

и скреплено печатью  
Директор МБОУ «Пр.  
Н.Б. Ле



**СОГЛАСОВАНО**  
Управляющим Советом  
МБОУ «Пригородная СОШ»  
От 11 января 2021 г. № 01

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом МБОУ  
«Пригородная СОШ»  
от 11 января 2021 г. № 01

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания в филиале**  
**МБОУ «Пригородная СОШ»-«Детский сад № 44»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в филиале муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Пригородная СОШ»-«Детский № 44» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - требования к организации общественного питания населения»

1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1014; Законом РФ «Об образовании» Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ заведующий филиалом осуществляет контроль за организацией питания, за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.4. Организация питания в учреждении осуществляется штатными работниками МУП «Торговый ряд г. Славгорода».

1.5. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.

1.6. МУП «Торговый ряд г. Славгорода» по договору оказывает услуги по организации горячего питания детей в учреждении.

**2. Организация питания на пищеблоке.**

2.1. Дети получают четырехразовое питание.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. 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, утвержденным директором МУП «Торговый ряд г.Славгорода».

2.4. Для детей дошкольного возраста составляется меню-требование. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;



- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке 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. Для информирования родителей о питании детей, сотрудники учреждения вывешивают меню на раздаче, в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.7. Ежедневно воспитателями ведется учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости воспитанников.

2.8. Медицинская сестра или члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.

2.10. Выдача готовой пищи с пищеблока осуществляется с разрешения медицинской сестры или членов бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, работником пищеблока осуществляется С-витаминизация III-го 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 по графику.

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;
- проветрить помещение;
- 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 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, салфетки (начиная с группы раннего возраста);
- разливают первое и третье блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

#### 4. Контроль за организацией питания в Учреждении.

4.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами

4.2. Заведующий филиалом совместно с ответственными за организацию питания, осуществляет административно-общественный контроль за организацией питания в филиале, который утверждается приказом директора.

4.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле привлекаются члены родительской общественности.