

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 65»**

ПРИКАЗ

От 23.11.2020 г.

№ 89

**Об утверждении Положения об организации питания воспитанников в
МБДОУ «Детский сад № 65»**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольной образовательной организаций», утвержденного Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. № 26., Уставом МБДОУ «Детский сад № 65»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение «Об организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 65».
2. Разместить настоящее Положение на официальном сайте МБДОУ «Детский сад № 65».
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ № 65: _____И.С. Богатова

Согласовано:
на собрании трудового
коллектива
от 23.11.2020 г. № 11

Утверждаю: заведующий
МБДОУ «Детский сад № 65»
_____ И.С. Богатова
Приказ № 89 от 23.11.2020 г.

**Положение
об организации питания
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 65»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ; Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26, Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 16» (далее - ДОУ)

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ, 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. Организация питания в детском саду возлагается на администрацию детского сада.

2.2. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на заведующего.

2.3. Детский сад совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

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

2.5. Воспитанники, посещающие ДОУ, получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок и свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

2.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

2.7. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим ДОУ.

2.8. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

2.9. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет 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 обработки 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.
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДОУ, запрещается.
- 2.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд.
- 2.14. Бракеражная комиссия обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.16. 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.
- 2.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминация III блюда.
- 2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.
- 2.19. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - 65 С.
- 2.20. Холодные закуски (салаты, напитки) - не ниже + 15С.

3. Организация питания детей в группах.

- 3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в сервировке столов (см. приложение №1);
 - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи (см. приложение № 2);
 - в соблюдении допустимой температуры блюд и порядка их подачи (п.2.19);
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми (см. приложение №3).
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.
- 3.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - получить питание с пищеблока в спецодежде, в закрытой посуде;
 - соблюдать нормы выдачи пищи детям.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (см. приложение №4).

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетки собирают дежурные, а чашки за собой убирают дети и.т.д.).

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

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются их функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30. утра, подают педагоги.

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, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

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

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

4.8. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ

5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей.

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

5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДООУ, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в ДООУ

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

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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

7. Ведение специальной документации по питанию:

- 7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- 7.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.
- 7.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.
- 7.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».
- 7.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
- 7.6. Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- 7.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.
- 7.8. Специальные журналы:
 - журнал бракераж скоропортящейся продукции;
 - журнал бракераж готовой продукции;
 - журнал здоровья работников пищеблока;
 - журнал санитарного состояния пищеблока;
 - журнал учета витаминизации блюд;
 - накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности;
 - журнал учёта температурного режима холодильного оборудования на складе;
 - журнал учёта температурного режима холодильного оборудования на кухне.
- 7.9. Инструкции:
 - по охране труда и пожарной безопасности,
 - по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.

Сервировка столов, порядок подачи блюд, распределение обязанностей персонала во время приема пищи

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
До 3-х лет	<u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование тканевых или специальных детских пластиковых (для детей до 2х лет) салфеток, возможно использование тканевой салфетки на середине стола). 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с бутербродами (печеньем), или хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню углублением вниз, справа от ребенка. <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Воспитатель совместно с	<u>Заранее:</u> Корзинка для фруктов или печенья. Бокалы или чашки с напитком (индивидуальные коробочки с соком)	<u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование тканевых или специальных детских пластиковых (для детей до 2х лет) салфеток, возможно использование тканевой салфетки на середине стола). 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню. 5. Расставляет на столы детские бокалы с компотом. <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает салаты в салатники воспитатель подает тарелки с салатами ребенку.	<u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование тканевых или специальных детских пластиковых (для детей до 2х лет) салфеток, возможно использование тканевой салфетки на середине стола). 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню. <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку. 2. По мере

