

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
МБДОУ «ДС №7»
(протокол от 28.01.2021 № 5)

УЧТЕНО

Мнение Совета родителей (законных представителей)
воспитанников МБДОУ «ДС № 7»
(протокол от 28.01.2021 №3)



С УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «ДС №7»
Е.В. Горелова

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении Анжеро-Судженского городского округа
«Детский сад №7 «Лисичка»

Введено в действие:
приказом № 11 от 28.01.2021

Анжеро-Судженск
2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденные Минздравом СССР от 14.06.1984г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» 34265-87 13.03.1987г., ФЗ от 02.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 352-ФЗ /ст.1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №7 «Лисичка» (далее МБДОУ «ДС №7»), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники, посещающие МБДОУ «ДС №7» получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять - 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед-35%, полдник - 15%, ужин - 25%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 5%.

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

2.3. Питание в МБДОУ «ДС №7» осуществляется в соответствии с примерным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста (приложение 1) и утвержденного заведующим МБДОУ «ДС №7».

2.4. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ «ДС №7».

2.5. Для воспитанников в возрасте 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-кишечных заболеваний, отравлений;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ «ДС №7» запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанника, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп с указанием полного наименования блюд.

2.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций (приложение 2).

2.12. Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе воспитателя, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику (приложение 3).

2.15. После длительных выходных, когда невозможно определить количество детей, возможно по приказу заведующего можно перенести график приема пищи на 15 минут.

3. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников 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 воспитанниками.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ «ДС №7».

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

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам 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.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого воспитанника (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).

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

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 (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками пищи, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- воспитанники 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.

3.9. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ «ДС №7» издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медсестра до 15.00 составляет меню - раскладку на следующий день. Меню составляется по количеству присутствующих воспитанников, а также воспитатели групп должны откорректировать количество воспитанников по табелю, обзвонив родителей (законных представителей) по поводу выхода из отпуска, по болезни и поставить в известность медработника.

4.3. На следующий день, до 9.00 педагоги подают сведения медицинской сестре о фактическом присутствии воспитанников в группах.

4.4. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам 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/ воспитанники, отсутствующие в МБДОУ «ДС №7», 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:

- 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 воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./.

4.9. Порядок внесения изменения в меню-требование. Расчет количества воспитанников производится в целом по учреждению. Если расхождение между численностью воспитанников, указанных в меню-требовании и фактической численностью более, чем на 3 человека, то к меню-требованию выписывается требование-накладная на возврат или дополнение продуктов питания. (Пример: ясли +7 человек сад -1 человек. Итого: +6 человек. Так как, расхождение в целом по учреждению более 3 человек,

следует выписывать дополнительно требование на ясли дополнительно +7 человек, на сад требование на возврат продуктов питания -1 человек).

4.10. 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.Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ «ДС №7»

5.1. Заведующий учреждения, создаёт условия для организации питания воспитанников;

5.2. Несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в учреждении;

5.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ «ДС №7», медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание воспитанников в МБДОУ «ДС №7»

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в МБДОУ «ДС №7» осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей воспитанников.

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.

6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в МБДОУ «ДС №7».

6.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией управления образования на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ «ДС №7», главного бухгалтера.

6.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения Управления образования.

Приложение № 1

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

РЕЖИМ ПИТАНИЯ В ДОУ

Время приема пищи	Приемы пищи
8.15 – 8.50	Завтрак
10.00 – 10.30	Второй завтрак
11.40 – 13.00	Обед
15.20	Полдник
17.30	Ужин