

СОГЛАСОВАНО

Общим собранием

Протокол № 3 от 14.02 2021 г



УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 30 от 14.02 2021 г

Положение об организации питания

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения**

«Детский сад № 102»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26;
- Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 103» (далее - ДОО)

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОО, 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. Организация питания в детском саду возлагается на администрацию детского сада.

2.2. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на заведующего.

2.3. Детский сад совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. Детский сад обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. Воспитанники, посещающие ДОО, получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок и свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

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

2.7. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим ДОО.

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

2.9. Для детей в возрасте от 1 г. 6 мес. 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-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДОО, запрещается.

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

2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд.

2.14. Бракеражная комиссия обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

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

2.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.19. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - 65 С.

2.20. Холодные закуски (салаты, напитки) - не ниже + 15С.

3. Организация питания детей в группах.

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в сервировке столов (см. приложение №1);
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи (см. приложение № 2);
- в соблюдении допустимой температуры блюд и порядка их подачи (п.2.19);
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми (см. приложение №3).

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

3.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- получить питание с пищеблока в спецодежде, в закрытой посуде;
- соблюдать нормы выдачи пищи детям.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (см. приложение №4).

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 чашки за собой убирают дети и.т.д.).

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

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года заведующий ДОО издает приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются их функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30. утра, подают педагоги.

4.3. 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.

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

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

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

4.7. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

4.8. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОО

5.1. Заведующий ДОО создаёт условия для организации питания детей.

5.2. Заведующий ДОО несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.

5.3. Заведующий ДОО представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОО, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в ДОО

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

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) основание - Федеральный Закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОО.

7. Ведение специальной документации по питанию:

7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

7.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное заведующим учреждения.

7.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

7.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

7.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

7.6. Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;

7.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.8. Специальные журналы:

- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- журнал санитарного состояния пищеблока;
- журнал учета витаминизации блюд;
- накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования на складе;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования на кухне.

7.9. Инструкции:

- по охране труда и пожарной безопасности,
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОО.

**Сервировка столов, порядок подачи блюд, распределение обязанностей персонала
во время приема пищи**

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
До 3-х лет Воспитатель совместно с помощником воспитателя при необходимости надевают индивидуальные нагрудники	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью. 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с хлебом (печеньем), или хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню углублением вниз, справа от ребенка. 5. Расставляет на столы детские бокалы с напитком. Воспитатель и (или) помощник воспитателя: Раскладывает горячее блюдо и ставит на стол.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол.</p> <p>Презентацию блюд осуществляет воспитатель.</p> <p>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>	<p><u>Заранее:</u> Блюдец для фруктов Или Бокал или чашка с напитком (индивидуальная коробочка с соком)</p>	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню. 5. Расставляет на столы детские бокалы с напитком. Воспитатель и (или) помощник воспитателя: 1. Раскладывает салаты в салатники, ставит на стол. 2. Раскладывает первое горячее блюдо и ставит на стол. 3. Раскладывает второе горячее блюдо и ставит на стол.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол</p> <p>Презентацию блюд осуществляет воспитатель.</p> <p>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню. 5. Расставляет на столы детские бокалы с напитком. Воспитатель и (или) помощник воспитателя: Раскладывает горячее блюдо и ставит на стол.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол. Воспитатель организует прием пищи при необходимости докармливает.</p> <p>Презентацию блюд осуществляет воспитатель.</p> <p>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>
Младший и средний дошкольный возраст /3-5 лет/	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью 2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками. 3. Хлебницы с хлебом</p>	<p><u>Заранее:</u> Индивидуальное блюдо для фруктов или Бокал или чашка с</p>	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)</p>	<p><u>Заранее:</u> Помощник воспитателя 1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток)</p>

