

ПРИНЯТО:

Общим собранием трудового коллектива
МБДОУ «Солнышко»
Протокол
№ 2 от 25.02.2021г.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Солнышко» А.И. Томина
(личная подпись) (инициалы, фамилия)
Приказ № 01-04-038 от 01.03.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в МБДОУ «Солнышко»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и контроль питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении "Детский сад комбинированного вида «Солнышко» (далее МБДОУ), 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», Уставом МБДОУ.
- 1.2. Организация питания в МБДОУ ведется согласно норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

2. Способ и принципы организации питания, документация

- 2.1 Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.2. Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим детским садом ответственные работники из числа заместителей заведующего, воспитателей и иного персонала детского сада.
- 2.3. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с МКУ управление образования Кежемского района, территориальным органом Роспотребнадзора.
- 2.4. Принципы организации питания:
 - строгое соблюдение времени и интервалов между кормлениями определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. За 30-35 минут до еды обязательно должен быть отдых (отсутствие подвижных игр и занятий);
 - количество приёмов пищи: в холодный период года – четырёхразовое питание, в тёплый период – пятиразовое питание;
 - правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приёмы: завтрак – 20 - 25% суточной калорийности (25% при отсутствии 2-го

завтрака), обед – 35 %, полдник – 15 %, ужин – 25 % (допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи;

- на период летнего оздоровительного периода нормы питания, включая калорийность суточного рациона увеличиваются не менее, чем на 10% в день на каждого ребенка;
- соблюдение условий приёма пищи и правил поведения ребёнка во время еды;
- максимальное разнообразие рациона;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

2.5. Для организации питания работники МБДОУ ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- основное меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (при необходимости);
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной и столовой посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- рабочий лист ХАССП.

3. Составление меню

3.1. Организация рационального питания в МБДОУ основана на соблюдении утверждённого ассортимента наборов продуктов питания.

3.2. Питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, которое разрабатывается и утверждается на две недели для каждой возрастной группы, а так же индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Ежедневное меню утверждается заведующим МБДОУ.

3.3. Для составления ежедневного меню используются технологические карты, в которых указана рецептура, энергетическая и пищевая ценность каждого блюда (приложение 3). Использование технологических карт позволяет заменить одно блюдо другим в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. В течении дня блюда не должны повторяться. Удельный вес блюд из мяса, рыбы, яиц, творога, молока, сыра в рационе детей должен быть постоянным, независимо от сезона. При составлении меню обязательно учитывается рекомендации по возрастным нормам питания, в которых указаны: объём пищи в граммах, нормы потребления различных продуктов в граммах, суточная потребность детей в основных пищевых веществах, энергии, суточная потребность в витаминах и минеральных веществах и их содержание в различных продуктах.

3.4. Возрастные потребности в энергетических и основных пищевых веществах в летний оздоровительный период должны быть на 10 % выше, чем в зимний.

3.5. При подсчёте выхода блюд (объём порций) необходимо учитывать потери продукта при холодной и тепловой обработке.

- 3.6. При замене продукта его подбирают из продуктов-заменителей.
- 3.7. Подсчёт калорийности пищи производится 1 раз в неделю по ведомости контроля за рационом питания, которую ведёт медсестра.

4. Контроль за организацией питания

- 4.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МБДОУ.
- 4.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться *родительской общественностью*. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

5. Контроль за качеством поступающих продуктов

- 5.1. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 5.2. Все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру кладовщиком и шеф-поваром детского сада, в присутствии комиссии по приему продуктов. Не качественные продукты в детский сад не принимаются.
- 5.3. На каждый продукт должен быть сопроводительный документ, подтверждающий качество и безопасность (сертификат, качественное удостоверение). В сопроводительных документах должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации.

6. Контроль за условиями хранения продуктов

- 6.1. В соответствии в МБДОУ выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.
- 6.2. При хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:
 - раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;
 - оптимальный температурный режим;
 - соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов;
 - содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.
- 6.3. Кладовая оборудована полками, шкафами, ларями.
- 6.4. Сыпучие продукты могут храниться в МБДОУ сроком до 1 месяца.
- 6.5. Запас овощей производится на срок до 7 дней.
- 6.6. Хранение скоропортящихся продуктов без холодильников не допускается.
- 6.7. Условия и сроки их хранения регламентированы санитарными правилами.

7. Контроль за качеством готовых блюд.

- 7.1. Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы медицинским работником и оформлением соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции.
- 7.2. В целях контроля за доброкачественностью приготовленной пищи на пищеблоке оставляется суточная проба. Проба хранится в холодильнике в течение суток в специально отведённых местах при $t^o +6 - +8$ С. Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы возлагается на медицинскую сестру.

8. Витаминизация пищи

8.1. Медицинская сестра проводит “С”-витаминизацию III блюда и сладких блюд.

9. Выдача пищи

9.1. Выдача пищи на группы должна проводиться в соответствии с нормами на одного ребёнка.

