

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 3» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
КРАСНОАРМЕЙСКИЙ РАЙОН**

**ПРИКАЗ**

**« 09 » января 2023 г.**

**№ 11/1 -од**

станция Старонижестеблиевская

**Об утверждении Положения об организации питания детей в  
муниципальном дошкольном бюджетном образовательном  
учреждении «Детский сад № 3»**

На основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации » и руководствуясь Уставом муниципального дошкольного бюджетного образовательного учреждения «Детский сад № 3», утвержденного приказом начальника управления образования администрации муниципального образования Красноармейский район от «19» января 2022 г. № 47 «Об утверждении Устава в новой редакции», п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение об организации питания детей в муниципальном дошкольном бюджетном образовательном учреждении «Детский сад № 3» (приложение).
2. Ознакомить с данным приказом сотрудников учреждения.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.
4. Приказ вступает в законную силу с момента его подписания.

Заведующая МДБОУ «Детский сад № 3» \_\_\_\_\_ А.И. Маракулина

**Положение  
об организации питания детей в  
муниципальном дошкольном бюджетном образовательном  
учреждении «Детский сад № 3»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24- 06г.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МДБОУ «Детский сад №3», 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. Дети, посещающие МДБОУ «Детский сад № 3» получают четырёхразовое питание, обеспечивающее 75 %- 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %,.. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

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

2.3. Питание в МДБОУ «Детский сад № 3» осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного

возраста (приложение 1) и утвержденного заведующим МДБОУ «Детский сад № 3».

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей МДБОУ «Детский сад № 3».

2.5. 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 обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования ТО Роспотребнадзор в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведения о стоимости и наличии продуктов, количественном составе воспитанников (допустимое несоответствие + - 3 воспитанника по яслям и по саду)

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным учреждением, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей 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 информируют об ассортименте питания ребенка, 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 детей и объему разовых порций.

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе, утвержденном соответствующим приказом по учреждению, 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 (поваром) осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **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 МДОУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду и средства индивидуальной защиты для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с младшей группы.

3.6. 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).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей 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, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

В группах старшего дошкольного возраста допускается сервировка столов всеми блюдами одновременно.

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

#### **4. Порядок учета питания**

4.1. К началу учебного (финансового) года заведующим дошкольным учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно 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.

4.3. На следующий день, к 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах старшей медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. В случае снижения численности детей, порции завтрака отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. Обед и ужин корректируются. Результаты корректировки отражаются в соответствующем документе. Корректировка меню- требования не проводится при отсутствии по 3-и и менее человек по яслям и по саду.

4.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении (более 3-х человек по яслям и по саду в отдельности), 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, так перед закладкой, производимой в 7.00ч., при необходимости их размораживают, а повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи, не прошедшие тепловой или иной обработки.

4.9. Если на завтрак пришло больше детей (более 3-х), 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 совместно с медицинской сестрой требуется рассмотреть необходимость дополнительной выдачи продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

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.

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

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции главного бухгалтера.

4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников частично включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании соответствующего документа.

4.14. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом района.

4.15. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной.

#### **5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в дошкольном учреждении.**

5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;

5.2. Несёт совместно с заведующим хозяйством, старшей медицинской сестрой и поварами 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, медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом отражаются в должностной инструкции.

#### **6. Финансирование расходов на питание детей в МДОУ**

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

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт 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 детей в ДООУ.

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 детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции главного бухгалтера.

6.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании соответствующего документа.

6.7. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом района. является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.