	<p>(печеньем), или хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно.</p> <p>4. Расставляет на столы детские бокалы с напитком.</p> <p>Воспитатель и (или) помощник воспитателя: Раскладывает горячее блюдо и ставит на стол.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол.</p> <p>Презентацию блюд осуществляет воспитатель.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>	напитком	<p>2.Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно.</p> <p>3. Готовит столовые приборы в соответствии с меню. 4.Расставляет на столы бокалы или чайные пары с напитком.</p> <p>Воспитатель и (или) помощник воспитателя: 1. Раскладывает салаты в салатники, ставит на стол. 2. Раскладывает первое горячее блюдо и ставит на стол. 3. Раскладывает второе горячее блюдо и ставит на стол.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол.</p> <p>Презентацию блюд осуществляет воспитатель.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>	<p>2. Ставит салфетницы с бумажными салфетками.</p> <p>3. Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно.</p> <p>4. Готовит столовые приборы в соответствии с меню.</p> <p>5. Расставляет на столы детские бокалы с напитком.</p> <p>Воспитатель и (или) помощник воспитателя: Раскладывает горячее блюдо и ставит на стол.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол.</p> <p>По мере съедания блюд тарелки убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p> <p>Презентацию блюд осуществляет воспитатель.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>
<p>Старший дошкольный возраст /5-7 лет/</p>	<p><u>Заранее: Воспитатель и (или) помощник воспитателя совместно с дежурными</u> 1. Накрывают стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток) 2.Ставят салфетницы с бумажными салфетками. 3. Расставляют хлебницы без хлеба (печенья) 4.Готовят столовые приборы в соответствии с</p>	<p><u>Заранее:</u> Индивидуальное блюдо для фруктов или бокал или чашка с напитком</p>	<p><u>Заранее: Воспитатель и (или) помощник воспитателя совместно с дежурными</u> 1. Накрывают стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток) 2.Ставят салфетницы с бумажными салфетками. 3. Расставляют хлебницы 4.Готовят столовые приборы в соответствии с меню (вилка для салата (по</p>	<p><u>Заранее: Воспитатель и (или) помощник воспитателя совместно с дежурными</u> 1. Накрывают стол тканевой скатертью (возможно использование индивидуальных тканевых салфеток) 2.Ставят салфетницы с бумажными салфетками. 3. Расставляют хлебницы 4.Готовят столовые приборы в соответствии с меню</p>

	<p>блюдом (ложки, ножи для масла) по количеству детей.</p> <p>Дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол.</p> <p>Презентацию блюд осуществляют дежурные.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>		<p>необходимости), ложка для первого горячего блюда, нож и вилка для второго горячего блюда, чайная ложка для ягод из компота)</p> <p>Воспитатель и (или) помощник воспитателя:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расставляет на столы бокалы или чайные пары с напитком. 2. Раскладывает салаты в салатники, ставит на стол. 3. Раскладывает первое горячее блюдо и ставит на стол. 4. Раскладывает второе горячее блюдо и ставит на стол. <p>Дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол.</p> <p>Презентацию блюд осуществляют дежурные.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>	<p>Воспитатель и (или) помощник воспитателя:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расставляет на столы бокалы или чайные пары с напитком. 2. Раскладывает горячее блюдо и ставит на стол. <p>Дежурные в раздаче горячих блюд не участвуют.</p> <p><u>Во время присутствия ребенка за столом:</u> Ребенок садится за полностью сервированный стол.</p> <p>Презентацию блюд осуществляют дежурные.</p> <p>По мере съедания блюд посуду убирает воспитатель и (или) помощник воспитателя.</p>
--	--	--	--	---

Создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи

1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя при взаимодействии с помощником воспитателя и заключается, в том числе и в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи.
2. Запрещается:
 - привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
 - привлекать дежурных к раздаче горячих блюд;
 - приносить в групповые помещения кипятилок;
 - убирать за собой тарелки и бокалы со стола детям.
3. Приносить пищу с пищеблока (кухни) нужно в то время, когда в коридорах и на лестнице нет детей.

4. Во время приема пищи необходимо следить за правильным использованием воспитанниками столовых приборов.
5. Во избежание травм столовая и чайная посуда не должна иметь трещин и сколов.
6. В целях безопасности детей во время приема пищи использование ножа допускается в старшем дошкольном возрасте.
7. Во избежании травматизма, посуда не должна иметь трещин и сколов.

Формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (ужин)
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Воспитатель следит, чтобы дети садились близко к столу, но не прижимались к нему грудью, сидели бы прямо, немного склонив голову над едой. ■ По окончании еды поблагодарить, тщательно вытереть салфеткой губы, пальцы; вставая, тихо задвинуть стул; не мешать тем, кто ещё не закончил есть. 			
Дети с 1 г. 6 мес. до 2 лет	<ul style="list-style-type: none"> ■ мыть руки перед едой и вытирать их насухо полотенцем (с помощью взрослого); ■ садиться на стул; ■ пользоваться чашкой: держать ее таким образом, чтобы жидкость не пролилась, пить не торопясь; ■ пользоваться ложкой; ■ использовать салфетку после еды; ■ самостоятельно есть ложкой густую пищу, есть с хлебом. 			
Дети с 2 до 3-х лет	<ul style="list-style-type: none"> ■ самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать их полотенцем; ■ опрятно есть, держа ложку в правой руке; ■ использовать салфетку после еды; ■ благодарить после еды. 			
Младший и средний дошкольный возраст	<ul style="list-style-type: none"> ■ самостоятельно и аккуратно мыть руки с помощью мыла, насухо вытираться полотенцем, вешать полотенце на свое место; ■ правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка); ■ кушать аккуратно: не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом; ■ чтобы ребёнок съел порцию супа до конца, можно разрешить слегка наклонить тарелку от себя, но не переливать остатки в ложку - так можно запачкать стол, руки. 			
Старший дошкольный возраст	<ul style="list-style-type: none"> ■ брать пищу небольшими порциями; ■ правильно пользоваться столовыми приборами (вилка, ложка, нож); ■ сидеть с прямой спиной; <p>Дети подготовительной к школе группы (6-7 лет) закрепляют полученные навыки культуры поведения за столом: не кладут локти, сидят прямо, тщательно пережевывают пищу, правильно пользуются столовыми приборами.</p>			

Организация дежурства

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед Полдник (ужин)
Дети 3-4 лет	<p>Перед дежурством дети одевают фартуки и пилотки /косынки, после окончания сервировки стола снимают.</p> <p>Дежурство начинается в начале года дети младшей группе выполняют отдельные поручения, накрывают только стол, за которым сидят (раскладывают ложки, салфетницы, хлебницы).</p>		<p>Перед дежурством дети одевают фартуки и пилотки /косынки, после окончания сервировки стола снимают.</p> <p>Дежурство начинается в начале года дети младшей группе выполняют отдельные поручения, накрывают только стол, за которым сидят (раскладывают ложки, вилки (со 2 половины года), салфетницы, хлебницы).</p>
Дети 4-5 лет	<p>Перед дежурством дети одевают фартуки и пилотки /косынки, после окончания сервировки стола снимают.</p> <p>В средней группе каждый дежурный (по желанию) обслуживает один стол. Ставят на столы хлебницы (пустые), салфетницы с салфетками, раздают столовые приборы (в соответствии с блюдом) - ложка или вилка.</p>		<p>Перед дежурством дети одевают фартуки и пилотки /косынки, после окончания сервировки стола снимают.</p> <p>В средней группе каждый дежурный (по желанию) обслуживает один стол. Ставят на столы хлебницы (пустые), салфетницы с салфетками, раздают столовые приборы (в соответствии с блюдом) - вилка для салата (по необходимости), ложка для первого горячего блюда, вилка для второго горячего блюда, чайная ложка для ягод из компота.</p>
Дети 5-7 лет	<p>Перед дежурством дети одевают фартуки и пилотки /косынки, после окончания сервировки стола</p>		<p>Перед дежурством дети одевают фартуки и пилотки /косынки, после окончания сервировки стола</p>

	<p>снимают.</p> <p>В группах старшего возраста на дежурство организовывается по 2 человека.</p> <p>Дети сервируют столы (скатерть, салфетница с салфетками, хлебница без хлеба, столовые приборами в соответствии с подаваемым блюдом) - ложка или вилка. снимают.</p> <p>В группах старшего возраста на дежурство организовывается по 2 человека.</p> <p>Дети сервируют столы (скатерть, салфетница с салфетками, хлебница без хлеба, столовые приборами в соответствии с подаваемым блюдом) - вилка для салата (по необходимости), ложка для первого горячего блюда, нож и вилка для второго горячего блюда, чайная ложка для ягод из компота.</p>		
--	--	--	--

Сброшуровано, т/о, умеровано
и скреждено печ. в. в количестве 18 листов.

Заведующий Муниципального дошкольного
образовательного учреждения «Лесский сад № 102»
И.К. Экперова

«Лесский сад»
№ 102
20 27

