

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Нижневартовска детский сад № 86 «Былинушка»**

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
Протокол №1 от 31.08.2022

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МАДОУ
г. Нижневартовска
ДС № 86 «Былинушка»
Л.М.Волкова
Приказ 01.09.2022 №334

КОПИЯ ВЕРНА

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города
Нижневартовска детского сада №86 «Былинушка»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденными Минздравом РФ от 27.10.2020 №32., Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания»,/ с изменениями/ от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г. 13.07.2015 г/, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., с изменениями 03.08.2018 Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15

1.2. В соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания несет заведующий дошкольной образовательной организации (далее по тексту МАДОУ ДС №86), также осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, заместитель заведующего по АХР, заместитель заведующего по ВМР, медсестра, старший воспитатель).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в МАДОУ г. Нижневартовска ДС №86 «Былинушка».

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники МАДОУ ДС №86 получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Второй завтрак должен составлять 5% суточной калорийности.

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

2.3. Питание в МАДОУ ДС №86 осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным циклическим меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и

утвержденного заведующим МАДОУ ДС №86. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.4. На основе примерного 10-дневного циклического меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, установленного образца и утверждается заведующим МАДОУ ДС №86.

2.5. Для детей разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд. 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.
- при составлении меню и расчётов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

- ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочные и растительные масла, сахар, соль.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МАДОУ ДС №86, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта /шеф - поваром составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

2.9. Для обеспечения преемственности в организации питания родителей информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню на раздаче, в приемных групповых помещениях, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.11. Шеф-повар обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МАДОУ ДС №86. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

2.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2С - +6С в отдельном холодильнике.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С – витаминизация III блюда (из расчёта для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию).

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ ДС №86.

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

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам 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 собирают дежурные, а тарелки 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 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4.1. Контроль за качеством питания, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал (старшую медсестру), заведующего МАДОУ ДС №86.

4.2. Ежедневно шеф-повар, кладовщик составляют меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают воспитатели.

4.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах старшей медсестре, которая передает на пищеблок это количество с отметкой в журнале. Воспитателям в целях рационального расходования бюджетных средств, необходимо предусмотреть количество воспитанников за три дня сделав предварительный опрос.

4.4. 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.

4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в МАДОУ ДС №86, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию с указанием количества возврата. 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 ч., дефростируют /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:
-консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./.
- 4.9. 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.
- 4.10. Начисление оплаты за посещение воспитанниками дошкольной образовательной организации производится в бухгалтерии на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. 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.
- 4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МАДОУ ДС №86, главного бухгалтера.
- 4.12. Нормативная стоимость питания детей определяется ежеквартально, в соответствии с требованиями нормативных документов окружного и муниципального уровня.
- 4.13. 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.

Методические рекомендации по организации процесса питания и сервировки столов в группах муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нижневартовска детского сада № 86 «Былинушка»

Настоящий документ адресован педагогам и помощникам воспитателя МАДОУ ДС №86, с целью повышения компетентности в вопросах организации процесса питания в группах муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нижневартовска детского сада № 86 «Былинушка».

Психологический комфорт воспитанников во время их пребывания в дошкольной образовательной организации во многом зависит от организации питания. Важным моментом, которой является хорошая сервировка, она играет большую роль для развития аппетита ребёнка, закрепления культурных навыков и формирования эстетического вкуса.

Сервировка стола должна быть такой, чтобы она вызвала у малышей пусть неосознанное желание быть аккуратными. На столах - скатерти, а лучше под каждый столовый прибор-салфетку, чистую, нарядную на вид. Эстетическое оформление стола: обязательно бумажные салфетки, красиво и правильно разложенные столовые приборы (ложки, вилки, ножи), порционно нарезанный хлеб в хлебнице, чашки (кружки) по количеству детей, допускается цветочная композиция для украшения.

Этикет.

