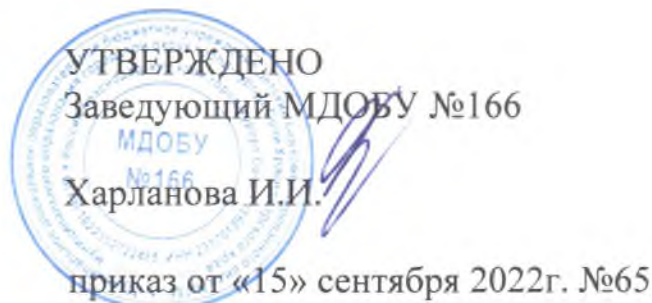


Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
детский сад комбинированного вида №166 муниципального образования городской
округ город-курорт Сочи Краснодарского края



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в МДОБУ № 166

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с Уставом МДОБУ детский сад № 46 города Сочи (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, 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. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения.

2.2. В Учреждении предусматривается помещение для приготовления питания

детей. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру и заведующего Учреждением.

2.3. Учреждение определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. Учреждение обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы Учреждения, Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СанПиН 2.4.3648-20) и Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПин2.3/2.4.3590-20)

2.5. Воспитанники, посещающие Учреждение, получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

2.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.7. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах, норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим Учреждением.

2.8. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.9. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию должны иметься в группе, на пищеблоке и у заведующего Учреждением. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

2.11. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет (группы полного дня) и для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет (группы кратковременного пребывания) 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 СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

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

2.14. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.15. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, на информационных стендах групповых помещений, с указанием полного наименования блюд и веса одной порции.

2.16. Специалист по организации питания обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.17. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

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

2.19. 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 Учреждением.

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.

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

4. Порядок учета питания

4.1. Заведующий Учреждением издает приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30. утра, предоставляют педагогические работники.

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

4.4. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, картофель, овощи свежие, фрукты свежие, соки фруктовые, крупы, бобовые, макаронные изделия, мука пшеничная, масло сливочное, кондитерские изделия, какао-порошок, кофейный напиток, сахар.

4.6. 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.

4.7. В течение месяца в дневном рационе питания и стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но среднedayной набор продуктов за месяц и средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

в Учреждении

5.1. Заведующий Учреждением:

- создает условия для организации питания детей;

- несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

- представляет Учредителю необходимую отчетность по организации питания в Учреждении;

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждением, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующий Учреждением.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей заведующий Учреждением назначается комиссия по контролю за организацией питания.

7. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении

7.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

7.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

7.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей посещаемости, заполняемых воспитателями. Число дето дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.4. Расчет финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

7.5. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в Учреждении и отражаются в плане финансово-хозяйственной деятельности Учреждения.

8. Документация по питанию

- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций.
- «Примерное десятидневное меню», утвержденное заведующим Учреждением.
- Картотека технологических карт приготовления блюд.
- Информация для родителей о ежедневном меню для детей.
- График выдача готовой продукции для организации питания в группах.
- Ежедневное меню-требование.
- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока;
- Журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока;
- Личные медицинские книжки работников;
- Журнал учета включения бактерицидных ламп в холодном цехе;
- Журнал учета температурного режимов холодильном оборудовании;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Накопительная ведомость.

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
детский сад комбинированного вида №166 муниципального образования
городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края
(МДОБУ № 166)

Утверждено

приказом заведующего МДОБУ №166

от 15 . 08 2023 г.

И.И.Харланова .



**Основное (организованное) меню
(холодный период)
для детей от 1.5-х до 3-х лет
(режим работы 10,5 часов)**

Утверждаю
заведующий МДОБУ № 166



И.И.Харланова
« 15 » / 09 / 2023г.

