

**Частное дошкольное образовательное учреждение  
«РЖД детский сад № 48»**

**СОГЛАСОВАНО:**

На Общем собрании  
работников Учреждения  
Протокол № 1  
« 30 » сентября 2024г

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профкома  
\_\_\_\_\_ Т.Р. Жиздан

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий РЖД детским садом № 48  
ОАО «РЖД»

\_\_\_\_\_ С. А.Федореева

Приказ № 112 от 01.10.2024 г.

**Положение  
об организации питания в  
частном дошкольном образовательном учреждении  
«РЖД детский сад № 48»**

## **1. Общие положения**

**1.1.** Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации", Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации", Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов", [СанПиН 2.4.1.3049-13](#), утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 №26, РЖД детского сада № 48 с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста и сотрудников на получение полноценного питания в РЖД детском саду № 48, сохранение здоровья детей дошкольного возраста, сотрудников.

**1.2.** Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

**1.2.1** основные направления работы по организации питания в РЖД детском саду № 48;

**1.2.2.** распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в РЖД детском саду № 48 между администрацией и сотрудниками;

**1.2.3.** роль и место ответственного лица за организацию питания в РЖД детском саду № 48;

**1.2.4.** направления работы по организации, сбалансированного, здорового питания в РЖД детском саду № 48;

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- обучение по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- организация питания сотрудников;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста, сотрудников в РЖД детском саду № 48;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в РЖД детском саду № 48;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;

- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- обеспечение санитарно — гигиенических требований;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

**1.2.5 ведение** документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

**1.3** Настоящее Положение об организации питания вводится, как обязательное для исполнения всеми работниками РЖД детского сада № 48;.

**2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока**

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в РЖД детском саду № 48; контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	заведующий	Старшая медицинская сестра
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников	заведующий	Заместитель заведующего по АХР
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заместитель заведующего по	Организация осуществляющая

		АХР	ремонт оборудования, согласно договоров
4.	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Заведующий складом	Заведующий складом
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Старшая медицинская сестра	Бракеражная комиссия. Заведующий складом
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста, сотрудников	Старшая медицинская сестра	Работники пищеблока
9.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра, повар
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра
11.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра
12.	Прохождения сотрудниками, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического	Заведующий,  Старшая медицинская сестра	Заведующий,  Старшая медицинская сестра

	обучения		
13.	Утверждение состава и положения о Совете по питанию	Заведующий	Заведующий
14.	Утверждение состава комиссии по питанию	Заведующий	заведующий
15.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
16.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра
17.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Зам. по АХР, завскладом подсобный рабочий	подсобный рабочий завскладом
18.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Старшая медицинская сестра, завскладом	Старшая медицинская сестра, завскладом
19.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Старшая медицинская сестра	Повара, младшие воспитатели
20.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Старшая медицинская сестра	Воспитатели, младшие воспитатели
21.	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей- дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Старший воспитатель	Воспитатели; младшие воспитатели
22.	Информирование родителей (законных представителей) детей дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды,	Старший воспитатель, старшая медицинская сестра	Воспитатели

	родительские собрания и т.д.)		
23.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий	Зам. заведующего по АХР
24.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Заведующий	старшая медицинская сестра

### **3. Функции ответственного лица по организации питания в РЖД детском саду № 48; (Старшая медицинская сестра)**

**3.1.** Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками РЖД детского сада № 48; сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей дошкольного возраста, сотрудников РЖД детского сада № 48;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками РЖД детского сада № 48 пищеблока, медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в РЖД детском саду № 48;
- своевременно информирует руководителя РЖД детского сада № 48 о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками РЖД детского сада № 48 норм и требований к организации питания детей дошкольного возраста, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в РЖД детском саду № 48 на Педагогических советах, административных совещаниях т.д.

**3.2.** Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно заведующему РЖД детского сада № 48;.

#### **4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в детском саду**

**4.1.** Все работники, связанные с организацией питания в РЖД детском саду № 48 (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

**4.2.** Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста, сотрудников.

**4.3.** Инструкции разрабатываются руководителем РЖД детского сада № 48 (ответственным за организацию питания в РЖД детском саду № 48). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)

#### **5. Контроль и анализ за организацией питания детей дошкольного возраста, сотрудников.**

**5.1** В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в РЖД детском саду № 48;

**5.2.** В случае нарушения норм и требований в организации питания детей дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю РЖД детского сада № 48 , для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

**5.3.** Контроль качества питания детей в РЖД детском саду № 48.

#### **6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.**

**6.1.** Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе;

**6.1.1.** Соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей дошкольного возраста, сотрудников;

**6.1.2.** Финансового плана РЖД детского сада № 48;

**6.1.3.** Посещаемости;

**6.1.4.** Данных по проверке надзорных органов;

**6.1.5.** Предложений Бракеражной комиссии;

**6.1.6.** Предложений родителей (законных представителей) детей дошкольного возраста, сотрудников;

**6.1.7.** Опыта работы дошкольных учреждений города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

**6.2.** Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего детским садом.

**6.3.** Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей дошкольного возраста, сотрудников возлагается на руководителя детского сада.

## **7. Организация питания.**

### **7.1. Организационные принципы питания.**

**7.1.1** Питание детей в РЖД детском саду № 48 организовано за счет внебюджетных средств (родительской платы). Начисление платы за питание производится бухгалтерией детского сада на основании табеля посещаемости, который заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

**7.1.2.** Организация питания в детском саду осуществляется специально закрепленными штатами.

**7.1.3.** Поставка продуктов в детском саду осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.

**7.1.4.** Координацию работы по организации питания в детском саду осуществляет заведующий.

**7.1.5.** Контроль за организацией питания детей в РЖД детском саду № 48 с соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, старшая медицинская сестра.

