

ПРИНЯТО

на общем собрании трудового коллектива
МДОУ «Детский сад № 81»
Протокол № 2
от «28 » декабря 2020 г.

СОГЛАСОВАНО с учетом мнения
управляющего совета МДОУ «Детский сад № 81»



от 25 .01.2021г.
Заведующий МДОУ «Детский сад № 81»

В.Э. Халиченко

Положение об организации питания в МДОУ «Детский сад № 81»

1. Общие положения

1.1. Услуги оказываются в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими требованиями правилами и нормами 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 и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213ни Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста и сотрудников на получение полноценного питания в МДОУ «Детский сад № 81» , сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников в условиях аутсорсинга.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- основные направления работы по организации питания в МДОУ«Детский сад № 81»;
- распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МДОУ «Детский сад № 81» между администрацией и сотрудниками МДОУ

1.3. Направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МДОУ«Детский сад № 81»:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- содержание помещения пищеблока (сантехника, ремонтные работы, капитальный ремонт оборудования) ;
- рациональное размещение технологического оборудования в помещении пищеблока;
- организация горячего питания детей раннего возраста;
- организация горячего питания детей дошкольного возраста;
- организация питания сотрудников;
- обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников в МДОУ«Детский сад № 81»;
- организация безопасности работников пищеблока;
- обеспечение санитарно-гигиенических требований;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

- ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МДОУ «Детский сад № 81».

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, медицинским персоналом, воспитателями, младшими воспитателями

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Осуществление контроля за организацией питания в МДОУ, 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	Заведующий, старшая медицинская сестра
2.	Содержание помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН, электробезопасности, ППБ	Заведующий старшая медицинская сестра	Заведующий, старшая медицинская сестра Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе, заведующий производством по питанию
3.	Ремонт сантехнического оборудования, трубопроводов	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе	Согласно контракту, Рабочий по обслуживанию здания (текущий ремонт)
4.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Заведующий производством по питанию	Заведующий производством по питанию
5.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников	Заведующий производством по питанию	Заведующий производством по питанию
6.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	Мед.сестра по организации питания в детском саду	Мед .сестра по организации питания в детском саду,
7.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Заведующий производством по питанию	Заведующий производством по питанию
8.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра

	учреждения		
9.	Утверждение состава и положения о Совете по питанию	Заведующий	Заведующий
10.	Утверждение состава комиссии по питанию	Заведующий	Заведующий
11.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
12.	Подача информации о количестве детей и сотрудников, получающих питание	Старшая мед. сестра	Старшая мед. сестра
13.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Старшая мед. сестра, завхоз	работник организации оказывающей услугу по организации гор. питания
14.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Старший воспитатель, старшая медицинская сестра	Воспитатели младшие воспитатели
15.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе	Старшая медицинская сестра	Воспитатели, младшие воспитатели
16.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Старший воспитатель	Воспитатели; младшие воспитатели
17.	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.)	Старшая медицинская сестра, медсестра по питанию, старший воспитатель	Медсестра по питанию, старший воспитатель
18.	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
19.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Заведующий	Врач, медицинская сестра, медицинская сестра по организации питания в детском саду

3. Функции сотрудников МДОУ «Детский сад № 81»

3.1. Медицинская сестра по питанию (старшая медицинская сестра, младшая медсестра):

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками МДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за использованием спецодежды;
- анализирует работу по организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников МДОУ «Детский сад № 81»;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками МДОУ «Детский сад № 81», пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;

- ведет документацию по организации питания в МДОУ «Детский сад № 81»:

1. заполняет бракераж готовой продукции,

2. ведет журнал витаминизации ;

- своевременно информирует руководителя МДОУ «Детский сад № 81» о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МДОУ «Детский сад № 81» норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

- принимает участие в работе бракеражной комиссии;

- ведет табель питания сотрудников

- готовит и отправляет предварительную заявку, за сутки до 12.00, а также информацию о фактической численности детей и сотрудников питающихся сегодня до 9.00,

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МДОУ «Детский сад № 81»

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в МДОУ «Детский сад № 81» проходят инструктаж в области организации питания.

