


Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 261 «Истоки»

СОГЛАСОВАНО:  
на заседании Общего родительского  
собрания МАДОУ «Детский сад № 261  
«Истоки»

Протокол от «09» декабря 2020 г. № 2

УТВЕРЖДЕНО:  
Заведующий МАДОУ «Детский сад № 261  
«Истоки»  
  
/Т.В. Бочкарева/  
«11» января 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель профсоюзного комитета  
МАДОУ «Детский сад № 261 «Истоки»  
  
/ Харина Ю.А./  
«11» января 2021 г.

Положение  
об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 261 «Истоки»  
(новая редакция)

1. Общие положения.

1.1. Настоящее «Положение об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №261 «Истоки» (далее - Положение) разработано в целях обеспечения воспитания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №261 «Истоки» (далее - МАДОУ) качественным, рациональным и сбалансированным горячим питанием.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МАДОУ являются:

Обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии.

Предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания.

Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в МАДОУ.

Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящим Положением определяется порядок питания воспитанников и сотрудников МАДОУ.

1.4. Контроль за исполнением настоящего Положения в МАДОУ возлагается на заведующего МАДОУ.

2. Порядок предоставления питания.

2.1. Воспитанникам МАДОУ (далее - воспитанники) предоставляется питание за счет средств городского бюджета, а также за счет средств родителей (законных представителей) - родительской платы за присмотр и уход. Питание воспитанников, для которых снижен размер родительской платы либо родительская плата не взимается, в

случаях и в порядке, установленных федеральными законами, муниципальными правовыми актами городского округа город Барнаул (далее - воспитанники льготных категорий), осуществляется за счет средств соответствующих бюджетов (в размере предусмотренных мер социальной поддержки) за период их фактического пребывания в МАДОУ.

2.2. Организация питания воспитанников возлагается на администрацию МАДОУ на основе:

Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2020, N 29, ст. 4504);

утвержденных нормативов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Методических рекомендаций МР 2.4.0162-19, утверждённых Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «30» декабря 2019 г. об особенностях организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

2.3. Режим и кратность питания воспитанников соответствуют 10,5 пребыванию в МАДОУ, регулируются графиком получения пищи в группу. Воспитанники подготовительных групп питаются в столовой пищеблока. На время карантина и неблагоприятной эпидемиологической обстановки питание осуществляется в группе.

При организации питания для детей в режиме кратковременного пребывания (до 5 часов) в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы МАДОУ и режима питания детей.

2.4. Воспитанники имеют право на получение бесплатного питания: завтрак, обед, полдник и ужин. В МАДОУ отсутствует второй завтрак, поэтому калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно.

Организация питания в МАДОУ обеспечивается согласно суточным натуральным нормам питания для двух возрастных категорий детей: от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, утвержденным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Питание детей первого года жизни должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение дополнительно к грудному вскармливанию всех видов прикорма.

Один раз в месяц ответственный по контролю за эффективностью организации питания (утв. приказом) контролирует выполнение среднесуточной нормы фактически выданных продуктов на одного ребенка и проводит коррекцию в следующем месяце (по необходимости).

2.5. В МАДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, кулеров, кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

2.6. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью,

предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

2.7. Питание организуется в соответствии с 10-ти дневным меню на осеннее - зимний и весенне-летний период, согласно технологическим картам (сборник Могильный М.П.: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях).

2.8. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

Витаминизация проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Препараты витаминов вводятся в третье блюдо после его охлаждения до температуры 15 градусов и 35 градусов для киселя непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих блюд.

2.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля медицинского работника или бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется поваром.

2.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

использование пищевых продуктов (согласно приложения); - изготовление на пищеблоке МАДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.12. Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях. Перетаривание готовых блюд и кулинарной продукции не допускается.

2.13. Контроль за организацией питания воспитанников осуществляет бракеражная комиссия.

2.14. Питание сотрудников организовано в МАДОУ и включает 1,2,3 блюда. Оплата производится ежемесячно, согласно табеля питания сотрудников на расчетный счет.

МАДОУ. Питание воспитателей и помощников воспитателей осуществляется в группах, других сотрудников в столовой пищеблока.

2.15. Продукты поступающие в МАДОУ должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам. Качество продуктов проверяет экспертная комиссия по проверке поставляемых продуктов в МАДОУ (приложение 8).

2.16. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) вследствие форс-мажорных обстоятельств: отсутствие продуктов по вине поставщика, возврат некачественного товара и др.) .

2.16. В целях утверждения требований отбора поставщиков по обеспечению продуктами питания воспитанников МАДОУ в рамках долевого нормативного финансирования в МАДОУ создана Комиссия (далее по тексту - комиссия) по отбору поставщиков на право предоставления услуг по поставке продуктов питания в муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 261 «Истоки» .

