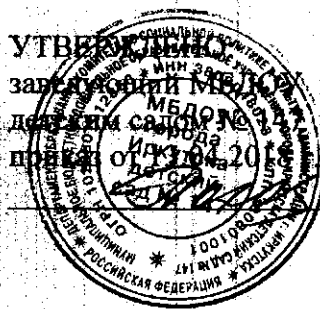


ПРИНЯТО:

Общим собранием работников МБДОУ города  
Иркутска детского сада № 147  
12.04.2018 г. протокол № 2

УТВЕРЖАЮ  
заведующий МБДОУ города Иркутска  
детского сада № 147  
протокол от 12.04.2018 г. № 27  
Л.М. Рогозная



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания воспитанников**  
**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**  
**города Иркутска детского сада № 147**

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Иркутска детского сада № 147 (далее – ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций 2.4.1.3049-13, Уставом ДОУ.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в ДОУ.

1.3. Настоящее Положение разработано с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих ДОУ.

## **2. Организация питания в ДОУ**

2.1. Питание детей в ДОУ осуществляет Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания г. Иркутска» (далее МУП «Комбинат питания г. Иркутска») на основании договора.

Адрес: г. Иркутск, бульвар Постышева, 41

Тел. (факс): 8 (3952) 23-52-46

E-mail: [kompit@bk.ru](mailto:kompit@bk.ru)

Сайт комбината питания - <http://irkompit.ru>

2.2. Специалистами МУП «Комбинат питания г. Иркутска» разрабатывается и согласовывается с Управлением Роспотребнадзора Иркутской области примерное цикличное меню два раза в год, с учетом физиологических потребностей детского организма.

2.3. При организации питания работники пищеблока руководствуются примерным цикличным меню, утвержденным МУП «Комбинат питания г. Иркутска».

2.4. На основании примерного цикличного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

2.5. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд.

2.6. Меню-требование является обязательным документом для приготовления пицци на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование запрещается.

2.8. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.9. Для родителей на стенде и в каждой возрастной группе вывешивается заверенное меню по установленному договором образцу.

2.10. Объем порции блюда и его энергетическая ценность должны соответствовать меню.

2.11. В ДОУ приказом заведующего утверждается состав бракеражной комиссии.

2.12. Члены бракеражной комиссии, после снятия пробы и занесения записи в бракеражный журнал, разрешают выдачу блюда на группы.

2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### **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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- в закреплении умений, начиная со средней группы, сервировать стол, приводить его в порядок после еды;
- в воспитании ответственности добросовестно выполнять обязанности дежурных по столовой.

3.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3. 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 меню.

3.4. Во время сервировки на столы ставятся тарелки, чайные пары, приборы, емкости под хлеб, бумажные салфетки;

- салат раскладывается в индивидуальный салатник;
- фрукты, овощи выдаются с пищеблока в разрезанном виде по количеству воспитанников, в группах раскладываются в индивидуальные тарелки;
- кондитерские изделия подаются на отдельных тарелках.

3.5. При организации питания у детей с особыми пищевыми потребностями (аллергия, непереносимость пищи) учитываются пожелания родителей.