

Муниципальное казенное дошкольное учреждение  
«Детский сад № 11 «Колокольчик»  
(МКДОУ «Детский сад №11 «Колокольчик»)

Принято  
Педагогическим советом  
МКДОУ «Детский сад № 11  
«Колокольчик»  
от 19.08.2020 г. № 1

Утверждено  
Приказом заведующего МКДОУ «Детский  
сад № 11 «Колокольчик»  
Плотниковой Е.М.  
от 19.08.2020 г. № 1908-2/Д



**Положение  
об организации питания  
в МКДОУ «Детский сад № 11 «Колокольчик»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном казенном дошкольном учреждении «Детский сад № 11 «Колокольчик» (далее – Учреждение)
- 1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36.
- 1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. № 1014; Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ **заведующий Учреждением несёт ответственность за организацию питания**, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.
- 1.4. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками.
- 1.5. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действии редакции) на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении.
- 1.7. Порядок поставки продуктов определяется муниципальными контрактами (договорами)

**2. Организация питания на пищеблоке.**

- 2.1. Дети получают трёхразовое питание, которое удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.  
В промежутке между завтраком и обедом организуется рекомендованный дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.  
Ежедневно в меню включены молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

Остальные продукты (творог, рыба, яйцо и другие) – включаются в рацион питания детей в Учреждении 2-3 раза в неделю.

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

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

1.3. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно калькулятор составляет меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением.

1.4. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной категории;
- объем блюд 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;
- требование Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

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

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.10. Ежедневно калькулятор ведет учет питающихся детей.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций, пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.

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

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей , медицинским работником здравоохранения осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

2.14. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

## **2. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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 могут привлекаться дети с 4-х 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, салфетницы (начиная с группы раннего возраста);
- разливают третье блюдо;
- подается салат;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи сотрудниками может осуществляться во время кормления детей или в сончас.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

### **3. Порядок приобретения продуктов, учет питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.**

3.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ об организации питания и назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

3.2. Ответственный за питание в ДОУ, назначенный по приказу заведующего, осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости. Который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

3.3. Меню составляется ежедневно калькулятором (штатным сотрудником Учреждения). Меню составляет на основании количества присутствующих детей, которое ежедневно предоставляют педагоги калькулятору с 8.00 до 9.00 часов утра.

3.4. На следующий день в 8.00 часов калькулятор производит сверку фактически присутствующих детей с воспитателями групп и производит корректировку меню по количеству присутствующих.

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

3.6. С последующим приемом пищи (второй завтрак, 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, кура, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

- 4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, 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, 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 суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет воспитатель каждой группы и подписывается заведующим. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются бюджетом.
- 4.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Распоряжением Управления образования Администрации Талицкого городского округа.
- 4.13. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

#### **4. Контроль за организацией питания в Учреждении.**

- 4.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».
- 4.2. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ДООУ, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 4.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются члены родительского комитета.

#### **5. Заключительные положения.**

- 5.1. Настоящее Положение является обязательным к исполнению всеми лицами, ответственными за питание воспитанников в ДООУ.
- 5.2. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом руководителя ДООУ и действует до утверждения нового положения.