Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Морозовский д/с»
_____ О.В. Григорьева
Приказ №1 от 02.09.2021 г.

Положение
об организации питания воспитанников

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 №26, уставом МБДОУ «Морозовский детский сад».

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в МБДОУ «Морозовский д/с», требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц по формированию рациона питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в ДОО; организация хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля питания детей в ДОО.

2. Задачи:

Основными задачами организации питания детей в ДОО является:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд.

3.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (браковраж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускается к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 градуса С до +6 градусов С.

Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальном журнале.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- нарезка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и других документах.
3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания; для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.
3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отклонение от рецептуры является нарушением приготовления пищи.
3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

4. Требование к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОО.
4.2. Питание должно удовлетворять физические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.
4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, масло, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) включают 2-3 раза в неделю.
4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
4.6. На родительских собраниях работники ДОО рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд.
4.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.
4.8. Для детей, страдающих аллергическими реакциями, осуществляется замена продуктов из общего меню на иные в соответствии с таблицей замены продуктов.

5. Выдача готовой продукции.

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии (в состав входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.
5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбираются суточные пробы готовой пищи в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

6. Контроль организации питания.

6.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОО следует руководствоваться санитарными правилами, условиями государственного контракта.
6.2. Контроль организации питания воспитанников осуществляет руководитель ДОО, функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без

вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводится по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем ДОО и внеплановo.

6.3. Заведующий ДОО:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в бухгалтерию организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольного учреждения;
- контролирует организацию доставки продуктов в ДОО, соблюдение правила их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодические проверяет организацию питания детей в группах.

7. Отчетность.

7.1. Заведующий ДОО осуществляет анализ деятельности по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в ДОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.