

**УТВЕРЖДАЮ:**



Заведующий МДОУ

«Детский сад № 55»

О.В. Румянцева

Приказ № 210/1 от 22 сентября 2017 г.

## **Положение об организации питания детей в МДОУ «Детский сад № 55»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 55» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано с целью обеспечения сбалансированного питания воспитанников, посещающих Учреждение и осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Учреждении.

1.3. Основные задачи организации питания воспитанников в детском саду являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием воспитанников

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.

### **2. Организация питания на пищеблоке.**

2.1. Организация питания на пищеблоке осуществляется сотрудниками ООО «Комбинат социального питания».

2.2. Дети получают четырехразовое питание. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

2.4. Для приготовления пищи используется электрооборудование, помещение должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.5. 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.

2.6. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется ООО «Комбинат социального питания».

2.7. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно сотрудником ООО «Комбинат социального питания» составляется меню-требование на следующий день.

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

- 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.

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

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

2.11. Ежедневно медицинским работником Учреждения ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

2.12. Медицинский работник Учреждения обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.

2.14. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника, после снятия ей пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником С-витаминизация III-го блюда.

### **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 младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

3.4. 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.

3.5. К сервировке столов 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, салфетницы (начина с группы раннего возраста);
- разливают третье блюдо;
- 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.

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

#### **4. Порядок учета питания, контроль за организацией питания в Учреждении**

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ об организации питания в Учреждении.

4.2. Медицинский работник Учреждения осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости.

4.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости. 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.

4.4. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую плату, размер которой устанавливается приказом департамента образования мэрии г. Ярославля.

4.5. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников родителям воспитанников обеспечивается за счет средств областного, местного бюджетов.

4.6. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».