

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ № 23 «Золотой петушок»  
Н.О. Вячеслава  
Приказ № 13/06 от 17.12.2019 г.



## Положение

### «Об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 23 «Золотой петушок»»

#### 1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение направлено на реализацию Конвенции о правах ребенка и Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС ДО. Настоящее Положение определяет организацию питания и контроль питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 23 «Золотой петушок» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-гигиенические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБДОУ № 23 «Золотой петушок».

#### 1.2. Принципы организации питания:

- Строгое соблюдение времени и интервалов между кормлениями. Завтрак и ужин продолжительностью 15-20 минут, обед 20-25 минут. За 30-35 минут до еды обязательно должен быть отдых (отсутствие подвижных игр и занятий);
- Количество приемов пищи: в холодный и теплый период – пятиразовое питание;
- Правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы: завтрак – 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед- 35%, полдник – 15%, ужин – 25%;
- Соблюдение условий приема пищи и правил поведения ребенка вовремя;
- Максимальное разнообразие рациона;
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

#### 2. Составление меню

2.1. Организация рационального питания в ДОУ основана на соблюдении утвержденного ассортимента наборов продуктов питания.

2.2. Питание детей осуществляется с учетом примерного двухнедельного меню. Ежедневное меню составляет диетическая медицинская сестра при участии шеф-повара и утверждается заведующим ДОУ.

2.3. Для составления ежедневного меню диетическая медицинская сестра использует технологические карты, в которых указана рецептура, энергетическая и пищевая ценность каждого блюда. Использование технологических карт позволяет заменить одно блюдо другим, равным ему по химическому составу и энергетической ценности. В течение дня блюда не должны повторяться. Удельный вес блюд из мяса, рыбы, яиц, творога, молока, сыра в рационе детей должен быть постоянным, независимо от сезона. При составлении меню обязательно учитываются рекомендации по возрастным нормам питания, в которых

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ № 23 «Золотой петушок»  
\_\_\_\_\_ Н.О. Вячеслава  
Приказ № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **Положение**

### **«Об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 23 «Золотой петушок»»**

#### **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение направлено на реализацию Конвенции о правах ребенка и Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС ДО. Настоящее Положение определяет организацию питания и контроль питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 23 «Золотой петушок» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-гигиенические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБДОУ № 23 «Золотой петушок».

1.2. Принципы организации питания:

- Строгое соблюдение времени и интервалов между кормлениями. Завтрак и ужин продолжительностью 15-20 минут, обед 20-25 минут. За 30-35 минут до еды обязательно должен быть отдых (отсутствие подвижных игр и занятий);
- Количество приемов пищи: в холодный и теплый период – пятиразовое питание;
- Правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы: завтрак – 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед- 35%, полдник – 15%, ужин – 25%;
- Соблюдение условий приема пищи и правил поведения ребенка вовремя;
- Максимальное разнообразие рациона;
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

#### **2. Составление меню**

2.1. Организация рационального питания в ДОУ основана на соблюдении утвержденного ассортимента наборов продуктов питания.

2.2. Питание детей осуществляется с учетом примерного двухнедельного меню. Ежедневное меню составляет диетическая медицинская сестра при участии шеф-повара и утверждается заведующим ДОУ.

2.3. Для составления ежедневного меню диетическая медицинская сестра использует технологические карты, в которых указана рецептура, энергетическая и пищевая ценность каждого блюда. Использование технологических карт позволяет заменить одно блюдо другим, равным ему по химическому составу и энергетической ценности. В течение дня блюда не должны повторяться. Удельный вес блюд из мяса, рыбы, яиц, творога, молока, сыра в рационе детей должен быть постоянным, независимо от сезона. При составлении меню обязательно учитываются рекомендации по возрастным нормам питания, в которых

указаны: объём пищи в граммах, нормы потребления различных продуктов в граммах, суточная потребность детей в основных пищевых ингредиентах, суточная потребность в витаминах и их содержание в различных продуктах.

2.4. Возрастные потребности в энергетических и основных пищевых ингредиентах в летний период должны быть на 10 % выше, чем в зимний.

- При подсчёте выхода блюд (объём порций) необходимо учитывать потери продукта при холодной и тепловой обработке.
- При замене продукта его подбирают из продуктов-заменителей.
- Подсчёт калорийности пищи производится 1 раз в месяц врачом по накопительной ведомости, которую ведёт старшая медсестра.

### **3. Контроль за качеством поступающих продуктов**

1. Все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру кладовщиком МБДОУ. Не качественные продукты не принимаются.

