

Согласовано  
Председатель ПДО  
«Детский сад общеразвивающего вида»  
И.И.Шитикова



Утверждено:  
МАДОУ № 242  
«Детский сад общеразвивающего вида»  
Е.В.Шитикова  
30.08.2022 года

## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания МАДОУ № 242 «Детский сад общеразвивающего вида»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в МАДОУ № 242 «Детский сад общеразвивающего вида» (далее- Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов/с учетом изменений от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004г./, 01.03.2020г., нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями, Уставом МАДОУ № 242 «Детский сад общеразвивающего вида».

1.2. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20, Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /зам. зав. по ВиМР, бухгалтер ЦБ, старшая медицинская сестра, воспитатели, младшие воспитатели, председатель ПО, работники пищеблока, кладовщик.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МАДОУ № 242 «Детский сад общеразвивающего вида» (далее - МАДОУ).

1.4. Настоящий локальный нормативный акт вводится в действие приказом Заведующего МАДОУ № 242 с 03.03.2017 года и действует бессрочно, до принятия нового.

### 2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники МАДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, 2 завтрак – 5%, обед — 30-35%, полдник — 10-15%, ужин-20-25%.

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

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре по г. Кемерово, утвержденного заведующим МАДОУ.

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

2.5. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет меню – требование составляется старшей медсестрой. 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.

- 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МАДОУ, запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Старшей медсестрой 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 группах, с указанием полного наименования блюд.
- 2.10. Ежедневно, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.
- 2.11. Медицинский работник контролируют основную закладку и проверяют выход блюд.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.
- 2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим учреждения на основании СанПиН по каждой возрастной группе.

### **3. Организация питания детей в группах**

- 3.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим МАДОУ на основании СанПиН по каждой возрастной группе.
- 3.2. 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.
- 3.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ.
- 3.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
  - промыть столы горячей водой с мылом;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание салфеток, расставление салфетниц).
- 3.7. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается до 5 лет.
- 3.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.9. В группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

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

- 4.1. К началу учебного года заведующим МАДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.



4.3. Ежедневно старшая медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале.

4.4. На следующий день, в 8.30 старшая медсестра проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. 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.

4.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, 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, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- **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. 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 бухгалтерией образовательного учреждения 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.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МАДОУ, главного бухгалтера.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается действующим постановлением администрации г.Кемерова.

4.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.

4.13. 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. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.**

5.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.**

6.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».



6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%, 2 завтрак – 5%, обед – 30-35%; полдник – 10-15%, ужин – 20-25%.

В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%.

6.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно приведенной далее таблицы.

#### Нормы питания детей (граммы)

наименование блюд	категория с 3 до 7 лет			
	2 младшая	средняя	старшая	подготовительная
<b>Завтрак</b>				
каша, овощное блюдо	150-200	150-200	150-200	150-200
творожное блюдо	150-200	150-200	150-200	150-200
салат овощной	50-60	50-60	50-60	50-60
мясное, рыбное блюдо	70-80	70-80	70-80	70-80
напиток (кофе, чай, какао)	180-200	180-200	180-200	180-200
<b>II завтрак</b>				
сок	180-200	180-200	180-200	180-200
<b>Обед</b>				
салат, закуска	50-60	50-60	50-60	50-60
первое блюдо	180-200	180-200	180-200	180-200
блюдо из мяса, рыбы	70-80	70-80	70-80	70-80
гарнир	150-180	150-180	150-180	150-180
3-е блюдо (напиток)	180-200	180-200	180-200	180-200
<b>Уплотнённый полдник</b>				
Йогурт, кисломолочные продукты, молоко	180-200	180-200	180-200	180-200
булочка, кондит. изделие	70-80	70-80	70-80	70-80
блюдо из творога, круп, овощей	150-200	150-200	150-200	150-200
овощное, твор. блюдо	150-250	150-250	150-250	150-250
напиток	180-200	180-200	180-200	180-200
свежие фрукты	100	100	100	100
хлеб на весь день:				
пшеничный	80	80	80	80
ржаной	50	50	50	50

6.4. Примерное меню должно быть согласовано с Роспотребнадзором по г.Кемерово.

6.5. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников МАДОУ определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

### 7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

7.1. Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в МАДОУ;
- Представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МАДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

**8. Финансирование расходов на питание в МАДОУ № 242.**

- 8.1 Воспитанники МАДОУ обеспечиваются пятиразовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием.
- 8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в МАДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.
- 8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателей средств местного бюджета.
- Процентное соотношение указанных средств в расходах на организацию питания соответственно составляет: 100% - внебюджетные средства получателей средств местного бюджета.
- 8.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в МАДОУ.

Удостоверены:

Мамарова З.О.	М
Мамонтова А.С.	М
Корешкова Т.О.	Колл
Светикова И.Е.	Светик
Синькова Ю.А.	Синь
Семенов О.Ю.	Сем
Кузьменко Е.А.	
Сукочев М.А.	Сук
Вашева О.Т.	Ваш
Власова А.С.	Влас
Ферсенев И.В.	Фер