

Согласовано:

Председатель ПК

Заевская В.А.

09.01.2024г.



Утверждаю:

и.о.заведующей МДОБУ №36

Ермакович Е.Л.

09.01.2024г.



**Положение об организации питания
муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения
детский сад № 36 муниципального образования городской округ город
курорт Сочи Краснодарского края**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации «Об образовании в РФ», Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.3648-20, Уставом МДОБУ детский сад № 36 города Сочи (далее МДОБУ).

1.2. Целями настоящего Положения являются: обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста на получение полноценного питания в МДОБУ, сохранение здоровья детей дошкольного возраста.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- основные направления работы по организации питания детей в МДОБУ;
- распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания детей в МДОБУ между администрацией и сотрудниками;
- роль ответственных лиц за организацию питания в МДОБУ;
- направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МДОБУ;
- сроки обучения сотрудников по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- организацию питания детей дошкольного возраста;
- обучение и инструктаж работников пищеблока;
- контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста;
- ведение документации в соответствии нормативно-правовыми документами.

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МДОБУ.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределения обязанностей по их выполнению между руководителем, ответственным за организацию питания, завхозом, воспитателями, помощниками воспитателей, работниками пищеблока

№ п/п	Направления работы	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по организации питания Контроль за исполнением должностных	и.о.заведующей	и.о.заведующей Завхоз

2	Оснащение оборудованием помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН; создание условий для организации питания детей, сотрудников	и.о.заведующей	и.о.заведующей Завхоз
3	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Завхоз	Организация, осуществляющая ремонт оборудования, согласно договора
4	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно) Подборка технологических карт на блюда	Завхоз	Завхоз
5	Прием продуктов питания, при условия предоставления сопроводительных документов	Завхоз	Завхоз Повар и.о.заведующей
6	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража скоропортящейся продукции)	Завхоз	Завхоз
7	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста	Повар	Повар
8	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Завхоз	Завхоз
9	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников МДОУ	и.о.заведующей	и.о.заведующей
10	Прохождение сотрудниками МДОУ медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с СанПиН) и гигиенического обучения	и.о.заведующей	Организации выполняющие медосмотр работников и гигиеническое обучение, согласно договора
11	Утверждение состава Совета по питанию	и.о.заведующей	и.о.заведующей
12	Утверждение состава комиссии по питанию	и.о.заведующей	и.о.заведующей
13	Утверждение состава и Положения о бракеражной комиссии	и.о.заведующей	и.о.заведующей Председатель ПК
14	Подача информации о количестве воспитанников, получающих питание	Завхоз	Завхоз Воспитатели
15	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Повар	Кухонный рабочий
16	Выдача моющих и дезинфицирующих средств	Завхоз	Завхоз
17	Получение продуктов с пищеблока в группы	Повар	Помощники воспитателей
18	Соблюдение режима питания	Завхоз	Повар, Помощники воспитателей
19	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Завхоз Повар	Воспитатели Помощники воспитателей
20	Приобщение детей дошкольного возраста к правилам поведения за столом, формирование	Ст. воспитатель	Воспитатели Помощники

	умений пользоваться столовыми приборами, приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать стол)		воспитателей
21	Информирование родителей (законных представителей) детей дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Завхоз Ст. воспитатель	Завхоз Воспитатели
22	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, организация проверок знаний норм и требований й охраны труда	и.о.заведующей	Ответственный по охране труда
23	Анализ работы по организации питания в МДОУ на итоговом Педагогическом совете; итоговом Совете по питанию	и.о.заведующей завхоз	и.о.заведующей Завхоз

3. Функции ответственного лица за организацию питания в МДОУ

3.1. В МДОБУ № 36 прием продуктов питания, хранение, выдачу, ведение документации осуществляет один сотрудник, ответственный за организацию питания.

