

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Новосибирска
«Центр развития ребёнка – детский сад № 501 «Медвежонок»

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом Учреждения
Протокол № 2
от «08» декабря 2022 г.

ПРИНЯТО:

Советом учреждения
Председатель Козырева Н.А. Козырева
Протокол № 7
От «08» декабря 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:



Заведующий МБДОУ ЦРР - д/с № 501
О.П. Теркулова
Приказ № 165-од
от «09» декабря 2022 г.

**Положение
об организации питания
в МБДОУ ЦРР - д/с № 501**

1. Общие положения

- 1.1.** Настоящее Положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска «Центр развития ребенка – детский сад № 501 «Медвежонок» (далее Учреждение).
- 1.2.** Настоящее Положение разработано в соответствии:
- со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
 - Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32,
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28,
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 14.11.2001 № 36,
 - Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска «Центр развития ребенка – детский сад № 501 «Медвежонок».
- 1.3.** 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 Учреждении.

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1.** К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ об организации питания в Учреждении с назначением ответственных лиц.
- 2.2.** Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста в пределах выделенных средств, утвержденным заведующим Учреждением.
- 2.3.** На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением.
- 2.4.** Для детей в возрасте от 1 года 6 месяцев до 3-х лет, от 3-х до 7 лет и детей имеющих статус ОВЗ, пищевую аллергию меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- 2.5.** Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.6.** Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.
- 2.7.** При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется пояснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и

заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

- 2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.9. Ежедневно ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников (в первом корпусе – дежурным по режиму, во втором корпусе – назначенным ответственным).
- 2.10. Члены бракеражной комиссии присутствуют при закладке основных продуктов в котел и проверяют блюда на выходе.
- 2.11. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения членов бракеражной комиссии Учреждения, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.12. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. 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.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
 - разливают третье блюдо;
 - подается салат;
 - 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 блюда;
 - подается второе блюдо и порционные овощи;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

4. Меры социальной поддержки

- 4.1. Право на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания возникает у воспитанников согласно действующему Постановлению мэра г. Новосибирска.
- 4.2. Удовлетворение права воспитанников на бесплатное или льготное питание осуществляется в порядке, указанном в действующем Постановлении мэра города Новосибирска.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении

- 5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3./2.4. 3590-20 методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением

санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его Организацией проведением».

- 5.2.** При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:
- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 2-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
 - в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- 5.3.** С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле привлекаются члены Совета Учреждения.