	помощником воспитателя при необходимости надевают индивидуальные нагрудники (тканевые салфетки). НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка. 1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку. 2. По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи при необходимости докармливает.		2. Помощник воспитателя раскладывает первое горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку. 3. По мере съедания первого горячего блюда, помощник воспитателя и воспитатель подают второе горячее блюдо (при необходимости вместе участвуют в докармливании). НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.	съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи при необходимости докармливает. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.
Младший дошкольный возраст	<u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток) 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с бутербродами	<u>Заранее:</u> Корзинка для фруктов или печенья. Бокалы или чашки с напитком	<u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток) 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы	<u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток) 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с бутербродами или

	(печеньем), или хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4.Готовит столовые приборы в соответствии с меню. 5.Расставляет на столы бокалы или чайные пары с компотом. <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку. 2.По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт чайные пары или детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи.		ребенок легко смог взять самостоятельно. 4.Готовит столовые приборы в соответствии с меню. 5.Расставляет на столы бокалы или чайные пары с компотом. <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает салаты в салатники воспитатель подает тарелки с салатами ребенку . 2. Помощник воспитателя раскладывает первое горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку. 3.По мере съедания первого горячего блюда, помощник воспитателя и воспитатель подают второе горячее блюдо	хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4.Готовит столовые приборы в соответствии с меню. <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку. 2.По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт чайные пары или детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи.
Старший дошкольный возраст	<u>Заранее:</u> Помощник воспитателя совместно с дежурными 1. Накрывают стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток) 2.Ставят салфетницы с бумажными	<u>Заранее:</u> Корзинка для фруктов или печенья. Бокалы или чашки с напитком	<u>Заранее:</u> Помощник воспитателя совместно с дежурными 1. Накрывают стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток) 2.Ставят салфетницы с бумажными салфетками. 3.Хлебницы с	<u>Заранее:</u> Помощник воспитателя совместно с дежурными 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток) 2.Ставят салфетницы с бумажными

	салфетками. 3.Хлебницы с хлебом (печеньем), блюдечки с маслом, сыром, ножи по количеству детей. 4.Готовят столовые приборы в соответствии с блюдом. <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку (дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют). 2.По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт чайные пары или детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи.		хлебом. 4.Готовят столовые приборы в соответствии с меню. 5.Расставляют на столы чайные пары или детские бокалы с компотом. <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает салаты в салатники, воспитатель подает тарелки с салатами ребенку (возможно участие дежурных в раздаче салатов). 2. Помощник воспитателя раскладывает первое горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку (дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют). 3.По мере съедания первого горячего блюда, помощник воспитателя и воспитатель подают второе горячее блюдо.	салфетками. 3.Хлебницы хлебом (печеньем) 4.Готовят столовые приборы в соответствии с меню <u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> 1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку (дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют). 2.По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт чайные пары или детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи.
--	--	--	---	--

Создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
До 3-х лет	Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается, в том числе и в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи: - категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока; - к сервировке стола могут привлекаться дети с 4 лет: подготовка салфетниц и раскладывание салфеток; -запрещается привлекать дежурных к раздаче горячих блюд; -температура холодных закусок должна соответствовать 15 градусам, температура горячих блюд +60-65 градусов; - запрещается приносить в групповые помещения кипятков; - приносить пищу с пищеблока (кухни) нужно в то время, когда в коридорах и на лестнице нет детей; - во время приема пищи необходимо следить за правильным использованием воспитанниками столовых приборов; - во избежание травм столовая и чайная посуда не должна иметь трещин и сколов. - запрещается приносить в детский сад продукты питания из дома, для угощения детей.			
Младший дошкольный возраст				
Старший дошкольный возраст				

Формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
Дети с 1,6 до 2 лет	-мыть руки перед едой и вытирать их насухо полотенцем (с помощью взрослого); -садиться за стул; -пользоваться чашкой: держать ее таким образом, чтобы жидкость не пролилась, пить не торопясь; -пользоваться ложкой; -вытираться салфеткой после еды; -самостоятельно есть ложкой густую пищу, есть с хлебом; - после окончания приема пищи выходить из-за стола и задвигать стул			
Дети с 2 до 3-х лет	-самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать их полотенцем; -опрятно есть, держа ложку в правой руке; -вытираться салфеткой после еды; -благодарить после еды.			
Младший	-самостоятельно и аккуратно мыть руки с помощью мыла, насухо			

