

Утверждено:  
Заведующая "Д/С Улыбка"  
\_\_\_\_\_И.Н.Назаренко

**Положение об организации питания  
В МДОУ "Детский сад Улыбка Сонковского муниципального округа  
Тверской области"**

**1. Общие положения**

1.1 Настоящее положение разработано для муниципального дошкольного учреждения "Детский сад Улыбка Сонковского муниципального округа Тверской области" (далее - Учреждение) в соответствии с Конституцией Российской Федерации, законом Российской Федерации "Об образовании", "Типовым положением о дошкольном учреждении Российской Федерации", санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.4.1.3049 - 13, Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, разработано с целью создания оптимальных соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

**2. Требования к организации питания детей**

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

2.2 Требования к деятельности и формированию рациона и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих учреждение определяется санитарно -эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает 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.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно -эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжкой вентиляции.

**3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов**

3.1. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность

- 3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

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

- 4.1 Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник 15% ужин 20-25 %.
- 4.2 Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
- 4.3 Питание в Учреждении осуществляется с учетом примерного двадцатидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзора и утверждённого заведующим Учреждения
- 4.4 На основе примерного 20-дневного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.
- 4.5 При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2 до 7 лет учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
  - объём блюд для каждой группы;
  - 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 желудочнокишечного заболевания или отравления.
- 4.6 При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.
- 4.7 Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 4.8 Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующей Учреждения, запрещается.
- 4.9 При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку

вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.10 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных группах.

4.11 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 заведующий Учреждением и медицинский персонал Учреждения.

## 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

5.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим учреждения на основании СанПиН.

Теплый период:	завтрак	обед	полдник	ужин
I младшая группа	8.30	11.50	15.10.	16.20
II младшая группа	8.30	12.00	15.10	16.20
Средняя группа	8.45	12.10	15.10	16.20
Старшая группа	8.45	12.15	15.00	16.20
Холодный период:	завтрак	обед	полдник	ужин
I младшая группа	8.45	11.50	15.10	16.20
II младшая группа	8.45	12.00	15.10	16.20
Средняя группа	8.45	12.10	15.10	16.20
Старшая группа	8.45	12.25	15.10	16.20

5.2. 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.

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 .

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

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

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

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

- 6.1. К началу учебного года заведующим образовательного учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.
- 6.3. Ежедневно заведующая составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале.
- 6.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 6.5. 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.

## **7. ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ДОО**

- 7.1 Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и кладовщика, дошкольного учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 7.2 Каждое дошкольное учреждение обеспечивается холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких, как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

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

- 8.1 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.

- 8.2 Мероприятия проводимые в ДОО:

Медицинские осмотры персонала кухни;

Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только сертификатами;

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

Имеется 6 холодильных 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 (хозяйственное мыло + кальцинированная сода, моющее средство и дезинфицирующие средства без хлора.

