

**ПРИНЯТО:**

решением Педагогического совета  
протокол № 1 от 01.09.2022г.  
МАДОУ 62

**СОГЛАСОВАНО:**

с Советом родителей  
протокол №1 от 31.08.2022г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

заведующий МАДОУ 62  
Р.Г.Эйрих  
приказ № 87 от 01.09.2022г.



**Положение**

**об организации питания обучающихся  
муниципального автономного дошкольного образовательного  
учреждения Киселевского городского округа  
«Детский сад №62 компенсирующего вида»  
(сокращенное наименование - МАДОУ 62)**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Киселевского городского округа «Детский сад №62 компенсирующего вида» (далее - Учреждение) в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 апреля 2022 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года)

1.2. Ответственность за организацию питания несет заведующий Учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания работники пищеблока, кладовщик, старшая медсестра, заместитель заведующего, педагоги.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся Учреждения.

**2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Обучающиеся Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35%, полдник — 15%, ужин -25%.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10- дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания обучающихся дошкольного возраста, согласованного в Территориальном отделе Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области в городе Киселевске и утвержденного заведующим Учреждения.

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

2.5. При составлении меню для обучающихся в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет учитывается:

- 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;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Изменения в утвержденное меню-раскладку согласовываются с заведующим.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, уменьшение контингента обучающихся) старшей медсестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания обучающихся, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.10. Ежедневно старшей медсестрой ведется учет питающихся обучающихся.

2.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел, и проверять блюда на выходе.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству обучающихся и объему разовых порций.

2.13. Выдавать готовую пищу обучающимся следует только с разрешения медработника, после снятия 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 обучающихся выдаются витаминизированные напитки, кисели.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, в соответствии с режимом дня.

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

3.1. Работа по организации питания обучающихся 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 обучающихся.

3.2. Привлекать обучающихся к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3. Перед раздачей пищи обучающимся 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.

3.4. К сервировке столов могут привлекаться обучающиеся с 3,5 лет.

3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого обучающегося (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают обучающиеся).

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- обучающиеся рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- обучающиеся приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи педагогом и обучающимися может осуществляться одновременно.

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

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

4.1. К началу учебного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание (старшая медсестра), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся обучающихся в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей, а также ведет ведомость контроля за рациональным питанием.

4.3. Ежедневно старшая медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих обучающихся, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения ответственному за питание о фактическом присутствии обучающихся в группах.

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

4.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ обучающихся, 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, так как перед закладкой, производимой в 7.30 часов, дефrostируют /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, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. Если на завтрак пришло больше обучающихся, чем было заявлено, то для всех обучающихся уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших обучающихся. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.9. Учет продуктов ведется в книге учета продуктов на складе. Записи в книге производятся на основании накладных документов в количественном выражении. В конце месяца в книге учета подсчитываются итоги и производится сверка с централизованной бухгалтерией.

4.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу обучающихся, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего, главного бухгалтера.

4.12. Расходы по обеспечению питания обучающихся включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается решением городского Совета народных депутатов.

4.14. 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.

