

Муниципальное дошкольное бюджетное образовательное учреждение детский сад  
№ 67 «Аистёнок» Старооскольского городского округа

**ПРИНЯТО**

на общем собрании работников  
МБДОУ ДС №67 «Аистёнок»  
протокол №5 от 18.01.2021г.

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом заведующего  
МБДОУ ДС №67 «Аистёнок»  
от 18.01.2021 г. приказ №16

**СОГЛАСОВАНО**

председатель первичной  
профсоюзной организации  
МБДОУ ДС №67 «Аистёнок»  
\_\_\_\_\_ Н.В. Котлярова

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ  
ДЕТСКОМ САДУ №67 «АИСТЁНОК» СТАРООСКОЛЬСКОГО ГОРОДСКОГО  
ОКРУГА**

**1. Общее положение.**

1.1 Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №67 «Аистёнок» Старооскольского городского округа (далее - Учреждение), в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.359-20), и санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20), Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в Учреждении и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

**2. Организация питания на пищеблоке.**

2.1. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения.

2.2. Дети получают пятиразовое питание (второй завтрак сок или фрукты после занятий).

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

2.3. 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.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день медицинской сестрой составляется меню - требование и утверждается заведующим.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

2.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба о каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специальном отведенном холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

2.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.8. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 60-65°C.

2.10. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.11. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.12. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **3. Организация питания детей 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

3.5. К дежурству могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

3.7. 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 салат;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- подается первое блюдо;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

3.9. В холле Учреждения и каждой группе, должно размещаться в доступном для родителей месте ежедневное меню на сутки с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, массы порций, калорийности порции.

#### **4. Контроль за организацией питания.**

4.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в администрация Учреждения руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.359-20 и СП 2.4.3648-20.

4.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен 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 (плодов и ягод);

– 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.

4.3. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН СанПиН 2.3/2.4.359-20).

4.4. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

## **5. Документация по организации питания**

План работы по организации питания

Функциональные обязанности работников пищеблока.

Приказ по организации питания.

Примерное десятидневное меню.

Технологические карты.

Ежедневное меню -требование, утвержденное руководителем, с указанием даты, количества питающихся детей, нормы на одного ребенка и на всех детей, выхода блюда, объема порции.

Сертификаты качества, декларация

Ветеринарные справки с системы «Меркурий»

Товарные накладные.

Акты приёмочной комиссии

Инструкции по технике безопасности.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Журнал замены блюд

График раздачи пищи по группам.

Журнал учета посещаемости детей.

Анализ выполнения натуральных норм продуктов

Подсчет калорийности.

Тетради для записи санитарного состояния групп и помещений Учреждения.

Гигиенический журнал (сотрудники).

Акты денатурации

График закладки продуктов питания.

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.