10. Питьевой режим

- 10.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается с использованием кипяченой питьевой воды.
- 10.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в МБДОУ.
- 10.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

11. Ответственность

- 11.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.
- 11.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации в части родительской платы за присмотр и уход ребенка.
- 11.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

12. Участие и контроль со стороны субъектов по организации питания

12.1. Заведующий:

- 12.1.1. Обеспечивает создание в МДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников учреждения.
- 12.1.2. Несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом МБДОУ и настоящим Положением.
- 12.1.3. Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением.
- 12.1.4. Назначает из числа работников МБДОУ ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности.
- 12.1.5. Принимает меры по улучшению организации питания, ассортименту продуктов, созданию условий для качественного хранения и приготовления пищи.
- 12.1.6. Своевременно контролирует:
 - заключение договоров на поставки продуктов питания;
 - своевременное выставление котировочных заявок, заключение муниципальных контрактов;
 - тетрадь заказов и их выполнение;
 - выполнение норм расхода продуктов на одного ребёнка (ведомость контроля за рационом питания);

- ведение журнала бракеража сырой продукции кладовщиком;
- ведение журнала бракеража готовой продукции старшей медицинской сестрой;
- выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц);
- снятие остатков продуктов питания (один раз в квартал).

12.1.7. Принимает на работу в МБОУ сотрудников только при наличии санитарной книжки.

12.1.8. Осуществляет контроль за ведением бухгалтерского учета по питанию.

12.1.9. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях трудового коллектива МБДОУ.

12.2. Старшая медсестра:

12.2.1. Следит за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котёл продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи.

12.2.2. Контролирует правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.

12.2.3. Контролирует соблюдение сроков термической обработки различных продуктов.

12.2.4. Контролирует соблюдение установленных требований при технологической обработке продуктов.

12.2.5. Следит за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоке.

12.2.6. Следит за своевременным прохождением сотрудниками медицинского осмотра и гигиенического обучения.

12.2.7. Ежедневно следит за санитарным состоянием пищеблока и групповых буфетных, за состояние кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря.

12.2.8. Проводит витаминизацию третьего и сладких блюд.

12.2.9. Ежедневно осматривает сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов. Контролирует ведение гигиенического журнала.

12.2.10. Старшая медицинская сестра посещает группы во время кормления детей, следит за их аппетитом и правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребёнка.

12.2.11. Контролирует лечебное и диетическое питание и реализацию индивидуального меню, разработанного специалистом – диетологом, согласно назначениям лечащего врача, представленного родителями (законными представителями) воспитанника.

12.2.12. Готовит рекомендации по организации здорового питания для размещения в родительских уголках и на официальном сайте МБДОУ.

12.3. Старший воспитатель:

12.3.1. Формирование культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп.

12.3.2. Рациональность и эффективность организации дежурства по столовой (старший дошкольный возраст).

12.3.3. Соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий (полоскание рта после каждого приёма пищи).

12.3.4. Осуществление контроля за организацией воспитателями питания детей в группах.

12.3.5. Своевременность приёма пищи.

12.3.6. Анализ методов и приёмов, форм и содержания, используемых педагогами при формировании культурно-гигиенических навыков у детей. Доводит

результаты анализа до сведения педагогов, оказывает им практическую помощь.

12.3.7. Организацию мастер – классов (обучающих мероприятий) с участием детей на пищеблоке при соблюдении необходимых условий безопасности.

12.4. **Заместитель заведующего по АХР:**

12.4.1. Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием, посудой, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем пищеблок и группы для организации питания в МБДОУ.

12.4.2. Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.

12.4.3. Обеспечивает своевременную организацию технического обслуживания и ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока.

12.5. **Воспитатель.**

12.5.1. Формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку.

12.5.2. Обучает детей сервировке стола.

12.5.3. Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:

- подготовка к приёму пищи;
- обязательное тщательное мытьё рук;
- правильное поведение за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить, без торопливости, тщательно пережёвывать пищу;
- правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой.

12.5.4. Осуществляет контроль за правильностью полоскания рта.

12.5.5. Контролирует соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем.

12.5.6. Использует разнообразные приёмы, методы и средства воспитания в процессе организации питания.

12.5.7. Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания.

12.5.8. Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе.

12.5.9. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников.

12.5.10. Выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета предложения по улучшению питания воспитанников.

12.6. **Младший воспитатель**

12.6.1. Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику, ужину.

12.6.2. Следит за санитарным состоянием буфетной.

12.6.3. Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями. Своевременно меняет посуду.

12.6.4. Осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям КГН.

12.6.5. Соблюдает режим питания.

12.6.6. Получает пищу на пищеблоке и раздаёт её детям согласно нормам выдачи пищи.

12.6.7. Убирает и моет посуду в соответствии с требованиями.

12.6.8. Готовит воду для полоскания рта.

12.6.9. Организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.

12.7. Бухгалтер

- 12.7.1. Ведет бухгалтерский учет по питанию детей.
- 12.7.2. Организует контроль (снимает остатки продуктов питания, контролирует закладку продуктов ...) проводит инвентаризацию продуктов питания.

12.8. Родители (законные представители) воспитанников:

- 12.8.1. Представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей.
- 12.8.2. Сообщают представителю МБДОУ о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя, медицинскую сестру об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях.
- 12.8.3. Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.
- 12.8.4. Вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

13. Меры по улучшению организации питания

13.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МБДОУ совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, собрания и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала общего родительского комитета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в МКУ УО Кежемского района сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

прощу, прошу и
скреплено печатью

Гавелупский МБДОУ «Солнышко»
г. Томска Томина А.И.

Гавелупский МБДОУ «Солнышко»



лист а