию).

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

### **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 Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- тщательно вымыть руки;
- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов привлекаются дети с 3 лет.

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

3.7. Перед приемом пищи и сервировки столов дети тщательно с мылом моют руки.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- младший воспитатель подает 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 приема воспитанниками первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо (второе блюдо можно поставить на столы и в период сервировки стола);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4.1. Контроль за качеством питания, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на кладовщика, шеф-повара, заведующего Учреждением.

4.2. Ежедневно шеф-повар составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей ежедневно с 8.30 до 9.30 утра.

4.3. На следующий день, в случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. Составляется акт и вносятся изменения в меню-требование на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей

4.4. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию с указанием количества возврата. 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 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

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

4.7. 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 посещение детей детского сада производится в МКУ «Муниципальное управление дошкольными образовательными учреждениями» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги, сводную делает делопроизводитель. 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 Учреждения.

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.

## **5. Заключительные положения.**

5.1. Положение действует неопределенный срок до замены его действия приказом заведующего Учреждения.