

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ «Улыбка»  
/О.В. Афанасьева/  
Приказ № 877  
от « 07 » 07 20 21 г.

с учётом мнения  
совета родителей  
Шинина /  
от « 09 » 03 20 21 г.

## Положение об организации питания воспитанников

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Улыбка» (далее- ДОУ), в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32., Методических рекомендаций МР 2.4.0162-19 от 30.12.2019 г., Уставом.

### 2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения продуктов в ДОУ

2.2 Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании, питанием соответствующим функциональному состоянию организма.
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### 3. Организация питания в Учреждении

3.1. Ежегодно, перед началом учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственных за организацию питания на учебный год с определением функциональных обязанностей.

3.2 Продукты питания поставляются в ДОО с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность.

3.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.4. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.5. Питание осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню (далее - Меню), включающего горячее питание, а так же индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии).

3.6 Питание детей в ДОО осуществляется в соответствии с утвержденным на период не менее двух недель меню для детей с 1 года - 3 лет и с 3-7 лет, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

3.7. Меню разрабатывается ДОО самостоятельно и утверждается приказом по Учреждению.

3.8 Выдача детям рационов питания в соответствии с утвержденным индивидуальным меню осуществляется под контролем ответственных лиц, назначенных приказом по ДОО.

3.9. Для обеспечения преемственности питания в доступных для родителей и детей местах ежедневно размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей

Данная информация дублируется на официальном сайте ДОО в сети Интернет <http://ulibka19.ru/>

3.10 На основе утвержденного меню ежедневно зав. производством составляется меню-требование, которое утверждается заведующим ДОО.

3.11 Меню-требование и технологические карты является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.12. Вносить изменение в утвержденное меню- требование, без согласования с заведующим ДОО запрещено.

3. 13. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продуктов) зав. производством составляется докладная записка с указанием причины. В меню - требование вносятся изменения на основании приказа заведующего ДОО.

3.14 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций (выходов).

3.15. При закладке основных продуктов в котел присутствует медицинский работник.

3.16. Выдавать готовую пищу детям следует строго с разрешения бракеражной комиссии. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом по ДОО. После снятия пробы делается запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом отмечается результат пробы каждого блюда.

3.17. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

3.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация третьего блюда (компот, кисель) для детей старше 3 лет.

3.19. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.20. Выдача пищи на группы осуществляется по утвержденному графику.

3.21. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2С до +6С.

3.22. Организация питания воспитанников в ДОО предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей (предусмотрено 5-ти разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, ужин), правильное сочетание его с режимом работы ДОО;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями;
- индивидуальный подход к воспитанникам, с ограничениями в питании;
- обеспечение кулинарной обработки пищевых продуктов в соответствии с СанПиН;
- контроль за работой пищеблока, организацией питания воспитанников в группах.

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

4.1. Работа по организации детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, младшего воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи;

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику.

4.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.;

4.4 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных

и каждого ребенка ( например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети)

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - разливают 3 блюда;
  - 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, младший воспитатель убирает со столов салатники;
  - дети приступают к приему первого блюда;
  - по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из под первого, подается второе блюдо;
- 4.8 В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи докармливают.

## **5. Организация питания детей, с ограничениями в питании**

5.1. При организации питания детей, ДОО в обязательном порядке учитывает представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья.

5.2. С целью обеспечения безопасных условий при организации питания для детей с ограничениями в питании (сахарный диабет, пищевая аллергия и др.) при составлении меню, учитывая разные физиологические реакции на отдельные продукты питания, организуется индивидуальный подход, а так же совместная работа с родителями (законными представителями) воспитанника.

5.3. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача, в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

## **6. Контроль организации питания**

6.1. В целях осуществления контроля за организацией питания в ДОО, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи осуществляется производственный контроль не менее двух раз в год.

6.2. В ДОО разработана циклограмма контроля за организацией питания и действуют следующие комиссии:

### **6.2.1. Комиссия общественного контроля за организацией питания:**

– В состав комиссии общественного контроля за организацией питания входит: от работников - председатель профсоюзного комитета ДОО, председатель общего собрания работников Учреждения, от администрации - старший воспитатель, - от родителей председатель совета Учреждения.

### **Полномочия комиссии общественного контроля за организацией питания:**

- проверяет условия хранения продуктов питания в складских помещениях и их качество;
  - контролирует санитарное состояние пищеблока, складских помещений;
  - отслеживает соответствие меню на день утвержденному меню, качество готовых блюд;
  - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
  - проверяет закладку основных продуктов.
- С целью оформления результатов контроля за организацией питания в Учреждении члены комиссии заполняют соответствующие акты.

### **6.2.2. Бракеражная комиссия:**

- В состав бракеражной комиссии входят заведующий ДООУ, медицинский работник, зав.производством. При отсутствии кого-либо из членов комиссии (больничный лист, отпуск и пр.) приказом по Учреждению утверждается новый состав бракеражной комиссии.

### **Полномочия бракеражной комиссия:**

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке продуктов питания;
- осуществляет контроль хранения и сроков реализации продуктов питания;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проверяет соответствие объемов приготовленных блюд объему разовых порций и количеству детей в соответствии с меню-требованием;
- осуществляет контроль за закладкой продуктов питания;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи, проводит органолептическую оценку готовых блюд, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи, в случае выявления каких-либо нарушений до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

## **7. Финансирование питания**

- 7.1. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией ГУО администрации г. Черногорска на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 7.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.
- 7.3. Табелы посещаемости закрываются в конце каждого месяца. В случае болезни ребенка производится перерасчет родительской платы на основании медицинской справки.