

Принято на общем собрании  
трудового коллектива  
протокол от 26.05.2022 г. № 2

Приложение к приказу  
МКОУ Прогимназия №3 г.п. Терек  
от 31.05.2022 г. №41



**Положение  
об организации питания дошкольников  
в МКОУ Прогимназия №3 г.п. Терек**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания в МКОУ Прогимназия №3 г.п. Терек (далее - Положение), разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом МКОУ Прогимназия №3 г.п. Терек (далее Учреждение) и регламентирует организацию питания в Учреждении.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.
- 1.3. Организация питания воспитанников возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено их должностными инструкциями.
- 1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся общим собранием трудового коллектива и принимаются на его заседании.
- 1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2. Организация питания на пищеблоке**

- 2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное трехразовое питание детей (завтрак, обед, полдник) в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
- 2.2. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с меню, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
- 2.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню, ежедневно, на следующий день ответственным за организацию питания составляется меню-требование и утверждается руководителем Учреждением.



2.5. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно.

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.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с директором Учреждения запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменений в меню - раскладки (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора Учреждением. Исправления в меню-требованиях не допускаются.

2.9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

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

2.11. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

2.12. В Учреждении создается бракеражная комиссия, действующая на основании Приказа руководителя, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.13. Готовая пища с пищеблока выдается только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей в Учреждении проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

2.15. Ежедневно вывешивается меню на раздаче пищи у пищеблока, а также в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем (выход) порции.

2.16. Оборудование и содержание пищеблока Учреждения осуществляется в соответствии санитарного законодательства по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

### **3. Организация питания детей в группах**

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

- в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;



- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания;
  - в организации питьевого режима в группах.
- 3.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному директором Учреждения.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.
- 3.5. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- проветрить помещение;
  - промыть столы горячей водой с мылом;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 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 хлебные тарелки с хлебом;
  - разливают третье блюдо;
  - 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 блюда;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

#### **4. Порядок приобретения продуктов, учета питания,**

##### **поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

- 4.1. К началу учебного года руководителем Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.2. Кладовщик осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания Учреждения, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя Учреждения.
- 4.3. Ежедневно, ответственный за организацию питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.
- 4.4. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.
- 4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом, составленным в произвольной форме.
- 4.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту, составленному в произвольной форме. Возврат продуктов, выписанных по меню для



приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9. 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.).

4.10. 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.

4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждением, главного бухгалтера.

4.13. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям) обучающихся, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.14. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.15. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

## **5. Контроль за организацией питания**

5.1. Контроль за качеством (разнообразием), закладкой продуктов питания, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов обеспечивается администрацией Учреждения.

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замены продуктов питания на равноценные, контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;
- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным разнообразием ассортимента и количеством продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически





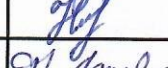

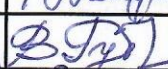

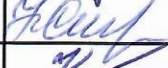


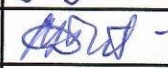


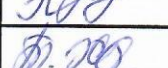
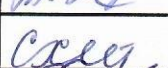


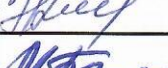


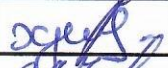

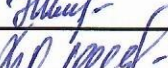
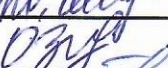
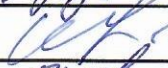




используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.



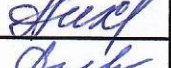

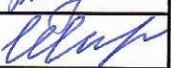
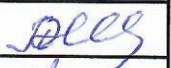
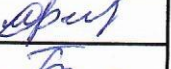

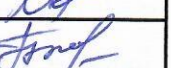

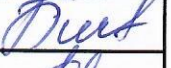



5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле могут привлекаться члены Совета родителей Учреждения или представители иных органов управления Учреждением.



