

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению развития детей №5 села Арзгир Арзгирского района Ставропольского края  
(МКДОУ д/с №5 с. Арзгир)



И.Д. Крюкова

## Положение

### об организации питания воспитанников

муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению развития детей №5 села Арзгир Арзгирского района Ставропольского края (МКДОУ д/с №5 с. Арзгир)

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.4.3648 - 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г, № 28, с примерным Положением о порядке обеспечения горячим питанием воспитанников муниципальных казенных дошкольных образовательных учреждений Арзгирского округа Ставропольского края утвержденный постановлением ААМВСК от 27.01.2022 г. № 55 и Уставом муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида с приоритет-

ным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению развития детей №5 с. Арзгир Арзгирского района Ставропольского края .

1.2. В соответствии с законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом МКДОУ д/с №5 с. Арзгир, ответственность за организацию питания в образовательной организации и осуществление контроля 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 питания возлагается на руководителя организации, сотрудников, участвующих в организации детского питания - работников пищеблока, зам. руководителя по АХЧ, зам. руководителя по ВР, и т.д.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МКДОУ д/с №5 с. Арзгир (далее – МКДОУ)

## **2. Организация питания**

2.1. Воспитанники МКДОУ д/с №5 с. Арзгир получают трехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35%, полдник — 15%. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.2. Питание в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МКДОУ д/с №5 с. Арзгир. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.3. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, составляется меню-требование, установленного образца и утверждается заведующим МКДОУ д/с №5 с. Арзгир. Количество воспитанников на завтрак проставляется в меню - требовании по предыдущему дню, а количество питающихся на второй завтрак, обед и полдник по фактическому наличию детей в учреждении в данный день. Данные о фактическом наличии воспитанников в срок до 8 часов 30 минут ежедневно в письменном виде предоставляют воспитатели каждой группы. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (овощи, яйцо, масло сливочное, хлеб).

На основании предоставленных данных материально – ответственное лицо рассчитывает необходимое количество требуемых к выдаче из кладовой

на пищеблок продуктов и сырья. В первую очередь делается расчет и производится выдача со склада продуктов требующих более длительного времени на их приготовление (мясо говядины, птицы, сырые овощи, рыба), с обязательной записью количества выданных продуктов в журнале «Выдачи продовольственного сырья и пищевых продуктов», в котором проставляется количество выданных продуктов и сырья, роспись кладовщика на отпуск продуктов питания и повара в получении продуктов и сырья.

Ежедневное меню - требование, утвержденное заведующим и подписанное кладовщиком и поваром должно быть предоставлено на пищеблок не позднее 9 часов 30 минут. Стоимость питания в день на 1 ребенка рассчитывается не позднее 14 часов 00 минут.

2.4. 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.

Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

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

2.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МКДОУ д/с №5 с. Арзгир, запрещается.

2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) материально – ответственным лицом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения, согласно таблицы взаимозаменяемости (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

2.8. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню основного питания на сутки для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи,

наименования блюда, массы порции, калорийности порции на раздаче, в приемных группах.

2.9. Ежедневно, медработником ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещаемости и питания воспитанников.

2.10. Медработник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МКДОУ д/с №5 с. Арзгир. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация III блюда, после его охлаждения до температуры 15 градусов (из расчёта для детей 1 – 3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг., на порцию). Расчет необходимого количества витамина С производит медработник, закладку в третье блюдо – ответственный повар, назначенный приказом руководителя учреждения.

2.14. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей декады.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводит медработник учреждения ежемесячно.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **3. Порядок 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 МК ДОУ.

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 в игровой форме могут привлекаться дети с 3 лет под присмотром взрослых.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные 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 расходования денежных средств на продукты питания**

4.1. Ответственный, назначенный приказом заведующего, за организацию питания в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир:

координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, организацию поставщиков продуктов питания по предоставлению продуктов питания в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир;

осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания;

предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний, вопросы обеспечения полноценного питания детей.

4.2. 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.

4.3. Начисление оплаты за посещение детей МКДОУ д/с №5 с. Арзгир производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.4. Заведующий МКДОУ д/с №5 с. Арзгир:

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников МКДОУ ответственного за организацию питания в МДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания детей на заседаниях родительских собраний, Управляющего совета МКДОУ.

4.5. 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.

4.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается администрацией Арзгирского муниципального округа Ставропольского края.

4.7. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников МКДОУ д/с №5 с. Арзгир обеспечивается бюджетом Арзгирского муниципального округа.

## **5. Финансирование питания.**

5.1. Источниками финансирования питания воспитанников МКДОУ д/с №5 с. Арзгир являются средства бюджета Арзгирского муниципального округа, в день на одного воспитанника – 42 руб. 00 коп. и родительская плата за содержание ребенка в ДОУ.

5.2. Заявки в потребности питания на планируемый финансовый год подаются в отдел образования администрации Арзгирского муниципального округа Ставропольского края каждым МКДОУ в соответствии с численностью воспитанников и средним количеством детодней не позднее 31 октября текущего года, предшествующего планируемому.

5.3. Отдел образования администрации Арзгирского муниципального округа Ставропольского края определяет объемы финансирования каждого МКДОУ в пределах средств, предусматриваемых на организацию питания в бюджете Арзгирского муниципального округа Ставропольского края на очередной финансовый год и представляет в финансовое управление администрации Арзгирского муниципального округа расчет потребности в средствах на питание воспитанников из расчета суммы, предусмотренной методикой формирования бюджета на планируемый год на одного воспитанника до 10 ноября года, предшествующего планируемому.

5.4. Финансовое управление администрации Арзгирского муниципального округа осуществляет финансирование отдела образования администрации Арзгирского муниципального округа Ставропольского края в соответствии с муниципальной программой «Развитие образования в Арзгирском муниципальном округе на 2021 – 2026 годы» на основании заявок и расчетов в пределах средств, предусмотренных в Программе.