1. Как сидеть за столом, как вести застольную беседу, как садиться и покидать стол, что нельзя делать за столом. Перед едой дети умываются, приводят в порядок нос, волосы, одежду. Учим детей сидеть за столом: нижняя часть спины должна быть прижата к спинке стула, ступни ног полностью касаться пола, между подачей блюд правую руку держать на коленях, а запястье левой руки на столе. НЕЛЬЗЯ сидеть с перекрещенными ногами, качаться на стуле, сидеть разваливаясь,

перегибаться через спинку рядом сидящего, отодвигать стул всем весом своего тела, барабанить по столу пальцами, ставить на стол локти.

ЗАСТОЛЬНАЯ БЕСЕДА ОБЯЗАТЕЛЬНА. Темы бесед не должны затрагивать личность ребенка, быть назидательными или возбуждающими. Например, не следует обсуждать боевик, который многие посмотрели вчера вечером дома.

При застольной беседе воспитанники должны усвоить всего два правила:

- не вступать в разговор, пока не закончил говорящий,

- не говорить, пока во рту пища.

Известно, что вести беседу за едой – это мастерство, научиться которому можно только на практике. Дети не должны за столом молчать, и даже к самым маленьким, еще и говорить – то, как следует не умеющим, следует периодически обращаться с какой – либо фразой.

Дети, наученные вести беседу за столом, никогда не кричат, даже если нет рядом взрослого.

Темы бесед могут быть самыми различными, уместно говорить о пище, которую едят дети: из каких продуктов она сделана, откуда эти продукты появились и т.д. но не следует беседу за столом превращать в подобие обучающего занятия. Если кто-то из детей переводит разговор на другую тему, пусть так оно и будет. Важно, чтобы у ребенка в процессе разговора сформировалось свое мнение по поводу обсуждаемых вопросов. Желательно, чтобы воспитатель воздерживался от высказывания решающего мнения.

Быть выслушанным – право ребенка, и оно должно быть соблюдено. Необходимо поддерживать инициативу детей в беседе, помогать им развивать свою мысль. Если дети спокойно ведут разговор между собой и все участвуют в нем, воспитатель может и не вмешиваться, а лишь следить за тем, чтобы не нарушались правила беседы.

Каждый ребенок, подходящий к столу, должен пожелать сидящим, приятного аппетита, а те, в ответ, поблагодарить. Выходя из-за стола, ребенок желает оставшимся приятного аппетита еще раз.

«Спасибо» обслуживающим его людям он говорит всякий раз, когда ему подают еду, убирают посуду и т.п. Выходя из-за стола, ребенок еще раз говорит «Спасибо», обращаясь по имени отчеству к помощнику воспитателю. Посуду дети за собой не убирают, это делают взрослые. Тарелки после супа, второго следует убирать немедленно, так как стол должен выглядеть всегда опрятно.

Как пользоваться столовыми приборами, салфетками, держать чашку. Столовыми приборами учим пользоваться в европейской манере: нож в правой руке, вилка – в левой. На тарелку их кладут только тогда, когда в них нет более необходимости. Чайная ложка подается к компоту. Столовой ложкой едим суп, десертной кашу, суфле, желе, ягоды, пудинг. Бумажной салфеткой дети должны пользоваться по мере необходимости. Ее следует приложить к губам, затем, сжав, в комочек, положить на использованную тарелку или специально подготовленный контейнер, если пища не доедена, рядом с тарелкой. Чашку с ручкой берут указательным пальцем, который просовывают в ручку, сверху накладывается большой палец, а под руку помещают средний – для обеспечения устойчивости. Безымянный палец и мизинец прижимают к ладони.

К шести годам ребенок должен знать и соблюдать основные правила поведения за столом и не делать того, что может быть окружающим неприятным: чесаться, ковырять в зубах, жевать с открытым ртом, причмокивать губами, оставлять ложку в чашке, есть с ножа, облизывать пальцы, набивать до отказа рот; Остатки супа доедать, наклонив тарелку от себя. Ложку оставлять в тарелке;

Салаты, овощи (начиная со старшей группы) есть с помощью ножа и вилки, поддевая порцию, держа вилку зубцами вверх, а ножом подгрести и слегка прижимать. Кашу, омлет, нежное суфле, пудинг разрешается есть десертной ложкой.