### **7.2. Организация питания в детском саду.**

**7.2.1.** В ДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

**7.2.2.** Составление меню возлагается на старшую медицинскую сестру. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке;

**7.2.3.** Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия и старшая медицинская сестра. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

**7.2.4.** Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим, запрещается. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и закрепляются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

**7.3.** Функционирование питания детей в детском саду возможно при наличии:

- положения об организации питания в РЖД детском саду № 48;



- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
- приказов по организации питания в РЖД детском саду № 48.

**7.4.** В компетенцию руководителя РЖД детского сада № 48 по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в детском саду;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в детском саду.

**7.5.** Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- составление меню осуществлять согласно утвержденного примерного 10-ти дневного меню.

**7.6.** Алгоритм действий при организации питания:

**7.6.1.** Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

**7.6.2.** На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

**7.6.3.** Старшей медицинской сестре, комиссии по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

**7.6.4.** Выдача пищи производится только после снятия пробы старшей медицинской сестрой или заведующим. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. При этом в журнале отмечается результаты пробы каждого блюда. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

**7.6.5.** В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиНом. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена (промаркирована).

**7.6.6.** Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

7.7. Ежедневно организатор по питанию составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги.

7.8. На следующий день, 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах на пищеблок.

7.9. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

7.10. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением «Акта возврата продуктов». Возврату подлежат все продукты.

7.11. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход завтрака, в соответствии с количеством прибывших детей дополнительно – выписывается дополнительное меню-требование и на основании этого со склада выдаются дополнительно продукты из расчета на (обед, полдник, ужин) с оформлением акта.

## **8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

**8.1.** Пищевые продукты, поступающие в детский сад, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

**8.2.** Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С°, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

**8.3.** При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

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

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

**8.4.** При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

**8.5.** В детском саду должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Допускается бутилированная питьевая вода.

**8.6.** Принципы организации питьевого режима в детском саду.

**8.6.1.** Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в детском саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

**8.6.2.** Питьевой режим детей в детском саду можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С°.

**8.6.3.** Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружках). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечные столовые посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

**8.6.4.** Допускается, при организации питьевого режима, наряду с питьевой водой, использовать обогащенные незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами) инстантные (быстрорастворимые) витаминизированные напитки, допущенные в установленном порядке органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к использованию в питании детей соответствующего возраста. Для их приготовления лучше всего использовать питьевую воду высшей категории, расфасованную в емкости.

## **9. Требования к составлению меню для организации питания детей.**

**9.1.** Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

**9.2.** Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным

набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в Детском саду.

**9.3.** Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в детском саду для возрастных категорий, утверждено заведующим детского сада.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

**9.4.** Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

**9.5.** При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

**9.6.** На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

**9.7.** В РЖД детском саду № 48 должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

**9.7.1.** В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

**9.8.** Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

**9.9.** Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

**9.10.** Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

**9.11.** Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному руководителем организации.

**9.12.** Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

**9.13.** Для целей учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

– количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);

– приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

– требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

**9.14.** Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

**9.15.** Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

**9.16.** Перед 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.

**9.17.** С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю

необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы убирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

9.19. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставят хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;

9.20. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **10. Специфика питания детей.**

**10.1.** Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

**10.2.** То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

**10.3.** Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

## **11. Организация питания сотрудников.**

**11.1.** Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда – первое блюдо и хлеб) (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР, 1957г. №32.)

**11.2.** Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

**11.3.** Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующего.

**11.4.** Оплата за питание производится в конце месяца путем вычета из заработной платы

**11.5.** Старшая медицинская сестра ежедневно готовит информацию о количестве довольствующихся сотрудников.

**11.6.** Сотрудники ДОУ полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

**11.8.** Табель довольствующихся сотрудников ведет старшая медицинская сестра.

**11.9.** Питание предоставляется всем категориям сотрудников, согласно поданных заявлений.

**11.10.** Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего детским садом.

## **12. Порядок утверждения и внесения изменений.**

**12.1.** Настоящее положение утверждается приказом руководителя организации.

**12.2.** Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя организации.

**12.3.** Настоящее положение действительно до утверждения нового.

**Приложение №1 к положению об организации питания**

Объекты контроля	Помещение													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Г.ц .	Ов .ц.	Кл 1	Кл 2
Санитарное состояние														
Выполнение режима питания													-	-
Контрольное блюдо	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Маркировка посуды и инвентаря														
Ведение температурного режима холодильников	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Соблюдение товарного соседства	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Уборочный инвентарь														
Обработка яиц	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Состояние ножей, досок	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Состояние моющих средств														
Состояние посуды для приготовления и приема пищи													-	-
Своевременность переборки овощей	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Наличие инструкций по режиму мытья посуды													-	-
Содержание ветоши														
Суточная проба	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Поточность технологических процессов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Соблюдение норм выдачи пищи														
Правильность закладки продуктов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Снятие остатков	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Сервировка стола											-	-	-	-
Культурно — гигиенические навыки											-	-	-	-

Примечание. Поля со значком "-" заполнения не требуют.



**Приложение №2 к положению об организации питания**

Объект контроля	День месяца									
<b>Качество получаемых продуктов</b>										
<b>Ассортимент</b>										
<b>Сроки реализации продуктов</b>										
<b>Первичная кулинарная обработка</b>										
<b>Правильность закладки продуктов</b>										
<b>Соблюдение технологии приготовления</b>										
<b>Достаточность тепловой обработки</b>										
<b>Потребление приготовленного продукта детьми</b>										
<b>Вкусовые качества пищи</b>										
<b>Выполнение натуральных норм</b>										
<b>Выполнение денежных норм</b>										

Условные обозначения:

+ норма;

- нарушение с приложением акта;