

Принято на педагогическом совете  
Протокол от 25.01.2021 № 3

Утверждаю  
Директор Седова Т.Н.  
Приказ от 18.01.2021 № 44



**Положение**  
**об организации питания в дошкольных группах**  
**МКОУ начальная школа-детский сад «Тополек»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение определяет порядок организации питания воспитанников в МКОУ начальная школа-детский сад «Тополек», права и обязанности участников процесса по организации питания.
- 1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32, Уставом МКОУ начальная школа-детский сад «Тополек»

**2. Порядок организации питания**

- 2.1. Приказом директора назначается ответственный за организацию питания в дошкольных группах МКОУ начальная школа-детский сад «Тополек».
- 2.2. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 2.3. Питание осуществляется на основании 10 дневного меню по сезонам.
- 2.4. Меню составляется для детей дошкольного возраста с учетом длительности пребывания детей в учреждении.
- 2.5. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.
- 2.6. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.
- 2.7. Утверждается график выдачи пищи с пищеблока и размещается в доступном месте.
- 2.8. В МКОУ «Тополек» осуществляется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).
- 2.9. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

- 2.10. В Учреждении запрещается выдача сухого пайка.
- 2.11. В Учреждении запрещено использование отдельных продуктов питания, поименованных в санитарных правилах.
- 2.12. Продукты питания поставляются в МКОУ «Тополек» согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.
- 2.13. При составлении меню-раскладки учитывается численность воспитанников.
- 2.14. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков аскорбиновой кислотой 3-7лет – 50мг на 1 порцию).
- 2.15. Один раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.
- 2.16. Один раз в месяц медицинская сестра проводит, по итогам накопительной ведомости подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов.
- 2.17. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником, с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.
- 2.18. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, первое блюдо и гарниры не менее 100г. с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Проба отбирается в отдельную стерильную стеклянную банку хранится 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 +6 С.
- 2.19. Продукты, поступающие от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет заведующий хозяйством, медицинский работник.
- 2.20. Не принимаются в ДООУ продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи.
- 2.21. МКОУ «Тополек» обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания по установленным нормам.
- 2.22. Организация питания осуществляется как за счет средств бюджета так и за счет средств родителей законных представителей.
- 2.23 Организация питания воспитанников осуществляется самостоятельно. Для организации качественного питания МКОУ самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями .

### **3. Распределение прав и обязанностей участников образовательного процесса по организации питания воспитанников.**

3.1. Директор МКОУ начальная школа-детский сад «Тополек»:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, действующими в Российской Федерации, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании при директоре.

- ежедневно утверждает меню-требование.
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока.
- контролирует соблюдение сотрудниками требований Сан ПиН.
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания.

### 3.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе
- ежедневно доводят до сведения ответственного за питание о количестве детей, поставленных на питание.
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

### 3.3. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;
- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МКОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

### 3.4. Медицинский работник МКОУ:

- контролирует качество приготовления пищи.
- соблюдение рецептур и технологических режимов.
- контролирует маркировку посуды на пищеблоке.
- работу пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно- эпидемиологический режим, хранение проб, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал;
- осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в учреждение, за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации.
- осуществляет контроль за питанием детей, качеством приготовления пищи и выполнением натуральных норм продуктов питания.
- ежедневно контролирует закладку продуктов питания на пищеблоке.
- ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы.
- систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости).

проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока.

- ежемесячно проводит инструктаж для младшего обслуживающего персонала и работников пищеблока.

- осуществляет производственный контроль в детском саду. Медицинский работник вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

### 3.5. Повар

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке.

- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок.

- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню, совместно с медицинской сестрой.

- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.

- проводит ежедневно со старшей медицинской сестрой бракераж готовой продукции.

- проводит снятие пробы готовой продукции перед раздачей пищи на группы.

- осуществляет контроль, за раздачей продуктов питания на группы, согласно нормам.

## 4. Ведение специальной документации по питанию:

- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

- «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

- Картотека технологических карт приготовления блюд.

- Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

- Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

- Наличие графика выдачи готовой продукции для организации питания в группах;

- Ежедневное меню-требование на следующий день.

- Специальные журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;

- журнал бракеража готовой продукции;

- накопительная ведомость;

- журнал здоровья работников пищеблока.

## 5. Заключительные положения

5.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников работники МКОУ начальная школа-детский сад «Тополек» проводят следующие мероприятия:

- оформляет (не реже 1 раза в год) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования МКОУ;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- проводит мониторинг организации питания.