

Рассмотрено на заседании педсовета  
Протокол № \_\_\_\_\_ от 31.08.2020

«Утверждаю»  
Директор школы \_\_\_\_\_ В.И.Грибанов  
Приказ № 227 от 01.09.20

## **Положение об организации питания детей в ДО МБОУ-Коржовоголубовская СОШ**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Коржовоголубовская средняя общеобразовательная школа Клишиковского района Брянской области, дошкольное отделение (далее — Д.О.).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26

1.3. В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ руководитель организации несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Д.О..

1.5. Организации питания возлагается директором на заместителя директора по воспитательной работе Д.О.. Распределение обязанностей по организации питания между работником пищеблока, младшим воспитателем определено должностными инструкциями.

### **2. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

2.1. Д.О. обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания. Д.О. по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Д.О. производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Д.О. определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется

электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **3. УСЛОВИЯ, СРОКИ ХРАНЕНИЯ И ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ**

3.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников, дошкольного учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

3.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

3.6. Дошкольное учреждение обеспечено холодильным оборудованием. Кроме этого, имеется кладовая для хранения сухих продуктов, таких, как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, овощи. Складское помещение и холодильное оборудование необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

### **4. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ.**

4.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед 35%, полдник 10%.

4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

4.3. Питание в ДО осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного директором образовательного учреждения.

4.4. На основе примерного 10-дневного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается директором образовательного учреждения.

4.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 3 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов;
- объём блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

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

4.7. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с директором образовательного учреждения, запрещается..

4.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню в раздевалке.

4.9. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет повар и ответственный по организации и контролю за питанием детей.

## **5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ**

5.1. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику утвержденному директором образовательного учреждения на основании СанПиН.

5.2. Работа по организации питания воспитанников осуществляется под руководством воспитателя, младшего воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

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

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).

5.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается, уборку осуществляют дежурные по столовой с помощью младшего воспитателя.

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

5.8. Воспитатель в группе докармливает детей с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

5.9. 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;
- воспитанники начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления первого блюда подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.10. Прием пищи педагогами, воспитанниками может осуществляться одновременно.

## **6. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ**

6.1. К началу учебного года директором образовательного учреждения издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

6.2. Ответственные за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

6.3. Ежедневно ответственный составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списка присутствующих детей, который ежедневно, с 8.30 до 9.00 утра, отмечаются в журнале.

6.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6.5. Начисление оплаты за питание производится на основании таблиц посещаемости. Число детодней по таблице посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников и обучающихся, состоящих на питании в меню-требовании.

## **7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ**

7.1. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

7.2. Мероприятия проводимые в ДО:

Медицинские осмотры персонала кухни:

Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;

Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;

Имеются холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;

Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей.

Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты.

Используются безопасные моющие средства

## **8. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

8.1. В ДО должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

Положение об организации питания воспитанников.

- Приказ директора образовательного учреждения о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- График питания воспитанников .
- Табель по учету питающихся.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
- Меню-раскладка, меню-требование:
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

## **9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 9.1. Настоящее положение принимается Общим собранием работников ДО.
- 9.2. Все изменения и дополнения в настоящее положение вносятся Общим собранием работников ДО и принимаются на его заседании.
- 9.3. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.