

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ «Детский сад  
«Пирамидка» р.п.Татищево  
Татищевского муниципального  
района Саратовской области»

А.Ю.Жукова

Приказ от «13» 04 2021 г. № 10

**Положение об организации питания сотрудников и воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Пирамидка» р.п.Татищево Татищевского муниципального района Саратовской области»**

**I. Общие положения**

1.1.Настоящее Положение об организации питания сотрудников и воспитанников (далее по тексту - Положение) муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Пирамидка» р.п.Татищево Татищевского муниципального района Саратовской области» (далее по тексту - ДОУ) разработано на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2.В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 173-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом ДОУ ответственность за организацию питания несет заведующий ДОУ.

1.3.Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста в ДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.4.Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в ДОУ (заведующего, шеф-повара, повара, медицинской сестры, заведующего хозяйством, воспитателя, младшего воспитателя, работника пищеблока):

по формированию рациона питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;

организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке ДОУ;

организация хранения пищевых продуктов;

организация приема пищи детьми;

организация контроля за питанием детей в ДОУ.

**II. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Воспитанники ДООУ получают 4-разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин.

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

2.3. 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, утвержденным заведующим ДООУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требуемое, которое утверждается заведующим ДООУ.

2.5. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим ДООУ запрещается.

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

2.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемной группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

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

2.9. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы бракеражной комиссией и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.10. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация III блюда.

### **III. Организация питания детей в группе**

3.1. Работа по организации питания детей в группе 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. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3. Пред 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.

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

3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо

сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

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

во время сервировки столов на столы ставятся хлебницы с хлебом;

разливают III блюдо;

разливается первое блюдо;

раскладывается второе блюдо;

дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

по окончании приема пищи детьми, младший воспитатель убирает со столов посуду.

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

4.1. К началу календарного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 12:00 подают педагоги.

4.3. На следующий день, в 8.00, воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. 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.

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

4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, 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:

мясо, печень, так как перед закладкой, производимой в 6.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

овощи, если они прошли тепловую обработку;

продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.8. 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. Заведующему хозяйством необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.9. 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.

4.10. Начисление оплаты за питание производится управлением централизованная бухгалтерия администрации Татищевского муниципального района Саратовской области на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании, в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера.

4.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением администрации Татищевского муниципального района Саратовской области.

## **V. Питание сотрудников**

5.1. Питание сотрудников осуществляется на основании письма МО РФ от 16.02.1981 г. №46-м

5.2. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению.

5.3. Порядок питания сотрудников утверждается приказом по учреждению.

5.4. Сотрудники получают только обед (первое блюдо, хлеб, компот).

5.5. Меню на сотрудников составляется по натуральным нормам детей дошкольного возраста.

5.6. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).

5.7. Для учета питающихся сотрудников медицинской сестрой ведется табель.

5.8. За питание сотрудники полностью оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости. Деньги за питание сотрудников вносятся на внебюджетный счет ДООУ для восстановления расходов по питанию.

5.9. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующий ДООУ.