Второе блюдо с гарниром (и без) нужно есть с помощью ножа и вилки (начиная со старшей группы).

Фрукты едят по-разному. Почистить фрукты малышам должны взрослые, но допускается, есть яблоко целиком. Масло, джем на хлеб (батон) дети намазывают сами (начиная со старшей

группы). Пирог, печенье, пряники дети едят, держа их в руке. Суп с хлебом можно есть, держа хлеб в левой руке и откусывая прямо от куска.

Сервировка стола.

Хорошая сервировка стола имеет большое значение для улучшения аппетита детей и закрепления культурных навыков. В приготовлении столов для питания активное участие принимают дежурные.

Посуда должна быть небольшого размера, а главное, привлекательной: с изящным рисунком, красивой формы. Для детей младшего возраста удобны обыкновенные детские глубокие тарелки; для детей 5—6 лет лучше иметь среднего размера (на 300—400 г).

Хорошо иметь мелкие тарелки двух размеров: десертные — за завтраком и полдником и мелкие, соответственно размеру глубоких тарелок, — для вторых блюд. Ложки для малышей удобны десертные, старшим детям, можно давать обычные — столовые. Нужны и чайные ложки для компота, творога и других блюд.

Вилки следует давать детям начиная с младшей группы (вторая половина года). Детей 5—6 лет нужно приучать пользоваться и вилкой, и ножом, но они должны быть соответствующего размера, так называемые детские. К завтраку стол сервируется следующим образом:

На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, тарелку с порционным маслом, салфетницу, блюдца (если столы совмещены, то на каждый стол отдельно). Затем раскладывают ложки, вилки, ножи (для масла) — старший дошкольный возраст. Вилка с левой стороны, нож и ложка — справа. Если нет ножей — справа ложка и вилка. Кружки ставятся в центре стола, по количеству детей. Основное блюдо детям подает помощник воспитателя перед тем, как они сядут за стол. Заранее блюда не раскладывают, за исключением тех, которые едят холодными. Подают и убирают посуду слева от сидящего ребенка.

Если на завтрак подают яйца, их кладут очищенными в тарелку (салатницу), каждому ребёнку индивидуально, предварительно порезав пополам — в старших группах, в младших, средних — на 4 части.

К обеду стол сервируется сходным образом:

На середину стола ставится хлебница с хлебом накрытая салфеткой, салфетницу (если столы совмещены, то на каждый стол отдельно). Затем раскладывают ложки, вилки, ножи. Вилки с левой стороны, нож и ложка — справа. Если нет ножей — справа ложка и вилка.

Суп разливают помощник воспитателя перед тем, как дети сядут за стол. Не нужно преждевременно раскладывать второе, чтобы оно не остывало: остывшая пища менее полезна. Если помощник воспитателя внимательно следит за детьми во время еды, она всегда успеет вовремя подать каждому второе.

К полднику стол сервируется:

В центре стола ставится салфетница, каждому ребёнку индивидуально предлагаются на тарелке выпечка или печенье и в кружке напиток. К ужину стол сервируется так же, как и к завтраку. Не подается только масло.

Этикет кормления.

Во время кормления детям раннего возраста надо надевать клеёнчатые надгрудники. В распоряжении детей должны быть и салфетки. После полутора лет они должны научиться самостоятельно, пользоваться ими. Воспитатель приучает ребёнка держать ложку в правой руке, за середину черенка, обхватив сверху пальцами. Детей учат есть и первое, и второе блюдо с хлебом, не брать пищу из тарелки руками, мясное блюдо есть с гарниром, пользоваться салфеткой. Блюда должны подаваться своевременно, чтобы, сев за стол, малыш тут же начал есть, т.е. недопустимо сажать детей за пустые столы. Надо помнить, что движения ребёнка ещё мало координированы, и требовать от него соблюдения полного порядка во время еды нельзя. Дети быстро утомляются и, утолив голод, начинают отвлекаться или совсем перестают есть. Взрослые должны помочь им закончить обед. Если малыш всё — таки отказывается от еды, настаивать не следует. (Попробуйте предложить следующее блюдо, а затем попытаться вернуться к тому блюду, от которого он отказался ранее.). Дети должны усвоить правила: нельзя выходить из-за стола с

