

С учетом мнения Совета  
родителей МБДОУ Новомихайловский  
детский сад «Зернышко»  
Протокол от 19.01.2021 г. № 2

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ  
Новомихайловский  
детский сад «Зернышко»  
\_\_\_\_\_  
В.А.Еременко  
Приказ от 20.01.2021г.№6

## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Новомихайловский детский сад «Зернышко» (МБДОУ Новомихайловский детский сад «Зернышко») далее – ДОУ, разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020., СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», от 28.09.2020г.

1.2. Настоящее положение разработано с целью создания условий для обеспечения безопасности организации питания воспитанников ДОУ, укрепления их здоровья, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания.

1.3. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

### **2. Организации питания**

2.1. Ключевыми направлениями организации питания, с учётом специфики детей дошкольного возраста (в возрасте от 3 до 7 лет), в ДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования (ООП ДО), являются:

- формирование рациона питания детей;
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке;
- организация хранения пищевых продуктов;
- организации приема пищи детьми в группах;
- организации производственного контроля над питанием детей;
- организации общественного контроля над питанием детей .

2.2. Организация и контроль над питанием в ДОУ возлагается на заведующего.

2.2.1. Заведующий в начале учебного года издает приказы:

- «Об организации питания детей», в котором утверждается ответственный за организацию питания в ДОУ.
- «О создании комиссии по питанию» (бракеражная комиссия);
- «О создании комиссии по контролю над питанием»;
- разрабатывает и утверждает Программу производственного контроля, включающую в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в ДОУ санитарного законодательства и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и сроки их исполнения;
- составляет и утверждает план мероприятий по контролю над организацией питания в ДОУ на учебный год, в котором прописывается: организационная работа, работа с документацией, работа с кадрами, работа с поставщиками, мероприятия по контролю над организацией питания.

2.2.4. Утверждает меню на каждый день ежедневно, на день вперед.

2.2.5. Заключает Контракты на поставку продуктов питания и следит за их надлежащим исполнением.

2.3. Контроль над обеспечением сбалансированного, безопасного, качественного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДООУ, выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников возлагается на завхоз.

2.3.1. Завхоз составляет ежедневно, на день вперед меню-требование, с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню и утверждает его у заведующего. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду.

Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления заведующего (или лица, назначенного приказом заведующего на время его отсутствия) запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества), в меню-требовании вносятся изменения, о чём делается запись в журнале замены, который визирует заведующий.

2.3.2. Контролирует сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами:

- наличие всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов;
- удостоверение качества и ветеринарное заключение, на каждую партию продуктов;
- сертификат соответствия, на каждый вид продукции;

2.3.3. Контролирует качество поступающей продукции, проверяет соответствие количества, ассортимента в соответствии с поданной заявкой, качество поставленной продукции, целостность упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража

2.3.4. Строго соблюдает условия хранения продуктов, температурный режим, товарное соседство.

2.3.5. Выдаёт продукты, указанные в меню - раскладке, со склада на кухню по количеству детей в соответствии с нормами СанПиН.

2.4. Контроль над качеством приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей основных пищевых качествах согласно примерному меню осуществляет заведующий.

2.4.1. Заведующий:

- отражает качество готовой продукции в Журнале бракеража готовой продукции;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены работников;
- ведёт Журнал здоровья работников;
- отслеживает закладку продуктов на кухне с отметкой в журнале, следит за организацией питания в группах.

2.5. Производство готовых блюд на пищеблоке осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ответственные 2 повара.

2.5.1. Повара:

- при приготовлении блюд соблюдают щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяют жарку.
- обеспечивают выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологических картах, а также соблюдают санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- поваром проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд, согласно требованиям СанПиН

2.6. В ДООУ организован правильный питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.7. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

### **3. Организация питания воспитанников 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. Получение пищи на каждую группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - разливают III блюдо;
  - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
  - подается первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата или закуски (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.
- 3.7. Воспитатель обязан создать условия для полноценного приёма пищи, без отходов.

#### **4. Отчетность и делопроизводство**

- 4.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания воспитанников в ДООУ.
- 4.2. Отчеты об организации питания в ДООУ доводятся до всех участников образовательных отношений (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 4.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходо-ванию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020, СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», от 28.09.2020г.