3.2. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- прием продуктов питания (сырье), с сопроводительной документацией;
- отвечает за хранение продуктов, в соответствии с СанПиН;
- ежедневное составление меню на следующий рабочий день;
- выдача продуктов питания повару, в соответствии с меню на следующий день;
- проверка качества пищи;
- соблюдение рецептур и технологических режимов при составлении меню;
- ежедневно фиксировать (в Журнале бракеража готовой продукции) результаты проверки готовой пищи;
- ежедневно заполнять Ведомость контроля за рационом питания;
- ежедневно фиксировать данные: в Журнале контроля влажности воздуха в складе сыпучих продуктов, в Журнале учета температуры в холодильном оборудовании;
- своевременно заполнять Журнал бракеража скоропортящихся продуктов;
- осуществление контроля за закладкой продуктов, в процессе приготовления пищи (объем готовой пищи должен соответствовать количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке);
- осуществление контроля за соблюдением всеми работниками МДОБУ, сотрудниками пищеблока правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществление контроля за выдачей и использованием спец. одежды, СИЗ;
- проведение инструктажей на рабочем месте, проведение вводного инструктажа по вопросам приготовления пищи и норм СанПиН;
- проведение анализа работы по организации питания и составление плана мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей дошкольного возраста;
- оформление документации по организации питания детей в МДОБУ;
- информирование руководителя о любых проблемах и нарушениях в организации питания.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МДОБУ.

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МДОБУ

- 4.1. Все работники, связанные с организацией питания детей, при поступлении на работу, проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания детей в МДОУ.
- 4.2. Сотрудники пищеблока, помощники воспитателей изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста.
- 4.3. Инструкции разрабатываются руководителем МДОБУ. Периодически подвергаются пересмотру (вносятся изменения, дополнения) – 1 раз в пять лет.

5. Контроль за организацией питания и анализ

5.1. В учреждении осуществляется контроль:

- за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в МДОБУ;
- за воспитательным процессом по формированию культурных навыков у воспитанников;
- за соблюдением норм питания детей дошкольного возраста;
- за технологическим процессом приготовления пищи на пищеблоке;
- за приемом продуктов питания от поставщиков.

5.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей, ответственное лицо за организацию питания детей сообщает руководителю МДОБУ, для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

6. Организация питания

6.1. Организационные принципы питания:

- питание детей в МДОБУ может быть организовано как за счет средств бюджета, как и за счет внебюджетных средств;
- организация питания в МДОБУ осуществляется специально закрепленными штатами;
- поставка продуктов питания осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров;
- заключение договоров на поставку продуктов питания в МДОБУ проводится администрацией в соответствии с действующего законодательства РФ;
- координацию работы по организации питания в МДОБУ осуществляет заведующий;
- контроль за организацией питания детей в МДОБУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет ответственный за организацию питания, руководитель МДОБУ и Совет по питанию.

6.2. Организация питания в МДОБУ предусматривает наличие:

- Положения об организации питания в МДОБУ;
- Десятидневного меню;
- ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
- перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей;
- таблицы замены пищевой продукции, с учетом их пищевой ценности;
- приказов по организации питания.

6.3. Руководитель организации ежедневно утверждает меню.

6.4. В МДОБУ созданы материальные условия для организации питания детей, в соответствии с требованиями СанПиН:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- вся посуда для приготовления пищи и кухонный инвентарь промаркированы;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим дня, с указанием времени приема пищи, график выдачи питания).

6.5. В компетенцию руководителя МДОБУ (в части организации питания) входит:

6.5.1. Контроль за работой зав. хозяйством:

- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за выполнением учета движения продуктов питания;
- контроль за анализом питания детей в МДОБУ;
- контроль за функционированием производственной базы пищеблока;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарных и дезинфицирующих средств, кухонного оборудования и инвентаря, уборочного инвентаря.

6.5.2. Контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму, в соответствии с установленными сроками.

6.6. Выдача пищи производится только после снятия пробы ответственным лицом, данные оценки фиксируются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объему. Вторые блюда выдаются по весу.

6.7. При раздаче детям, порции необходимо формировать в соответствии с объемами, полагающимися по возрасту, в соответствии с СанПиН.

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

7. Требования к составлению меню для организации питания детей

7.1. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МДОБУ для возрастных категорий, утверждено заведующей МДОБУ.

7.2. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или мясо птицы, рыба, печень), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сыр, яйцо, сметану и др.) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме, в соответствии с установленными нормами.

7.3. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов.

7.4. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

7.5. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

7.6. Для обеспеченности преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, размещая ежедневное меню на стенде, с указанием наименования блюд и объема порций.

7.7. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

7.8. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня.