

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №13 комбинированного вида» г. Новозыбкова**

243000 Брянская обл., г. Новозыбков, ул. Ломоносова, д. 38  
8 (48343) 5-46-22 e-mail: detskiysadik13@mail.ru  
ОКПО 47897486, ОГРН 1023201537589, ИНН 3204004305, КПП 324101001

Согласовано  
на общем собрании трудового  
коллектива. Протокол №2 от 20.07.2022

Утверждено приказом МБДОУ  
«Детский сад №13» г. Новозыбкова  
от 21.07.2022 №39-о.д.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания в МБДОУ «Детский сад №13» г. Новозыбкова (далее - Положение, далее - ДОУ) разработано в соответствии Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», письмом Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов.

1.4. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями работников.

1.5. Организация питания в ДОУ осуществляется как за счет средств местного бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей). Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

1.6. Начисление платы за питание производится бухгалтером ООНГА на основании табелей учета посещаемости детей.

1.7. Ответственность за организацию питания несет руководитель ДОУ, который осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания.

## 2. Порядок организации питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание, включая второй завтрак, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным технологом, согласованным с начальником ООНГА и утвержденным заведующим ДООУ.

При этом учитываются: среднесуточный набор продуктов, объем блюд, нормы физиологических потребностей, нормы потерь при обработке продуктов, выход готовых блюд, нормы взаимозаменяемости продуктов, данные о химическом составе блюд, требования в отношении запрещенных продуктов для детского питания.

2.3. На основании примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца с указанием выхода блюда для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ДООУ.

Для детей от 1 года до 3 лет составляется отдельное меню-требование.

2.4. Каждое блюдо готовится по технологической карте установленного образца, разработанной технологом ООНГА и утвержденной заведующим ДООУ. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.5. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты.

2.6. Питание детей должно соответствовать принципам «щадящего» питания, предусматривающим использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

2.7. В целях профилактики гиповитаминозов проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готового блюда. Витамины вводятся в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.

2.8. Выдача пищи на группы осуществляется после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

2.9. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда- в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда- не менее 100 г. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 °С в отдельном холодильнике или специально отведённом месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинской сестрой.

2.10. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарная накладная, счт-фактура, удостоверение качества, при необходимости ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркированные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Выходной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего ДООУ.

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

2.11. Пищевые продукты хранятся в складских помещениях соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.12. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должно быть изготовлено из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.13. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка и генеральная уборка по утвержденному графику.

2.14. Работники ДОО должны проходить медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.

2.15. Ежедневно перед началом работы медсестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники.

2.16. В ДОО должен быть организован питьевой режим. Кипяченая питьевая вода хранится не более 3-х часов.

2.17. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в уголке для родителей всех возрастных групп, с указанием наименования блюд, их выхода.

2.18. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учёта.

2.19. Если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, а численность детей снизилась, то порции отпускаются другим детям (главным образом, старшего возраста), как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

2.20. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад ДОО по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

2.21. Учёт продуктов питания на складе проводится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учёта и анализа поступления продуктов в течение месяца.

## **2. Порядок организации питания в группах**

3.1. Получение пищи на группы осуществляется в соответствии с режимом дня и по графику, утвержденному заведующим ДОО.

3.2. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи и в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

3.3. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

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 приёмом пищи.

- 3.6. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся салфетницы и хлебные тарелки;
  - разливают III блюдо;
  - в салатницы раскладывают салат;
  - подаётся первое блюдо;
  - дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата;
  - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатник;
  - дети приступают к приёму первого блюда;
  - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подаётся второе блюдо;
  - приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.
- 3.7. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

<p>4. <b>Производственный контроль за организацией питания детей</b></p>	
<p>4.1. В ДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания детей.</p>	
<p>4.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на предприятие;</li> <li>- ассортимент и объём выбираемой продукции, качество готовой продукции, соответствие объёма и ассортимента выбираемой продукции продовольственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта;</li> <li>- контроль за рационом питания в ДОУ;</li> <li>- контроль за технологией производства и соблюдением требований санитарных правил при производстве кулинарной продукции;</li> <li>- поточность производственных процессов;</li> <li>- контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов;</li> <li>- контроль за хранением продуктов /сырья, полуфабрикатов, и готовой кулинарной продукции.</li> </ul>	
<p>4.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Данные для анализа используемого набора продуктов вносятся в специальную ведомость на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты проводятся по тем продуктам, количество которых изменилось в связи с заменами.</p>	
<p>4.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного меню и меню-требования проводится систематический анализ рациона питания 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 по химическому составу пищевых продуктов.</p>	



Заведующий:

*С.М.Мельникова*

С.М.Мельникова

