

Согласован:  
На Общем собрании МКДОУ  
Протокол №\_\_  
от \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Заведующий МКДОУ  
\_\_\_\_\_ О.А. Зиновьева  
приказ №20 от 15.04.2021г

**П О Л О Ж Е Н И Е**  
**об организации детского питания**  
**в МКДОУ «ЦРР – Чесменский детский сад «Березка»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений». СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

1.2. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несёт руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /воспитатели, помощники воспитателей, председатель профсоюза, заведующий хозяйством, младший воспитатель, повар, кухонный рабочий/.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в МКДОУ. 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. Воспитанники МКДОУ получают трёхразовое питание. При этом завтрак составляет 25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед — 35%, полдник — 15 %.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в МКДОУ 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.
- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МКДОУ.
- 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, запрещается.
- 2.7. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ заведующий хозяйством составляет объяснительную с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.
- 2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 2.9. Ежедневно, воспитателем ведёт учёт присутствующих детей с занесением данных в Журнал учёта посещения детей.
- 2.10. Младший воспитатель или заведующий хозяйством 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. Выдавать готовую пищу детям следует только, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд, младшим воспитателем. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в III блюдо после охлаждения не выше 15 С.
- 2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утверждённым заведующим.

### **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. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3. 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.

3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеёнок, расставление салфетниц).

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

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

### **4. Порядок учета питания**

4.1. К началу учебного года заведующий МКДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно младший воспитатель составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08:00 до 09:00 утра, подают педагоги.

4.3. На следующий день, в 08:00 младший воспитатель проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах. Оформляет заявку и передает её на пищеблок.

4.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов

мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

4.5. 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.

4.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. 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 08:00ч., 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: яйцо, консервация овощная и фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования 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.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МКДОУ, бухгалтера ОО.

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

4.12. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.

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.

## **5. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов**

5.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.3. Сроки хранения и реализация особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1. Приложение 5.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей**

### **дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день**

6.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13

6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 25%; второй завтрак – 5%, обед – 35%; полдник – 15% .

В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%.

6.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста.

6.4. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников Учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

## **7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.**

7.1. Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

- Представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.
- 7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МКДОУ, воспитателями, работниками пищеблока, отражаются в их должностных инструкциях.

## **8. Финансирование расходов на питание в МКДОУ**

8.1 Воспитанники Учреждения обеспечиваются трехразовым питанием для детей с 10,5-ти часовым пребыванием.

8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателей средств местного бюджета.

8.4. объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учётом прогноза численности детей в Учреждении.