



Утверждаю:  
Заведующий МДОУ  
Купанский детский сад  
Л.А.Родина

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
об организации питания в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
Купанском детском саду

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом « об образовании» (с последующими изменениями и дополнениями), методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области, часть 1», «Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области, часть 2, утвержденными Департаментом образования Ярославской области, Федеральным Законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «о качестве безопасных пищевых продуктов», с последующими изменениями и дополнениями, Федеральным Законом «о санитарно — эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ(с последующими изменениями и дополнениями), СанПиН2.3.2.1940-05 «санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1078-01 «гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СП 1.1.1.1058-01 «организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» СанПиН 2.4.1.3049-13, с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г №32 «об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20, Уставом МДОУ Купанского детского сада.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок питания детей в МДОУ, разработанный с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей.

**2. Требования к организации питания детей**

2.1. Организация питания детей возлагается на МДОУ. В МДОУ должно быть предусмотрено место для питания детей(в групповых ячейках)

2.3. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания детей в МДОУ производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания детей, посещающих МДОУ, определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью воспитанников.

2.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.5. Посуда. Инвентарь. Тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

2.6. Для приготовления пищи используются механическое, тепловое, весовое оборудование.

2.7. Каждая группа помещений(производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами проточно-вытяжной вентиляцией с механическим и естественным побуждением.

### **3. Условия, сроки хранения продуктов**

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торговых организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты. Ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил..

3.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.4. Сроки хранения и реализация особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

3.5. Качество(бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.6. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2-+6, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

### **4. Организация приготовления пищи на пищеблоке**

4.1. 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.

4.2. Дети получают четырехразовое питание.

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

4.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением.

4.5. Для детей в возрасте от 1,5года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

4.6 - 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.

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

- 4.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.
- 4.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением.
- 4.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 4.12. Ежедневно старшей медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.
- 4.13. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 4.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций;
- 4.15. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 4.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей осуществляется С-витаминизация III-го блюда.
- 4.17. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

---

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

- 5.1. 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.
- 5.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. Пред 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.
- 5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет в виде поручений.
- 5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начина 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.

5.8. Прием пищи сотрудниками может осуществляться в соответствии с графиком из собственных средств.

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

#### **6. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.**

6.1. К началу учебного года заведующий Учреждения издаёт приказ об организации питания и назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

6.2. Старшая медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости.

6.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей..

6.4. На следующий день воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах старшей медицинской сестре.

6.5. 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.

6.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет старшая медицинская сестра. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего.

6.8. Расходы на питание детей обеспечиваются за счет платы, взимаемой с родителей(законных представителей) за присмотр и уход за детьми осваивающими образовательную программу дошкольного образования, за исключением случаев попадающих под Федеральный закон № 181-ФЗ от 24.11.1995г.