дошкольный возраст	вытираться полотенцем, вешать полотенце на свое место; -правильно пользоваться столовыми приборами; -кушать аккуратно: не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом.
Старший дошкольный возраст	-брать пищу небольшими порциями; -есть тихо; -правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ложкой, ножом); -сидеть с прямой спиной; -аккуратно составлять посуду после еды; -относить за собой часть посуды. Дети подготовительной к школе группы (6-7 лет) закрепляют полученные навыки культуры поведения за столом: не кладут локти, сидят прямо, тщательно пережевывают пищу, правильно пользуются столовыми приборами.

ПРИЛОЖЕНИЕ №4

Организация дежурства

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
До 3-х лет	Приобщение к доступному виду дежурств: совместно с взрослым и по его контролю расставлять хлебницы (без хлеба), салфетницы, раскладывать ложки.		Приобщение к доступному виду дежурств: совместно с взрослым и по его контролю расставлять хлебницы (без хлеба), салфетницы, раскладывать ложки.	
Младшие дошкольные группы	Дежурство начинается во второй половине года дети младшей группы выполняют отдельные поручения, накрывают только стол, за которым сидят (раскладывают ложки, салфетницы, хлебницы).	Оказывают помощь помощнику воспитателя раскладывают блюда под фрукты.	Дежурство начинается во второй половине года дети младшей группы выполняют отдельные поручения, накрывают только стол, за которым сидят (раскладывают ложки, салфетницы, хлебницы).	
Средние дошкольные	В средней группе каждый	Ставят на столы блюда или	В средней группе каждый дежурный обслуживает один	

группы	дежурный обслуживает один стол. Ставят на столы хлебницы (пустые), салфетницы с салфетками, раздают ложки, вилки, ножи, проверяют, у всех ли детей есть стулья, расставляют блюда под чашки и глубокие тарелки, поставленные помощником воспитателя стопкой на угол стола. После еды надевают форму для уборки со столов, помогают убрать посуду (сложенную детьми стопкой на столе), сметают крошки (тряпочкой или щеточкой в совочек), складывают салфетки.	бокалы. После помогают убирать со столов.	стол. Ставят на столы хлебницы (пустые), салфетницы с салфетками, раздают ложки, вилки, ножи, проверяют, у всех ли детей есть стулья, расставляют блюда под чашки и глубокие тарелки, поставленные помощником воспитателя стопкой на угол стола. После еды надевают форму для уборки со столов, помогают убрать посуду (сложенную детьми стопкой на столе), сметают крошки (тряпочкой или щеточкой в совочек), складывают салфетки.
Группы старшего дошкольного возраста	В группах старшего возраста на дежурство организовывается по 2 человека (по желанию). Дети полностью сервируют столы (начиная со скатертей и салфеток) и убирают после еды. Помогают помощнику	Ставят на столы блюда или бокалы. После помогают убирать со столов.	В группах старшего возраста на дежурство организовывается по 2 человека (по желанию). Дети полностью сервируют столы (начиная со скатертей и салфеток) и убирают после еды. Помогают помощнику воспитателя убрать сложенные тарелки. Чашку с блюдцем дети относят самостоятельно на раздаточный стол: блюда в стопку, чашки на поднос. Дежурные убирают посуду, салфетницы, хлебницы, скатерти. Убирается тот стол, за которым

	воспитателя убрать сложенные тарелки. Чашку с блюдцем дети относят самостоятельно на раздаточный стол: блюда в стопку, чашки на поднос. Дежурные убирают посуду, салфетницы, хлебницы, скатерти. Убирается тот стол, за которым все дети уже поели		все дети уже поели
--	---	--	---------------------------