

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МКДОУ д/с №5 с.  
Арзгир  
И.Д. Крюкова  
Приказ № 3/2 от 20.01.2021 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

**о порядке организации детского питания  
муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения  
детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением  
деятельности по художественно-эстетическому направлению развития  
детей №5 с. Арзгир Арзгирского района Ставропольского края**

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее 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 (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, », с примерным Положением о порядке организации детского питания воспитанников муниципальных казенных дошкольных образовательных учреждений Арзгирского района Ставропольского края утвержденный постановлением ААМРСК от 29.01.2014 г. № 33 и Уставом муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению развития детей №5 с. Арзгир Арзгирского района Ставропольского края.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МКДОУ д/с №5 с. Арзгир, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников МКДОУ д/с №5 с. Арзгир.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

### **2.1. Способ организации питания**

2.1.1. МКДОУ д/с №5 с. Арзгир самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим МКДОУ д/с №5 с. Арзгир ответственные работники из числа заместителей заведующего, воспитателей и иного персонала детского сада.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.1.4. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Воспитанники МКДОУ д/с №5 с. Арзгир получают трехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20 - 25% суточной калорийности, обед — 35%, полдник — 15%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (при наличии денежных средств), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Второй завтрак (при наличии денежных средств) должен составлять 5% суточной калорийности.

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

2.1.6. Питание в МКДОУ д/с № 5 с. Арзгир осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, 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.

2.1.7. На основе примерного десятидневного 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. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом. 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 кладовщик 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.

2.1.8. 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.

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

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

2.1.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком 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.

2.1.12. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

- на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;
- в случае смерти воспитанника (признания его судом в установленном порядке безвестно отсутствующим или объявления умершим);
- при переводе или отчислении воспитанника из детского сада.

2.1.13. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

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

2.1.15. Медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.1.17. 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. 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  $t+2 \text{ --} +6 \text{ C}$  в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.

2.1.18. 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.

2.1.19. 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.

2.1.20. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

## **2.2. Режим питания**

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы МКДОУ д/с №5 с. Арзгир пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего МКДОУ д/с №5 с. Арзгир.

## **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники МКДОУ д/с №5 с. Арзгир ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;

- графики дежурств;
- рабочий лист ХАССП;

## **2.4. Меры по улучшению организации питания**

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МКДОУ д/с №5 с. Арзгир совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в отдел образования администрации Арзгирского муниципального округа сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

## **2.5. Питьевой режим**

2.5.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченной водой.

2.5.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

2.5.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **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 МКДОУ д/с №5 с. Арзгир.

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

3.4. Перед 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.

3.5. К сервировке столов в игровой форме могут привлекаться дети с 3 лет.

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;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов посуду;
- 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.

#### **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 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 д/с №5 с. Арзгир ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания детей на заседаниях родительских собраний, Управляющего совета МКДОУ д/с №5 с. Арзгир.

4.5. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в год.

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

4.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается приказом Учредителя.

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