СОГЛАСОВАННО:
Управляющим Советом
Протокол № 01
от 04.09.2020.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий НРМДОБУ
«ЦРР-детский сад «Улыбка»
_____ О.А. Усольцева
Приказ от 14.09.2020 № 374-0

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат
01570cbb005cac07a841dbd82a946464df
Владелец НРМДОБУ "ЦРР - Д/С "УЛЫБКА"
Действителен с 22.10.2020 по 22.10.2021

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания
детей в НРМДОБУ «ЦРР – д/с «Улыбка»

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания детей в НРМДОБУ «ЦРР – д/с «Улыбка» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26; Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984 г.

1.3. Положение по организации питания в НРМДОБУ «ЦРР – д/с «Улыбка» предназначено для выполнения работниками детского дошкольного учреждения: медицинским персоналом, руководителями, воспитателями, младшими воспитателями, поварами, кладовщиком и др.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья (соблюдение норм питания, калорийности и качества), обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями и ЛНА учреждения.

II. Основные принципы рационального питания детей

2.1. Первый принцип рационального питания — умеренность.

2.2. Второй принцип рационального питания — разнообразие. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше указанных значений в СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.3. Третий принцип рационального питания — режим приема пищи. Правильный режим питания особенно важен для детского организма. Дети, находящиеся в дошкольном учреждении 12 часов, получают четырехразовое питание с интервалом 4 часа.

III. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

3.1. Рационально составленное меню в детском дошкольном учреждении представляет собой такой подбор блюд суточного рациона, который обеспечивает потребность детей в основных пищевых веществах и энергии с учетом возраста, условий воспитания и состояния здоровья, а также климато-географических и национальных особенностей питания.

3.2. При составлении меню учитывается, что некоторые продукты должны входить в рацион ребенка ежедневно, а некоторые он может получать через день или 2 - 3 раза в неделю. Так, в меню детей каждый день включается всю суточную норму молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.3. В меню детей широко включаются салаты из сырых овощей, свежие фрукты (ежедневно), в качестве третьих блюд даются свежие или консервированные соки, и т.д. Желательно, чтобы ребенок в течение дня получал два овощных блюда и только одно крупяное. Рекомендуется также готовить комбинированные гарниры из набора различных овощей.

3.4. В детском дошкольном учреждении разрабатывается примерное двухнедельное меню для организации питания детей и специально разработанную картотеку блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание белков, жиров, углеводов. Использование готовых карточек позволяет легко подсчитывать химический состав рациона, при необходимости заменять одно блюдо другим, равноценным ему по составу, осуществлять ежедневный контроль за качеством питания детей.

3.5. При отсутствии каких-либо продуктов их можно заменять другими, но только такими, которые содержат то же количество основных пищевых веществ, особенно белка и жира. Для этого следует пользоваться таблицей замены продуктов, которая приведена в приложении 13 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.6. Объем пищи должен строго соответствовать возрасту ребенка. Большой объем способствует снижению аппетита, служит причиной нарушения нормальной функции пищеварительных органов. Нередко вследствие большого объема порции дети получают разведенную, малокалорийную пищу. Маленькие объемы пищи не вызывают чувства насыщения. Объем порции зависит от нормы калории.

Объем блюд в граммах для детей раннего (с 1 г. до 3лет)
и дошкольного возраста (с 3 л. до 7л.)

Отдельный прием пищи	1г. – 3лет (гр.)	3л.-7 лет (гр.)
Завтрак:		
Молочные каши и супы	120-150	180-200
Напитки (какао с молоком, кофейный напиток, чай с молоком)	160-200	180-200
II завтрак		
Фрукты или	95-100	100-100
Сок	100-1580	100-180
Обед		
Салат (овощи полупорционные)	30 (25) - 40 (30)	40 (40) -60 (45)
I блюдо Суп	150	200
II блюдо Мясная котлета, кнели рыбные	50-60	70-75
Печень, мясо (подлив)	40 (20) -50 (40)	50 (30)-70(60)
Овощи с мясом	120-150	140-200
Крупа с мясом	150	180
Гарнир (овощной, макароны, крупы)	100-120	130-150
III-блюдо Компот, напиток, кисель	150-200	180-200
Полдник		
Кефир, молоко	150-200	180-220
Печенье, пряник	13-25	15-50
Ватрушка с начинкой, булочка	25	25-50
Блинчик, оладьи	20-30	40
Ужин		
Супы (рыбный,	200	250
Макароны, суфле из творога, вареники	110-130	140-150
Омлеты, запеканки	100-150	140-180
Овощи	100-110	150-200
Блюдо из мяса, рыбы	50-80	100
Чай, компот, напитки с лимоном (апельсином), кисели	150-200	180-200
Хлеб на весь день:		
Пшеничный	60	80
Ржаной	40	50
Суточный объем пищи	1400-1750	1700-2300

3.7. Рекомендуемое распределение калорийности для детей с дневным пребыванием 12 час: завтрак (20 - 25%); 2 завтрак (5%); обед (30 - 35%); полдник (10 - 15%) или уплотненный полдник (30 - 35%); ужин (20 - 25%). Вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30 - 35%).