**Основное (организованное) 10 – дневное меню (холодный период)
МДОБУ № 166
1-ая НЕДЕЛЯ**

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Завтрак: омлет натуральный, или (яйцо отварное), салат из кукурузы (консервированной), бутерброд с маслом, (или с сыром) Кофейный напиток с молоком или (чай с сахаром, чай с лимоном, какао с молоком)	Завтрак: Каша пшеничная молочная жидкая, кофейный напиток с молоком, или (чай с сахаром, чай с лимоном, какао с молоком) бутерброд с маслом или (с сыром)	Завтрак: каша молочная манная, бутерброд с сыром, или (с маслом), какао с молоком или коф напиток с молоком, чай с сахаром, чай с лимоном	Завтрак: Каша гречневая вязкая на молоке, бутерброд с маслом, или (с сыром), кофейный напиток с молоком, или чай с сахаром, чай с лимоном, какао с молоком	Завтрак: макароны отварные с маслом, икра кабачковая для детского питания (консервированная), бутерброд с сыром, или с маслом. чай с сахаром, или чай с лимоном, какао с молоком, коф напиток с молоком
10ч.00мин.: сок фруктовый	10ч.00мин.: Кисломолочный напиток	10ч.00мин.: Фрукты свежие. Сад:напиток витаминный.	10ч.00мин.: фрукты свежие	10ч.00мин.: конд. изделие, Кисломолочный напиток
Обед: Суп картофельный с мясным фрикадельками, жаркое под домашнему, салат из моркови, или (салат из моркови и яблок), компот из сушеных фруктов, хлеб ржаной.	Обед: Борщ вегетарианский, шницель рыбный натуральный, соус сметанный, рис отварной, салат из соленых огурцов с луком, или (овощи порционно(помидор соленый консервированный)) хлеб ржаной, кисель плодово-ягодный	Обед: Щи из квашеной капусты с картофелем, или (щи из свежей капусты с картофелем) котлета, биточки, шницели рубленая из говядины. гречка отварная рассыпчатая, салат из свеклы, или (овощи натуральные соленые (консервированные)) хлеб ржаной, компот из сушеных фруктов.	Обед: Суп картофельный с макаронными изделиями (вермишель), птица тушеная в соусе с овощами,(соус сметанный с томатом), салат из белокочанной капусты, хлеб пшеничный, компот из свежих яблок или (компот из сухофруктов)	Обед: суп с рыбными консервами, оладьи из печени, икра свекольная, овощи натуральные соленые (консервированные) хлеб пшеничный, хлеб ржаной, Компот из сушеных фруктов
Полдник: Булочка ванильная, молоко кипяченое, или (кофейный напиток с молоком, чай с сахаром, чай с лимоном, какао с молоком)	Полдник: Рагу из овощей, хлеб пшеничный, чай с сахаром, или (чай с лимоном, какао с молоком, коф напиток с молоком) конд. изделия	Полдник: Оладьи (с маслом, повидлом, джемом, молоком, чай с сахаром или чай с лимоном, какао с молоком, коф напиток с молоком)	Полдник: Пудинг из творога с яблоками, или вареники ленивые, сметана, чай с сахаром, (или чай с лимоном, какао с молоком, кофейный напиток)	Полдник: каша пшеничная вязкая на молоке, какао с молоком, или кофе напиток с молоком, чай с сахаром, чай с лимоном

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
детский сад комбинированного вида №166 муниципального образования
городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края
(МДОБУ № 166)

Утверждено

приказом заведующего МДОБУ №166

от 15 09 2023 г.

 И.И.Харланова .



Основное (организованное) меню

(холодный период)

для детей от 3-х до 7-ми лет

(режим работы 10,5 часов)

Утверждаю
Заведующий МДОБУ № 166

И.И.Харланова

« 15 » 09 2023г.

Основное (организованное) 10 – дневное меню (холодный период)
МДОБУ № 166
2-ая НЕДЕЛЯ



Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Завтрак: Омлет натуральный, или (яйцо отварное)салат из горошка зеленого консервированного, бутерброд с маслом, или с сыром, кофейный напиток с молоком, или чай с сахаром, чай с лимоном, какао с молоком	Завтрак: каша молочная «дружба», бутерброд с маслом, или с сыром, какао с молоком или коф напиток с молоком. чай с сахаром, чай с лимоном	Завтрак: каша молочная рисовая, бутерброд с сыром, или с маслом, кофейный напиток с молоком, или какао с молоком, чай с сахаром, чай с лимоном	Завтрак: суп молочный с макаронными изделиями, бутерброд с маслом, или с сыром, какао с молоком, или коф напиток с молоком, чай с сахаром, чай с лимоном	Завтрак: запеканка из творога соус молочный (сладкий), или вареники ленивые, бутерброд с сыром, или с маслом, кофейный напиток с молоком, или какао с молоком, чай с сахаром, чай с лимоном
10ч.00мин.: Кондитерские изделия, сок фруктовый	10ч.00мин.: фрукты свежие , сад – напиток витаминный	10ч.00мин.: Сок фруктовый (овощной) Кондитерские изделия	10ч.00мин.: фрукты свежие	10ч.00мин.: кисломолочный напиток
Обед: Рассольник «ленинградский», тефтеля мясная, (соус томатный), салат из квашеной капусты с луком, или овощи натуральные соленые (консервированные), кисель плодово-ягодный, хлеб пшеничный, хлеб ржаной	Обед: Суп картофельный с бобовыми ,голубцы ленивые, соус томатный, салат из свеклы с огурцами солеными, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из свежих яблок или компот из сушеных фруктов	Обед: Борщ вегетарианский, шницель рыбный натуральный, пюре картофельное , овощи натуральные соленые (консервированные), хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из сушеных фруктов	Обед: Суп картофельный с клецками, плов из птицы, салат из соленых огурцов с луком, компот из сушеных фруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной	Обед: Свекольник, печень говяжья по –строгановски,(соус сметанный),салат из свеклы с зеленым горошком, мили (овощи порционно) гречка отварная рассыпчатая, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из сушеных фруктов
Полдник: Лапшевник с творогом, соус сметанный , или вареники ленивые, чай с молоком, или чай с сахаром чай с лимоном, кофейный напиток с молоком, фрукты свежие	Полдник: булочка «веснушка», кисломолочный напиток	Полдник: Капуста тушеная, чай с сахаром или чай с лимоном, коф напиток с молоком, какао с молоком	Полдник: картофель отварной с маслом, салат из моркови, , чай с сахаром, или чай с лимоном, какао с молоком, коф напиток с молоком	Полдник: каша овсяная из «геркулеса» жидкая, чай с лимоном, или чай с сахаром, коф напиток с молоком, какао с молоком



