

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ**

**«ШКОЛА № 1148 ИМЕНИ Ф.М. ДОСТОЕВСКОГО»**

109387, г. Москва, ул. Краснодонская, д. 2, корп. 4, Телефон/факс: (495) 350-56-88, e-mail: [1148@edu.mos.ru](mailto:1148@edu.mos.ru)

ОКПО 48488471, ОГРН 1027739431466, ИНН/КПП 7723163200/772301001

Введено в действие приказом  
От \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Согласовано с первичной профсоюзной  
организацией ГБОУ школа № 1148  
имени Ф.М.Достоевского

Директор ГБОУ школа № 1148  
имени Ф.М.Достоевского

Я.Н. Жуков

Председатель ППО \_\_\_\_\_ /Л.А.Кармацкая

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания воспитанников в дошкольных группах**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение об организации питания (далее – Положение) разработано для воспитанников дошкольных групп ГБОУ Школа № 1148 имени Ф.М.Достоевского в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 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 организации.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий хранения продуктов.

1.3. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

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

## 2. Требования и условия хранения и реализации пищевых продуктов и готовых блюд.

- 2.1. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 2.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольные группы, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускается к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов.
- 2.3. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет специалист по питанию, делается запись в специальном журнале.
- 2.4. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.
- 2.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.
- 2.6. Воспитанники дошкольных групп получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона.
- 2.7. Питание осуществляется с учетом примерного двадцатидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей, дошкольного возраста.
- 2.8. Для обеспечения разнообразия и полноценного питания в дошкольной организации и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на раздаче и в группах, а также на сайте школы.
- 2.9. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего режима»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.
- 2.10. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров).
- 2.11. Выдача готовой пищи допустима только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.
- 2.12. Непосредственно после приготовления пищи производится отбор и хранение суточной пробы в полном объеме, согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическим требованиям. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет специалист по питанию.

### **3. Организация питания детей в группах.**

- 3.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному директором школы.
- 3.2. Работа по организации питания воспитанников осуществляется под руководством воспитателей, помощников воспитателей и заключается:
  - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
  - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.6. Воспитатель в группах докармливает детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.
- 3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
  - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - разливают третье блюдо;
  - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат или селедку;
  - подается первое блюдо;
  - воспитанники рассаживаются за стол и начинают прием пищи с салата или селедки;
  - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
  - дети приступают к приему первого блюда;
  - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

### **4. Порядок учета питания.**

- 4.1. К началу учебного года издается приказ о назначении ответственного за организацию питания в дошкольных группах, создаются и начинают действовать следующие комиссии: комиссия по контролю по организации питания, бракеражная комиссия и комиссия по контролю сырой продукции.
- 4.2. По условиям Гос. контракта специалист по питанию за 5 дней подает заявку на рационы питания, корректировку можно сделать до 12-ти часов предыдущего дня.
- 4.3. На основании подаваемых ежедневно воспитателями заявок специалист по питанию ведет ежедневный учет количества фактически полученного питания.
- 4.4. В случае снижения численности детей, специалист по питанию составляет акт о распределении порций между всеми детьми в виде увеличения нормы блюд.

## **5. Необходимая документация на пищеблоке.**

5.1. На пищеблоке в дошкольном отделении должно быть следующая документация по вопросам организации питания:

- 20-дневное меню;
- картотека технологии приготовления блюд;
- график выдачи питания в группы;
- журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции»;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал «Бракераж поступающей пищевой продукции»;
- журнал «Здоровье».