Калорийности суточного рациона по отдельным приемам пищи

Отдельный прием пищи	1г. – 3лет (кк.)	3л.-7 лет (кк.)
Завтрак:	280-350	360-450
II завтрак	70	90
Обед	420-490	540-630

Полдник	140-210	180-270
Ужин	280-350	360-50
За день:	1400	1800

3.8. В промежутке между завтраком и обедом осуществляется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

3.9. Примерное меню содержит информацию в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.10. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

3.11. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

3.12. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

3.13. Некоторые блюда могут также отличаться кулинарной обработкой, например, детям до 3 лет вместо жареной рыбы следует давать рыбные котлеты, вместо мясной котлеты - мясное суфле.

3.14. Для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе рекомендаций из медицинской организации.

3.15. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник), для детей, начиная с 9-месячного возраста, оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 часов.

3.16. Режим питания детей по отдельным приемам пищи, в зависимости от их времени пребывания в дошкольном образовательном учреждении, представлен в таблице.

Режим питания детей с 12 часовым пребыванием в ДОУ

Время приема пищи	Режим питания детей в (группах)
8^{05}-8^{30}	Завтрак
9^{30}-10^{00}	Второй завтрак (рекомендуемый)
12^{00}-13^{00}	Обед
15^{30}-16^{00}	Полдник*
18^{00}-18^{30}	Ужин

* При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и уплотненного полдника с включением блюд ужина (предпраздничные и укороченные дни).

3.20. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка. Воспитатели (младшие воспитатели) вывешивают ежедневное меню в каждой групповой ячейке, и на официальном сайте дошкольной организации в сети Интернет.

В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

3.21. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

3.22. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим производством составляется объяснительная с указанием причины или составляется акт замены блюда. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

IV. Приготовление пищи на пищеблоке

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

4.2. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

4.3. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных, о которых она сообщает на пищеблок.

4.4. Заведующий производством обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4.5. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

4.6. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.7. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III-го блюда с последующим занесением данных о витаминизации в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится 1 год (п. 14.21).

4.8. Перед выдачей пищи на группы, повар ответственный за выдачу, оформляет контрольное блюдо, на полке у раздачи и несет персональную ответственность за нормы выдачи и соблюдение графика выдачи пищи на группы.

V. Организация питания детей в группах

5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

5.4. Пред раздачей пищи детям 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.

5.5. Младший воспитатель несет персональную ответственность объем порции при сервировке и соблюдение графика приема пищи на группе.

5.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5 лет.

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

5.8. Во время сервировки столов, воспитатель организует с детьми игры в игровой зоне, перед рассаживанием детей за столы, дети моют руки перед едой, под контролем воспитателя.

5.9. Во время сервировки столов:
- дежурные на столы раскладывают подставки с бумажными салфетками, тарелки с хлебом, столовые приборы;
- младший воспитатель разливает III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывает салат (порционные овощи, гренки);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель 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.

5.10. Дежурные садятся за прием пищи первыми, затем помогают младшему воспитателю разносить 2 блюдо и убирать после приема детьми пищи тарелки из-под 1, 2 и 3 блюда. В конце обеда со столов убирают хлебницы, подставки для бумажных салфеток, столовые приборы. Воспитанники также могут самостоятельно убирать после приема пищи свои тарелки и индивидуальные салфетки.

5.11. Введение столовых приборов:

2 младшая группа со 2 половины учебного года вводится - вилка;

Средняя группа со 2 половины учебного года вводятся - нож.

В старшей и подготовительной группе совершенствуются навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож).

5.12. Формирование навыков еды:

Группы раннего возраста: опрятно есть, тщательно пережевывать пищу, держать ложку правой рукой, пользоваться салфеткой

Младшие группы: не крошить хлеб, не проливать пищу, пережевывать пищу закрытым ртом. Учить пользоваться ложкой, вилкой и салфеткой.

Средние группы: совершенствовать навыки аккуратной еды (пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой, ножом) салфеткой, полоскать рот после еды).

Старшие группы: совершенствовать навыки аккуратной еды (правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой, ножом); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом).

Подготовительные группы: закреплять навыки культурного поведения за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу, правильно пользоваться ножом, вилкой, салфеткой.

5.13. Прием пищи педагогом и детьми в группах дошкольного возраста может осуществляться одновременно.

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

VI. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

6.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издается приказ о назначении ответственных за организацию питания (медицинский работник, заведующий производством (шеф-повар), кладовщик), определяет их функциональные обязанности.

6.2. 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.

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

6.4. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

6.5. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

6.6. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже (выше) установленной.

VI. Контроль за организацией питания в Учреждении

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

− в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение двухнедельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

− в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

− в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.3. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются родительская общественность.