Утверждаю
МДОБУ №166
Заведующий МДОБУ № 166

И.И.Харланова

« 14 » 09 2023г.

стр. №65

**Основное (организованное) 10 – дневное меню (холодный период)
МДОБУ № 166
2-ая НЕДЕЛЯ**

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Завтрак: Омлет натуральный, или (яйцо отварное)салат из горошка зеленого консервированного, бутерброд с маслом, или с сыром, кофейный напиток с молоком, или чай с сахаром, чай с лимоном, какао с молоком	Завтрак: каша молочная «дружба», бутерброд с маслом, или с сыром, какао с молоком или коф напиток с молоком. чай с сахаром, чай с лимоном	Завтрак: каша молочная рисовая, бутерброд с сыром, или с маслом, кофейный напиток с молоком, или какао с молоком, чай с сахаром, чай с лимоном	Завтрак: суп молочный с макаронными изделиями, бутерброд с маслом, или с сыром, какао с молоком, или коф напиток с молоком, чай с сахаром, чай с лимоном	Завтрак: запеканка из творога соус молочный (сладкий), или вареники ленивые, бутерброд с сыром, или с маслом, кофейный напиток с молоком, или какао с молоком, чай с сахаром, чай с лимоном
10ч.00мин.: Кондитерские изделия, сок фруктовый	10ч.00мин.: фрукты свежие , сад – напиток витаминный	10ч.00мин.: Сок фруктовый (овощной) Кондитерские изделия	10ч.00мин.: фрукты свежие	10ч.00мин.: кисломолочный напиток
Обед: Рассольник «ленинградский», тефтеля мясная, (соус томатный), салат из квашеной капусты с луком, или овощи натуральные соленые (консервированные), кисель плодово-ягодный, хлеб пшеничный, хлеб ржаной	Обед: Суп картофельный с бобовыми ,голубцы ленивые, соус томатный, салат из свеклы с огурцами солеными, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из свежих яблок или компот из сушеных фруктов	Обед: Борщ вегетарианский, шницель рыбный натуральный, пюре картофельное , овощи натуральные соленые (консервированные), хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из сушеных фруктов	Обед: Суп картофельный с клецками, плов из птицы, салат из соленых огурцов с луком, компот из сушеных фруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной	Обед: Свекольник, печень говяжья по –строгановски,(соус сметанный),салат из свеклы с зеленым горошком, мили (овощи порционно) гречка отварная рассыпчатая, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из сушеных фруктов
Полдник: Лапшевник с творогом, соус сметанный , или вареники ленивые, чай с молоком, или чай с сахаром чай с лимоном, кофейный напиток с молоком, фрукты свежие	Полдник: булочка «веснушка», кисломолочный напиток	Полдник: Капуста тушеная, чай с сахаром или чай с лимоном, коф напиток с молоком, какао с молоком, Хлеб пшеничный	Полдник: картофель отварной с маслом, салат из моркови, , чай с сахаром, или чай с лимоном, какао с молоком, коф напиток с молоком	Полдник: каша овсяная из «геркулеса» жидкая, чай с лимоном, или чай с сахаром, коф напиток с молоком, какао с молоком