

Администрация муниципального района «Сыктывдинский» Республики Коми  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 8 комбинированного вида» с. Вьльгорт  
«Быдсяма челядьӧс 8 №-а видзанін» школаӧдз велӧдан  
Вьльгорт сиктса муниципальной съӧмкуд учреждение

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ

(В.В.Пономарёва)

Приказ от 23.03.21 № 119



# Положение об организации питания

## 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МБДОУ «Детский сад № 8 комбинированного вида» с. Выльгорт (далее – Учреждение).
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:
  - Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32;
  - Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 1.3. Ответственность за организацию питания несет заведующий МБДОУ «Детский сад № 8 комбинированного вида» с. Выльгорт (далее – Учреждение), осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, кладовщик).

## 2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Обучающиеся Учреждения получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии. При этом завтрак должен составлять 20% ,2-ой завтрак – 5 %, обед — 35%, полдник — 15%, ужин – 25 %.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в Учреждение осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе суточной потребности в пищевых веществах и энергии, с учетом среднесуточных норм питания детей с 1 года до 3-х и с 3-х до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения. На каждое блюдо разработана технологическая карта.
- 2.4. Круглогодично проводится С-витаминизация третьих блюд. Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- 2.5. Необходимые расчеты и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводятся 1 раз в десять дней. По результатам оценки при необходимости проводится корректировка питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) проводится ежемесячно.
- 2.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.
- 2.7. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет приёмочная комиссия, утверждённая приказом заведующего Учреждения.
- 2.8. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
- 2.9. На каждое блюдо разработана технологическая карта, в которой отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

2.10. Для детей в возрасте от 1 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование, которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.11. При наличии детей, имеющих пищевые аллергии (только на основании заключения врача-аллерголога), производится замена блюд.

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

2.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе. В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции.

2.12. В Учреждении функционирует бракеражная комиссия, утверждённая приказом заведующего Учреждения. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие функции:

- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- отражают результаты в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

2.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Показатели качества контролируемых блюд и изделий оцениваются в соответствии с технологическими картами. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции со следующей формулировкой:

- «разрешено»,
- «не разрешено».

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) бракеражная комиссия записывает изменения в бракеражный журнал с пояснением причин.

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

3.4. 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.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети 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 ребенка.

3.7. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

3.10. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

### **4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

4.1. К началу календарного года заведующим Учреждения издается приказ о бракеражной комиссии.

4.2. Ежедневно составляется меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 9.00 утра подают педагоги.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией управления образования администрации муниципального района «Сыктывдинский» Республики Коми на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги.

Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12. Расходы по обеспечению питания, обучающихся включаются в оплату родителям за присмотр и уход за ребёнком, размер которой устанавливается постановлением учредителя Учреждения.

4.13. В целях материальной поддержки воспитания и обучения детей, посещающих Учреждение, родителям (законным представителям) предоставляется компенсация. Размер компенсации устанавливается нормативными правовыми актами Республики Коми.

4.15. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **5. Заключительные положения**

5.1 Настоящее Положение действует до замены его иным Положением в связи с выявленными противоречиями и изменениями в законодательстве Российской Федерации и Республики Коми в области образования.