

**ПРИНЯТО:**  
педагогическим советом  
МКДОУ «ДС №42»  
протокол № 6 от 14.01.2021г.



**УТВЕРЖДАЮ:**  
заведующий МКДОУ «ДС №42»  
Т.Н. Трапезоньян

**УЧТЕНО**  
мнение Совета родителей (законных представителей)  
воспитанников МКДОУ «ДС № 42»  
протокол № 4 от 14.01.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников**  
в муниципальном казенном дошкольном образовательном  
учреждении Анжеро-Судженского городского округа  
«Детский сад №42»

Введено в действие:  
приказом № 14-1 от «15» 01 2021г.

Анжеро-Судженск  
2021

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №42» (далее МКДОУ «ДС № 42»), разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №42» 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 МКДОУ «ДС №42» получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять - 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед-35%, полдник - 15%, ужин - 20%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10%.

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

2.3. Питание в МКДОУ «ДС №42» 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 МКДОУ «ДС №42».

2.4. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МКДОУ «ДС №42».

2.5. Для воспитанников в возрасте до 3 лет и от 3 до 8 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 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 МКДОУ «ДС №42» запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество 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-витаминация 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 МКДОУ «ДС №42».

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 МКДОУ «ДС №42» 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 МКДОУ «ДС №42», 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 МКДОУ «ДС №42»**

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 МКДОУ «ДС №42», медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом отражаются в должностной инструкции.

## **6. Финансирование расходов на питание воспитанников в МКДОУ «ДС №42»**

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в МКДОУ «ДС №42» 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 МКДОУ «ДС №42».

6.4. 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 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 МКДОУ «ДС №42», 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 НОРМЫ ПИТАНИЯ - Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
			в г, мл, нетто	
			1-3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м. д. ж. не ниже 2,5%			390	450
Творог, творожные изделия с м. д. ж. не менее 5%			30	40
Сметана с м. д. ж. не более 15%			9	11
Сыр твердый			4	6
Мясо (бескостное/на кости)			50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята - бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)			20	24
Рыба (филе), в т. ч. филе слабо- или малосоленое			32	37
Яйцо куриное столовое			1	1
Картофель			120	140
Овощи, зелень			180	220
Фрукты (плоды) свежие			95	100
Фрукты (плоды) сухие			9	11
Соки фруктовые (овощные)			100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)			-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)			40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой			60	80
Крупы (злаки), бобовые			30	43
Макаронные изделия			8	12
Мука пшеничная хлебопекарная			25	29
Масло коровье сладкосливочное			18	21
Масло растительное			9	11
Кондитерские изделия			12	20
Чай, включая фиточай			0,5	0,6
Какао-порошок			0,5	0,6
Кофейный напиток			1,0	1,2
Сахар			25	30
Дрожжи хлебопекарные			0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)			2	3
Соль пищевая поваренная			3	3
<b>Хим. состав (без учета т/о)</b>				
Белок, г.			42	54
Жир, г.			47	60
Углеводы, г.			203	261
Энергетическая ценность, ккал.			1400	1800

## ПРИМЕРНЫЕ ВОЗРАСТНЫЕ ОБЪЕМЫ ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	От 1 года до 3-х лет	От 3-х до 7-ми лет
<b><i>Завтрак</i></b>		
Каша (овощное блюдо)		150-200
Яичное блюдо		80-100
Творожное блюдо		120-150
Мясное, рыбное блюдо		70-80
Салат овощной		50/60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)		180-200
<b><i>Обед</i></b>		
Салат, закуска		50/60
Первое блюдо		180/200
Блюдо из мяса, рыбы, птицы		70-80
Гарнир		130-150
Третье блюдо (напиток)		180-200
<b><i>Полдник</i></b>		
Кефир, молоко		180-200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)		70-80
Блюдо из творога, круп, овощей		150-200
Свежие фрукты		75-100
<b><i>Ужин</i></b>		
Овощное блюдо, каша		150-200
Творожное блюдо		150-200
Напиток		180-200
Свежие фрукты		100
<b><i>Хлеб на весь день:</i></b>		
Пшеничный		80
Ржаной		50

**РЕЖИМ ПИТАНИЯ В ДОУ**

<b>Время приема пищи</b>	<b>Приемы пищи</b>
8.30 – 8.50	Завтрак
10.00 – 10.30	Второй завтрак
12.00 – 13.00	Обед
15.30	Полдник
17.30	Ужин