

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида № 22» г. Усинска**

**«Челядьос совмодан 22 №-а видзашн» школодз велодан Усинск карса  
муниципальной асшорлуна учреждение**

Утверждено  
приказом заведующего  
МАДОУ «ДС ОБ № 22» г. Усинска  
от 30.08.2019 г. № 460

**Положение об организации питания воспитанников**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с действующим законодательством и определяет деятельность должностных лиц, работающих в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 22» г. Усинска, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования (заведующего, шеф-повара, заведующего продуктового склада, воспитателя, младшего воспитателя, работников пищеблока), а также деятельность родительской общественности:

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

– организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке;

– организации хранения пищевых продуктов;

– организации приема пищи детьми;

– организации производственного контроля за питанием детей;

– организации общественного контроля за питанием детей;

– порядок финансового обеспечения питания воспитанников.

1.2. Организация питания воспитанников возлагается на МАДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 22» г. Усинска (далее по тексту - Детский сад) и осуществляется в соответствии с действующим федеральным и региональным законодательством в сфере образования и здравоохранения, нормативными правовыми актами МО ГО «Усинск», Управления образования администрации МО ГО «Усинск», Уставом и настоящим Положением.

**2. Цели и задачи**

2.1. Горячее питание в Детском саду организуется с целью обеспечения воспитанников соответствующими возрастным физиологическим потребностям пищевыми веществами и энергией в соответствии с принципами рационального и сбалансированного питания.

2.2. При организации питания Детский сад, решает задачи:

– предоставления гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

– предупреждения (профилактики) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- организации пропаганды принципов полноценного и здорового питания;
- модернизации пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

### **3. Организация питания**

3.1. Детский сад обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОО по нормам, утвержденным действующим законодательством.

3.2. Организация питания возлагается на Детский сад.

3.3. Продукты питания приобретаются в соответствии с Договором в торгующих организациях при наличии разрешения службы санитарно-эпидемиологического надзора на их использование в дошкольных учреждениях.

3.4. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности ребенка дошкольного возраста и не должны оказывать на него вредного воздействия.

3.5. Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации детям дошкольного возраста должны соответствовать санитарным правилам.

3.6. Питание детей в Детском саду осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет с учетом пищевой ценности отдельных видов блюд, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим Детского сада. Примерное меню должно содержать информацию: наименование блюда, его выход, пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда.

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

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

3.9. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно.

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

3.11. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования заведующего запрещается.

3.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим складом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и нормой их выхода. Для детей с пищевыми аллергиями в меню должны быть указаны сведения о замене блюд.

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

3.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе трех человек, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником или поваром осуществляется С-витаминизация III блюда в случае отсутствия в рационе витаминизированных напитков. Детский сад обязан информировать родителей о витаминизации. Количество витаминизированного напитка должно обеспечивать не более 15% суточной потребности детей в витаминах.

3.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим. График выдачи пищи с нормами выхода блюд размещаются в информационном уголке на раздаче.

3.18. Организация питания детей в группах:

3.18.1. 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.

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

3.18.3. Перед 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.

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

3.18.5. 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).

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

3.18.7. 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, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети 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.

3.18.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и младший воспитатель.

#### **4. Контроль за организацией питания**

4.1. Заведующий Детского сада создаёт условия и несёт персональную ответственность за организацию питания детей, представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Детского сада, медицинским работником, работниками пищеблока, заведующим складом отражаются в должностной инструкции.

4.3. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляется заведующим:

- утверждает приказом план контроля за организацией питания на учебный год;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений;
- следит за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяют организацию питания детей в группах;
- следит за качеством доставляемых продуктов, организацией их правильного хранения, соблюдением сроков реализации;
- составлением меню-требований;
- качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- санитарным состоянием пищеблока;
- соблюдением правил личной гигиены работниками;
- организацией питания детей в группах.

4.4. Ответственный работник проводит ежедневный медицинский осмотр работников пищеблока с обязательной фиксацией результатов осмотра в Журнале здоровья, следит за своевременностью прохождения работниками санитарного минимума.

4.5. Для осуществления контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи приказом заведующего создается бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов.

4.6. Бракеражная комиссия:

- периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

– проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.7. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.8. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания, заносятся в журналы бракеража сырья и готовой продукции.

## **5. Финансирование питания**

5.1. Организации питания входит в комплекс мер по присмотру и уход за детьми в детском саду вместе с хозяйственно-бытовым обслуживанием детей, обеспечением соблюдения ими личной гигиены и режима дня в детском саду.

5.2. За присмотр и уход за детьми в Детском саду родительская плата взимается в соответствии с действующим законодательством.

5.3. Родительская плата за присмотр и уход за детьми, расходуется на организацию и осуществление присмотра и ухода за детьми в образовательной организации, в первую очередь на питание воспитанников и организацию режима дня воспитанников.

5.4. Питание воспитанников осуществляется за счет следующих источников:

– за счет средств местного бюджета организовано питание: детей-инвалидов; детей-сирот; детей, оставшихся без попечения родителей; детей с туберкулезной интоксикацией, за счет средств местного бюджета и родительской платы организовано питание: детей из многодетных семей, имеющих трёх и более несовершеннолетних детей; детей из малоимущих семей, средний совокупный доход которых ниже прожиточного минимума, установленного в Республике Коми.

– за счёт средств родительской платы организовано питание детей остальных категорий родителей (законных представителей).

5.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего, главного бухгалтера.

5.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Детского сада на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели и несут за достоверность заполнения табелей ответственность.

Принято

советом детского сада

протокол № 02 от 29.08.2019 г