

Утверждено:
Заведующий *Медвидь* Н.А. Медвидь
Приказ № 16 от 23.08.2024 год



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В МБДОУ Черемшанский детский сад «Ёлочка»

Согласовано:
с профсоюзным комитетом
Председатель *Жиркина* Жиркина Т.Н.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Черемшанский детский сад «Ёлочка» (далее МБДОУ) в соответствии с нормативно-правовой базой организации питания детей в дошкольных организациях:

- ✓ Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12. № 273 – ФЗ
- ✓ Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ✓ СанПиН 2.3.2.1940 – 05 «Организация детского питания»
- ✓ «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях» СанПиН 2.4. 1.3049-13, утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 15.05.2013г. № 26,
- ✓ Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных организациях Красноярского края» 2010г.,
- ✓ Уставом учреждения.

1.2. В соответствии с ч.1 ст.37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12. № 273 – ФЗ (далее Федеральный закон № 273 – ФЗ), организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

1.3. На основании Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в организациях дошкольных независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья воспитанников, в том числе меры по организации питания, и выполнения требования санитарного законодательства.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ, 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. Дети, посещающие МБДОУ Черемшанский детский сад «Ёлочка», получают четырехразовое питание, обеспечивающее 90 - 95 % суточного рациона.

При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, второй завтрак 10%, обед — 45%, полдник — 20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

Расчет питания в МДБОУ осуществляется при помощи компьютерной программы «Питание в детском саду».

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

2.3. Питание детей в МДБОУ осуществляется в соответствии с примерным 2 недельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах детей дошкольного возраста всех возрастных групп, рекомендованных суточных наборов продуктов для организации питания, утвержденного заведующим МДБОУ.

2.4. На основе примерного десятидневного циклического меню ежедневно, на следующий день составляется меню - требование и утверждается заведующим МДБОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МДБОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ заведующим хозяйством составляется объяснительная с указанием причины. 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 ежедневно, вывешивая меню на стенде в приемной каждой группы с указанием полного наименования блюд.

2.10. Контроль закладки основных продуктов в котлы и проверка блюда на выходе осуществляется комиссией по контролю за питанием (график контроля, приказ заведующего МДБОУ).

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций (приложение 2)

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медицинской сестры, представителя администрации МБДОУ, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.14. 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. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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 (например: салфетницы и хлебницы собирают дежурные, а тарелки и кружки за собой убирают дети).

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

3.8. 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, помощник воспитателя 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.

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

4. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

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

4.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4. 1.3049-13.

4.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН. 2.4. 1.3049-13.

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели.

5.3. На следующий день, в 9.00. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака и обеда произошла, лишние порции отпускаются детям, нуждающимся в дополнительном питании по медицинским показаниям в виде увеличения нормы выхода блюда (списки таких детей формируются совместно с педиатром в начале учебного года на основании комплектования групп).

5.5. Распределение излишков продуктов между всеми пришедшими детьми не допускается.

5.6. Выдача лишних порций в виде дополнительного питания оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.7. С последующими приемами пищи (полдник, ужин) 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, куры, печень, рыба, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают), повторной заморозке не подлежат;
- овощи, если они прошли первичную и тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.7. Возврату подлежат продукты:

- яйцо,
- консервация (овощная, фруктовая),
- сгущенное молоко,
- кондитерские изделия,
- масло сливочное, масло растительное,
- сахар, крупы, макароны,
- фрукты.

5.8. Питание детей без предупреждения пришедших в МБДОУ (после болезни или отпуска) организуют за счет резервного неснижаемого набора продуктов, который постоянно должен храниться в МБДОУ. (Кладовщику необходимо иметь резервный запас продуктов.

5.9. Уменьшение выхода блюд в целях организации питания детей, не запланировано вышедших после отсутствия, не допускается. Изменение рецептур блюд также не допускаются.

5.10. 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.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ

6.1. Руководитель МБДОУ создаёт условия для организации питания детей.

6.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ.

6.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

6.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МБДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом отражаются в должностной инструкции.

7. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя, средств местного бюджета;

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

7.4. Начисление оплаты за питание производится главным бухгалтером МБДОУ 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.

7.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, главного бухгалтера.

7.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления Администрации Курагинского района.

7.7. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом .

Рекомендуемые наборы продуктов

для организации питания детей в МБДОУ «Ёлочка»

(приложение № 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов

Пребывание детей в дошкольной образовательной организации 10,5 часов	нетто	
	1-3 г	3-7 л
брутто		
1-3 г 3-7 л		
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450
390 450		
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40
30 40		
Сметана с м.д.ж. не более 15%		
9 11	9	11
Сыр твёрдый		
4, 3 6,	4	4 6
Мясо (бескостное /на кости)		
55/68 60,5	75	50 55
Птицы (куры 1 кат потр./охлажденные кат потр.)		
23/23/22 27	27	20 24
Рыба (филе), в том числе филе слабо или малосолёное		
34 39		32 37
Яйцо куриное столовое		
0,5 0,6	20	24
Картофель:		
с 01.09 по 31.10		
160 187	120	140
с 31.10 по 31.12		

172 200	120 140
с 31.12 по 28.02	
185 215	120 140
с 29.02 по 01.09	
200 234	120 140
Овощи, зелень	
156 325	205 260
Фрукты (плоды) свежие	
108 114	95 100
Фрукты (плоды) сухие	
9 11	9 11
Соки фруктовые, овощные	
100 100	100 100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	
** 50	** 50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	
40 50	40 50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	
60 80	60 80
Крупы (злаки), бобовые	
30 43	30 43
Макаронные изделия	
8 12	8 12
Мука пшеничная хлебопекарная	
25 29	25 29
Масло коровье сладкосливочное	
18 21	18 21
Масло растительное	
9 11	9 11
Кондитерские изделия	

7 20	7 20
Чай,	
0,5 0,6 0,	5 0,6
Какао-порошок	
0,5 0,6 0,	5 0,6
Кофейный напиток	
1,0 1,2 1	0 1,2
Сахар	
37 47	37 47
Дрожжи хлебопекарные	
0,4 0,5 0,	4 0,5
Мука картофельная (крахмал)	
2 3	2 3
Соль пищевая поваренная	
4 6	4 6
Белок, г 59	73
Жиры, г 56	69
Углеводы, г 215	275
Энергетическая ценность, ккал (без учета термической обработки)	
1560	1960
Энергетическая ценность, ккал (с учетом термической обработки)	

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания + - 5%;

2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчёт. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечить выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведёнными в столбце нетто.

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей 1-3 года и 150-180 мл для 3-7 лет.

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в МБДОУ /Приложение 11/, поступления новых видов пищевых продуктов, в т.ч. и импортных товаров, или в случае

поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путём контрольных проработок.

6 – количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка.

7 – в том числе для приготовления блюд и напитков в случае использования продуктов промышленного выпуска содержащих сахар (молоко сгущенное, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

8 – допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов + - 10%

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

1. СанПиН 2.4.1.3049-13, раздел 15, п.15.1, табл. 3

1,5-2 г.	2-3г.	3-7 лет
Энергия 1200	1400	1800
белок 36	42	54
жиры 40	47	60
углеводы 174	203	261

2. СанПиН 2.4.1.3049-13 приложение № 10 Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г,мл на 1 ребёнка в сутки)

Возраст 3-7 лет

Возраст 1-3 года

Энергетическая
ценность, ккал

1963**

1560

Белок, г **73**

59

Жир ,г **69**

56

Углеводы, г **275**

215

** - показатели без учета термической обработки

Приложение 2
к положению об организации
детского питания в МБДОУ «Ёлочка»

Рекомендуемые возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд Вес (масса) в граммах

от 1,5 года до 3-х лет

от 3-х до 7-ми лет

Завтрак

Каша, овощное блюдо 120-200	200 - 250
Яичное блюдо 40-80	80-100
Творожное блюдо 70 – 120	120-150
мясное, рыбное блюдо 50-70	70-80
Салат овощной 30-45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.) 150-180	180-200

Обед

Салат, закуска 30-45	60
Первое блюдо 150-200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы 50-70	70-80
Гарнир 100-150	150-180
Третье блюдо (напиток) 150-180	180-200

Полдник

Кефир, молоко 150-180	180 -200
Булочка, выпечка (печенье, вафли) 50-70	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей 80-150	150-180
Свежие фрукты 40-75	75 - 100
Хлеб на весь день:	