куском хлеба, пирога, яблока и т.д.; нельзя выходить, если рот наполнен непрожёванной пищей. Уже в этом возрасте ребёнок должен благодарить взрослого после еды, задвигать свой стульчик. Во время еды воспитателю следует разговаривать с детьми («Ешьте, дети, суп вкусный»; «Катя, возьми хлеб, откуси кусочек»; «Мария Ивановна, Саша съел суп, положите и ему, пожалуйста, котлету с картошкой. Вкусная котлетка, ешь, Саша» и пр.) то есть необходимо использовать художественное слово.

Важное требование, предъявляемое к персоналу и педагогам, – не создавать своими действиями и словами напряжённую обстановку, когда едят дети. Взрослые должны помнить постоянно о том, что дети только вступили этот мир и многого еще не умеют. Приучая их к хорошим манерам, следует снисходительно относиться к промахам, не порицать и не торопить. Манерам нужно обучать непринужденно, спокойно и лучше всего собственным примером, приходя на помощь всякий раз, когда ребенок испытывает затруднения. И, наконец, третье требование касается принуждения ребенка во время еды.

Каждый ребенок рождается на свет с присущим ему хорошо функционирующим механизмом голода, который показывает, когда следует, есть, а когда остановиться. Если взрослые и сам ребенок не мешают этому механизму, то на отсутствие аппетита никто не жалуется и рост происходит нормально. Вмешательство в деятельность этого тонкого устройства может вызвать серьезные эмоциональные трудности в развитии ребенка, которые, возможно, будут сопутствовать ему в течение всей жизни. Вкусы ребенка могут быть наследственными и формироваться в семье в силу особенностей ее питания.

Дежурство вводится с младшей группы, во второй половине года и ставят перед ребёнком только одно условие: помочь помощнику воспитателю накрыть на стол.

Ребёнок раздаёт ложки, ставит хлебницы, стаканы с салфетками. Понимание обязанности ещё не доступно детям до четырёх лет, и было бы неправильно выдвигать перед ними такое требование. В руководстве детьми педагог опирается на их интерес к процессу деятельности, создаёт эмоционально-положительное отношение к нему, объясняет необходимость потрудиться и всячески поощряет любую попытку ребёнка проявить самостоятельность. Он формирует у детей представление о значимости труда дежурных, об очерёдности в выполнении порученного дела.

Формирование элементарных навыков за столом: правильно пользоваться столовой и чайными ложками, вилкой, салфеткой; не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом. Воспитатель использует в начале года (сентябрь – октябрь) те же приёмы, что и в младшем возрасте, с тем, чтобы узнать, насколько дети овладели умениями, дать им привыкнуть к условиям жизни в группе.

Далее у детей формируют умения самостоятельно выполнять обязанности дежурного по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, чашки, ставить салфетницы, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи).

Выходя из-за стола, ребенок может взять свою чашку и отнести её на раздаточный стол. Дежурные убирают со стола хлебницы, стаканы с салфетками, а помощник воспитателя, тарелки.

Дежурства продолжают иметь место в старшей и подготовительной к школе группе, постепенно усложняясь и по содержанию труда, и по формам объединения детей, и по требованию к самостоятельности в процессе работы, а так же по самоорганизации в процессе деятельности. Смена дежурных проводится ежедневно.

В содержание труда дежурных по столовой входит полная сервировка стола: аккуратно раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи); расставлять хлебницы, салфетницы, кружки. После еды дежурные помогают помощнику воспитателя наводить порядок на обеденных столах. У дежурных по столовой должна быть специальная форма: фартуки головной убор (косынки, колпачки).