**Лист ознакомления  
работников МКДОУ «Детский сад №3 «Нур» ГП Терек»  
с Положением об организации питания**

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1	Ашхотова Лариса Хажбиевна	зам. директора по УВР	02.09.2022г.	
2	Ардавова Светлана Тушевна	воспитатель	02.09.2022г.	
3	Абазова Нина Забитовна	воспитатель	02.09.2022г.	
4	Ахметова Фатима Назирбиевна	воспитатель	02.09.2022г.	
5	Бишенова Фатима Владимировна	воспитатель	02.09.2022г.	
6	Губашиева Венера Владимировна	воспитатель	02.09.2022г.	
7	Бишенова Ирина Заурбиевна	воспитатель	02.09.2022г.	
8	Кяшева Жанна Хасановна	воспитатель	02.09.2022г.	
9	Карашева Олеся Анатольевна	воспитатель	02.09.2022г.	
10	Кажарова Радима Мухамедовна	воспитатель	02.09.2022г.	
11	Магомедова Равида Руслановна	воспитатель	02.09.2022г.	
12	Машукова Диана Патиховна	воспитатель	02.09.2022г.	
13	Тарчокова Татьяна Анибаловна	воспитатель	02.09.2022г.	
14	Тахушева Лариса Борисовна	учитель	02.09.2022г.	
15	Тухужева Элла Вячеславовна	воспитатель	02.09.2022г.	
16	Тхакахова Мадина Валерьевна	воспитатель	02.09.2022г.	
17	Терешева Светлана Хаутиевна	воспитатель	02.09.2022г.	
18	Накацева Марина Зуберовна	учитель-логопед	02.09.2022г.	
19	Озрокова Тамара Борисовна	музработник	02.09.2022г.	
20	Кандрокова Наталья Абузедовна	воспитатель	02.09.2022г.	
21	Балкарова Марита Зольчанна	главный бухгалтер	02.09.2022г.	
22	Замбуров Слава Шауабович	завхоз	02.09.2022г.	
23	Сохова Инна Александровна	помощник воспитателя	02.09.2022г.	
24	Хаткова Мадина Олеговна	помощник воспитателя	02.09.2022г.	
25	Сокмышева Арина Заурбиевна	помощник воспитателя	02.09.2022г.	
26	Шуганова Марина Муриковна	помощник воспитателя	02.09.2022г.	
27	Шокалова Жанета Хабаловна	помощник воспитателя	02.09.2022г.	
28	Ошроева Зухра Душановна	помощник воспитателя	02.09.2022г.	
29	Шомахова Фатима Дмитриевна	помощник воспитателя	02.09.2022г.	
30	Шабатукова Милана Заурбековна	помощник воспитателя	02.09.2022г.	



31	Шидакова Алла Вячеславовна	помощник воспитателя	02.09.2022г.	
32	Кожаяева Людмила Ауесовна	помощник воспитателя	02.09.2022г.	
33	Алхасова Индира Анибаловна	зав.складом	02.09.2022г.	
34	Дукова Марида Мухажировна	повар	02.09.2022г.	
35	Тохова Фатима Долатбиевна	повар	02.09.2022г.	
36	Шомахова Мадина Михайловна	повар	02.09.2022г.	
37	Бжеумыхова Марита Зуберовна	машин. по стирке белья	02.09.2022г.	
38	Фриева Мариана Мажидовна	уборщ. служебн.помещ.	02.09.2022г.	
39	Ахаминова Ирина Борисовна	рабоч. по облс.территор.	02.09.2022г.	
40	Ходов Азамат Эдуардович	сторож	02.09.2022г.	
41	Бишенов Заур Мухамедович	сторож	02.09.2022г.	
42	Дажигов Астемир Мухамедович	сторож	02.09.2022г.	
43	Бишенов Заурин Мухамедович	сторож	02.09.2022г.	
44	Болотоков Рустам Арсенович	инженер-программист	02.09.2022г.	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868576048

Владелец Балатокова Кира Люшевна

Действителен с 10.03.2022 по 10.03.2023