

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 4 г. Белинский Пензенской области
(МДОУ ДС № 4 г. Белинский)

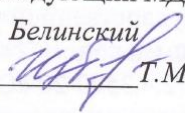
СОГЛАСОВАНО

Собранием трудового
коллектива

МДОУ ДС № 4 г. Белинский
(протокол 7 от 11.01.2021 г.)

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МДОУДС № 4
г. Белинский

 Т.М.Щеголькова

Приказ № 4 от 11.01.2021 г.



**Положение
по организации питания
муниципального дошкольного
учреждения детский сад
комбинированного вида № 4 г.
Белинский Пензенской области
(МДОУ ДС № 4 г. Белинский)**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации "Об образовании", Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации", Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации", Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МДОУ ДС № 4 г. Белинский, с учетом обеспечения качества питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста и сотрудников на получение горячего питания в МДОУ ДС № 4 г. Белинский, сохранение здоровья детей раннего дошкольного возраста, сотрудников и работоспособности сотрудников.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает порядок организации питания детей в МДОУ ДС № 4 г. Белинский разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ (далее - воспитанники) являются:

1.3.1. Обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям основных пищевых веществ и энергии.

1.3.2. Предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания

1.3.3. Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в ДОУ.

1.3.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания

1.3.5. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МДОУ «Детский сад № 85»

2. Организация питания в МДОУ ДС № 4 г. Белинский

2.1.1. Организацию питания детей в МДОУ ДС № 4 г. Белинский производит самостоятельно, на основании заключенных договоров на поставку продуктов питания за счет средств родительской платы.

2.2.1. Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в детский сад проводится администрацией МДОУ ДС № 4 г. Белинский в соответствии с законодательством РФ.

2.2.2. Координацию работы по организации питания в детском саду осуществляет заведующий.

2.2.3. Контроль за организацией питания детей в детском саду осуществляет комиссия по питанию, ответственный за организацию питания.

2.3.1. В соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания с пищеблока).

2.3.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

2.4. В компетенцию руководителя МДОУ ДС № 4 г. Белинский по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за заключением договоров на поставку продуктов питания;
- контроль за ежемесячным анализом питания детей;
- контроль за организацией бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей;
- контроль за организацией питания детей в МДОУ ДС № 4 г. Белинский в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

2.5. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.

2.6. Алгоритм действий при организации питания:

2.6.1. Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

2.6.2. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

2.6.3. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

2.6.4. Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться по величине разовых порций и объёму суточного рациона.

2.6.5. Объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка.

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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику утвержденному заведующим МДОУ ДС № 4 г. Белинский

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;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.7. Раздача пищи производится непосредственно перед приемом пищи.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов и подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Требования к организации питьевого режима.

4.1 В детском саду должен быть организован питьевой режим..

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.2 Принципы организации питьевого режима в МДОУ ДС № 4 г. Белинский

4.2.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в детском саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде

4.2.2. Питьевой режим детей можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода

Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С.

4.2.3. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружках). Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

5. Функции ответственного лица по организации питания в МДОУ ДС № 4 г. Белинский

5.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственного лица по организации питания (медсестра) и возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками детского сада, действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- контролирует прохождение сотрудниками детского сада медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- ведет документацию по организации питания в детском саду;
- своевременно информирует руководителя о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками детского сада норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по организации питания в детском саду на педагогических советах, административных совещаниях и т.д.

5.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю.

6. Порядок учета питания

6.1. К началу учебного года заведующий МДОУ ДС № 4 г. Белинский издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги.

6.3. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

6.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МДОУ ДС 4 г. Белинский на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

6.6. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

6.7. Горячее питание предоставляется без осуществления оплаты взимается с родителей / законных представителей, имеющих детей инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, также имеющих детей с туберкулезной интоксикацией, обучающихся в ДОО реализующих образовательную программу дошкольного образования. Родительская плата не взимается.

7. Организация питания сотрудников.

7.1 Сотрудники изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующей.

7.2. Сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

7.5 Табель довольствующихся сотрудников ведет мед. сестра.

7.6. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующую.

8. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего дошкольного возраста, сотрудников.

8.1. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в детском саду;

8.2. Контроль качества питания детей;

8.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо организации питания сообщает руководителю для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

9. Ведение специальной документации по питанию:

9.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

9.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

9.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

- 9.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».
- 9.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
- 9.6. Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- 9.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.
- 9.8. Специальные журналы:
- журнал бракеража готовой продукции;
 - накопительная ведомость;
 - журнал С-витаминизации;
 - журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.
- 9.9. Инструкции:
- по охране труда и пожарной безопасности,
 - по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.

10 Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, помощниками воспитателя, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в детском саду, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заведующий	медицинская сестра
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации	Заведующий	Завхоз

	питания детей, сотрудников		
3.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание. Получение меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	медицинская сестра	медицинская сестра
4.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	медицинская сестра	медицинская сестра
5.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	медицинская сестра	медицинская сестра
6.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников	медицинская сестра	медицинская сестра
7.	Прохождения сотрудниками медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	Заведующий, медицинская сестра	Заведующий, медицинская сестра
9.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
10.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	медицинская сестра	медицинская сестра, завхоз
11.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Старший воспитатель, медицинская сестра	Повара, Помощники воспитателя
12.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	медицинская сестра	Воспитатели, Помощники воспитателя
13.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-	Старший воспитатель	Воспитатели; помощники воспитателя

	дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).		
14.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	медицинская сестра, старший воспитатель	Воспитатели
15.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий	Ответственный по ОТ и ТБ
16.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете	Заведующий	медицинская сестра,

Приложение №1 к положению об организации питания

Объекты контроля	Помещение									
	1	2	3	4	5	6	Г.ц	С.ц.	Кл1	Кл2
Санитарное состояние										
Выполнение режима питания									-	-
Контрольное блюдо	-	-	-	-	-	-		-	-	-
Маркировка посуды и инвентаря										
Ведение температурного режима холодильников	-	-	-	-	-	-				-
Соблюдение товарного соседства	-	-	-	-	-	-				
Уборочный инвентарь										
Обработка яиц	-	-	-	-	-	-			-	-
Состояние ножей,	-	-	-	-	-	-				

Соблюдение технологии приготовления											
Достаточность тепловой обработки											
Потребление приготовленного продукта детьми											
Вкусовые качества пищи											
Выполнение натуральных норм											
Выполнение денежных норм											

Условные обозначения:

+ норма;

- нарушение с приложением акта;



Прошнуровано и пронумеровано
на _____ листах
Сверлено печатью
Заведующая МДОУ ДС № 4
Г. Релинская
Цытолькова Т.М.