2.17. В доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке), на сайте МАДОУ в подразделе «Материально-техническое обеспечение и оснащённость образовательного процесса» выставляется 10-дневное и ежедневное меню, содержащее следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

### 3. Организация питания детей в группе и столовой

Организация питания детей в МАДОУ осуществляется в группах и столовой.

В группах прием пищи осуществляется в следующих возрастных группах:

- Группы раннего возраста (1,6 до 3 лет);
- Группы младшего дошкольного группы (3-4 года);
- Группы среднего дошкольного возраста (4-5 лет);
- Группы старшего дошкольного возраста (5-6 лет).

В столовой прием пищи осуществляется детьми в возрасте 6-7 лет (подготовительные к школе группы).

Общая организация питания детей осуществляется воспитателем и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи;
- формирование навыков столового этикета.

Получение пищи осуществляет младший воспитатель строго по графику утвержденному заведующим МАДОУ. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (либо другими моющими средствами разрешенными СанПиН)

- тщательно вымыть руки

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети, начиная с 4-х летнего возраста.

С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности воспитателю необходимо организовать дежурство детей по «столовой» с поочередным участием каждого ребенка.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, кроме дежурных.

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная с младшей группы);
- разливается третье блюдо;
- расставляется закуска;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- обед начинается с закуски;
- после этого закусочные тарелки убирают, и дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании убираются тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

#### 4. Алгоритм организации индивидуального питания в МАДОУ

4.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание.

Для постановки ребенка на индивидуальное питание в МАДОУ родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к заведующему МАДОУ с заявлением о необходимости создания ребенку индивидуальных условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

4.2. На основании назначения лечащего врача, заведующий МАДОУ, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

4.3. Заведующий МАДОУ проинформирует воспитателя и работников пищеблока о наличии в группе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать инструктора физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации основному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

4.4. В МАДОУ питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

#### 5. Порядок учета расходов по организации питания.

5.1. Бухгалтерский учет продуктов питания на воспитанников в МАДОУ осуществляется в следующем порядке:

5.1.1. Заведующим МАДОУ заключается договор на поставку продуктов питания для организации питания воспитанников.

5.1.2. В МАДОУ ежедневно составляется меню-требование (форма 0504202), в котором отражается:

количество питающихся каждой категории (возрастной группы), в том числе количество человек персонала;

приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порций) для каждой возрастной группы;

требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп воспитанников, а также для обслуживающего персонала) количество всех ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

5.1.3. Меню-требование, заверенное подписями кладовщика, повара, т.е. лицами ответственными за получение, выдачу и использование продуктов питания, утверждается заведующим МАДОУ и передается в бухгалтерию МАДОУ.

5.1.4. Меню-требование и приходные накладные на продукты питания сдаются в бухгалтерию МАДОУ до 15-го и до 30-го числа каждого месяца.

5.1.5. Бухгалтерией МАДОУ по истечении отчетного месяца на основании представленных меню-требований (форма 0504202) формируется накопительная ведомость (форма 0504038) по расходу продуктов питания.

5.1.6. После сверки остатков производится оплата в установленные сроки за поставленные продукты питания согласно заключенного договора.

5.1.7. Меню составляется по количеству присутствующих детей на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 08.30 до 09.00 отмечаются в Журнале, т.ч и питающихся сотрудников. Воспитатели групп должны откорректировать количество детей по табелю, отзвонив родителей по поводу выхода детей из отпуска, по болезни и поставить в известность медработника.

5.1.8. На следующий день до 09.00 часов медсестра проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

5.1.10. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по накладной (требованию) после учета численности присутствующих детей на 09.00 ч. утра.

5.1.11. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется накладная изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей на 09.00 ч. утра.

5.1.12. Если с последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, пришедшие в МАДОУ больше по количеству, чем в меню-требование, производится добавка продуктов по накладной (требование).

5.1.13. В случае если количество детей расходится с меню-требованием на более или менее трех, то убавка или прибавка продуктов не производится по накладной (требование).

5.2. Ответственность за соблюдением установленного порядка организации питания воспитанников несет заведующий МАДОУ, за ведение бухгалтерского учета продуктов питания бухгалтер МАДОУ.

5.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет расчет начислений с учетом льгот по родительской оплате (согласно предоставленных документов).

5.4 Ежегодно проводится мониторинг, по результатам которого заведующий издает приказ, в котором *указывается процентное уменьшение выписываемых продуктов на ужин*, по сравнению с дневной нормой.

5.5. За счет средств приносящей доход МАДОУ, в рамках установленного договорами платных услуг процента рентабельности, а также средств полученных в результате родительской платы за дни непосещения детьми без уважительной причины возможно увеличение стоимости питания в день на одного ребенка, что позволяет улучшить качество питания детей.