4.2. Инструкции разрабатываются ответственным за организацию питания в МДОУ «Детский сад № 81». Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

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

5.1. В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в МДОУ «Детский сад № 81»;

5.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственным лицом за организацию питания сообщает руководителю МДОУ «Детский сад № 81» для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

5.3. Контроль качества питания детей в МДОУ «Детский сад № 81».

6. Организация питания

6.1. Организационные принципы питания:

- питание воспитанников и сотрудников осуществляется путем закупки услуги по организации горячего питания у сторонней организацией

- контроль за организацией питания детей в МДОУ «Детский сад № 81», соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения.

6.2. Организация питания в МДОУ «Детский сад № 81».

В МДОУ «Детский сад № 81» в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, - созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания).

- проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

- руководитель учреждения утверждает примерное пятнадцатидневное меню.

6.3. Функционирование питания детей в МДОУ «Детский сад № 81» возможно при наличии:

- положения об организации питания в МДОУ «Детский сад № 81»;

- пятнадцатидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;

- приказа об организации питания в МДОУ «Детский сад № 81».

6.4. В компетенцию руководителя МДОУ «Детский сад № 81» по организации питания

входит:

- заключение контракта с организацией предоставляющей услугу по обеспечению питанием.
- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- ежемесячный анализ организации питания детей в МДОУ «Детский сад № 81»;

6.5. Алгоритм действий при организации питания:

- бракеражной комиссии вменяется в обязанность следить за тем, чтобы объем готовой пищи точно соответствовал заявленному. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.
- выдача пищи производится только после снятия пробы. Данные оценки пищи записываются в бракеражном журнале. Жидкие блюда выдаются по объему. Вторые блюда выдаются по весу.
- в группах пищу необходимо распределять в соответствии с объемами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

7. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

7.1. Пищевые продукты, поступающие в МДОУ «Детский сад № 81», должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

7.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2 - +6 \text{ C}^{\circ}$, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

7.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

7.4. В МДОУ «Детский сад № 81» должен быть организован питьевой режим.

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

7.5. Принципы организации питьевого режима в МДОУ «Детский сад № 81»:

- Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МДОУ «Детский сад № 81». 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.

- питьевой режим детей в МДОУ 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 $18-20 \text{ C}^{\circ}$.

- воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

- при применении на пищеблоках МДОУ для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводной воды, последнюю целесообразно подвергать доочистке,

для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в МДОУ в установленном порядке. Используемые для доочистки воды устройства (системы) должны эффективно улучшать органолептические показатели воды (показатели мутности, запаха), а также снижать в воде концентрации железа, хлорорганических соединений и механических примесей. При использовании систем доочистки водопроводной воды должен быть организован периодический производственный контроль питьевой воды, используемой для приготовления кулинарной продукции, по показателям качества, безопасности и физиологической полноценности, а также за своевременным проведением замены или регенерации фильтрующих элементов.

8. Требования к меню для организации питания детей

8.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

8.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МДОУ «Детский сад № 81».

8.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 3 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МДОУ «Детский сад № 81» для возрастных категорий, **утверждено заведующим МДОУ «Детский сад № 81».**

8.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

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

8.6. На каждое блюдо должна быть технологическая карта.

8.7. В МДОУ должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

В журнал «учёта С-витаминизации» старшей медсестрой ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

8.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

8.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

8.11. 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).

9. Специфика питания детей

19.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

9.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются некоторыми детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

9.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

10. Организация питания сотрудников

10.1. С организацией предоставляющей услугу по организации питания заключается договор. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений оплачивают по себестоимости обед (суп, второе блюдо, компот, хлеб), согласно договору.

10.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

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

10.4. Сотрудник, зачисленный за питание оплачивает МДОУ «Детский сад № 81» согласно с контракту по аутсорсингу на питание сотрудников

10.5. Сотрудники МДОУ «Детский сад № 81» полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

10.6. Табель довольствующихся сотрудников ведет старшая медицинская сестра.

10.7. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего МДОУ «Детский сад № 81».