2. На каждый продукт должен быть сопроводительный документ, подтверждающий качество и безопасность (сертификат, качественное удостоверение). В сопроводительных документах должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации.

#### **Контроль за условиями хранения продуктов**

При хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:

- раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;
- оптимальный температурный режим;
- соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов;
- содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.
- Кладовая оборудована полками, шкафами, ларями, отстоящими от пола на 15 см.
- Сыпучие продукты могут храниться в МБДОУ сроком до 1 месяца.
- Запас овощей производится на срок до 20 дней.
- Хранение скоропортящихся продуктов без холодильников не допускается.
- Условия и сроки их хранения регламентированы санитарными правилами.

#### **Контроль за качеством готовых блюд.**

- Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы медицинским работником и оформлением соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции.
- В целях контроля за доброкачественностью приготовленной пищи на пищеблоке осуществляется суточная проба. В соответствии с пунктом 8.1.10 СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 суточные пробы хранятся в холодильнике не менее 48 часов в специально отведенных местах при  $t^{\circ} +6 - +8 \text{ C}$ . Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы возлагается на диетическую медицинскую сестру.

#### **Витаминизация пищи**

- Медицинская сестра проводит “С” -витаминизацию III блюда, ведёт журнал учёта искусственной “С” -витаминизации пищи.
- Выдача пищи на группы должна проводиться в соответствии с нормами на одного ребёнка.
- Ответственность за выполнением вышеуказанных требований несёт старшая медицинская сестра.

## **Участие и контроль со стороны субъектов по организации питания**

*Заведующий, (заместитель заведующего ДОУ).*

- Обеспечивает создание в ДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников учреждения.
- Принимает меры по улучшению организации питания, ассортименту продуктов, созданию условий для качественного хранения и приготовления пищи.
- Своевременно контролирует:
- тетрадь заказов и их выполнение;
- выполнение норм расхода продуктов на одного ребёнка (накопительная ведомость);
- ведение журнала бракеража сырой продукции кладовщиком;
- ведение журнала бракеража готовой продукции медицинской сестрой;
- закладку основных продуктов в котёл;
- выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц);
- снятие остатков продуктов питания (один раз в месяц).
- принимает на работу в ДОУ только при наличии санитарной книжки.

*Медицинская сестра.*

- следит за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котёл продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи.
- контролирует правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.
- контролирует соблюдение сроков термической обработки различных продуктов.
- контролирует соблюдение установленных требований при технологической обработке продуктов.
- следит за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоке.
- следит за своевременным прохождением сотрудниками медицинского осмотра и санминимума.
- ежедневно следит за санитарным состоянием пищеблока и групповых буфетных, за состоянием кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря.
- проводит витаминизацию третьего блюда.
- ежедневно осматривает сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов.
- медицинская сестра и врач посещают группы во время кормления детей, следят за их аппетитом и правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребёнка.

*Старший воспитатель.*

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп.
- рациональность и эффективность организации дежурства по столовой во всех возрастных группах (старший возраст).
- соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий (полоскание рта после каждого приёма пищи).
- осуществление контроля за организацией воспитателями питания детей в группах.
- своевременность приёма пищи.
- Анализ методов и приёмов, форм и содержания, используемых педагогами при формировании культурно-гигиенических навыков у детей. Доводит результаты анализа до сведения педагогов, оказывает им практическую помощь.

*Заместитель заведующей по АХЧ.*

- Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием и посудой и пищеблок, и группы для организации питания в ДОУ.
- Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.

#### *Воспитатель.*

- Формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку.
- Обучает детей сервировке стола.
- Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:
  - подготовка к приёму пищи;
  - обязательное тщательное мытьё рук;
  - правильное поведение за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить, без торопливости, тщательно пережёвывать пищу;
  - правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой.
- Осуществляет контроль за правильностью полоскания рта после каждого приёма пищи.
- Контролирует соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем.
- Использует разнообразные приёмы, методы и средства воспитания в процессе организации питания.
- Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания.
- Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе.

#### *Младший воспитатель.*

- Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику, ужину.
- Следит за санитарным состоянием раздаточной.
- Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями. Своевременно меняет посуду.
- Осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям культурно гигиенических навыков.
- Соблюдает режим питания.
- Получает пищу на пищеблоке и раздаёт её детям согласно нормам выдачи пищи.
- Убирает и моет посуду в соответствии с требованиями СанПиН.
- Готовит воду для полоскания рта.
- Организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.