

ПРИНЯТО

на общем собрании работников МДОУ
«Детский сад комбинированного вида № 54»
Протокол № 1 от 09.01.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ
«Детский сад комбинированного
вида № 54»


О.А. Фурманова



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

Муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида № 54» Октябрьского района г.Саратова

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает правовые основы организации питания в МДОУ Детский сад № 240 «Ручеек» (далее ДОУ) с учетом обеспечения качества и безопасности питания 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", Уставом ДОУ.

1.2. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста и работников на получение питания в ДОУ, сохранение здоровья воспитанников и сотрудников, а также их работоспособности.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.3.1. Основные направления работы по организации питания в ДОУ;

1.3.2. Распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в ДОУ между администрацией, руководителями подразделений, организатором питания;

1.3.3. Роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ;

1.3.4. Направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в ДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении (законодательство, СанПиН и т.д.);
 - организация обучения руководителей и лиц, ответственных за организацию питания;
 - материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
 - рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
 - организация питания детей дошкольного возраста;
 - обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
 - обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
 - контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста, детей-аллергиков (при необходимости), сотрудников в ДОУ;
 - разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;
 - разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
 - организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты; средствами дезинфекции;
 - изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;
- 1.3.5. Деятельность Совета по питанию;
- 1.3.6. Деятельность бракеражной комиссии;
- 1.3.7. Деятельность ответственных лиц за организацию питания.

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

- администрацией;
- работниками пищеблока;
- работниками, связанными с организацией питания.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока.

№	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный исполнитель	Участники исполнители работы
1	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в ДОУ, контроль за соблюдением	заведующий	Ответственное лицо за организацию питания;

	законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей		
2	Руководство и осуществление контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания	Заведующий, врач педиатр	Ответственное лицо за организацию питания;
3	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин к оборудованию помещения пищеблока в ДОУ; создание условий для организации питания детей,	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ	Заместитель заведующего по административно - хозяйственной части
4	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заместитель заведующего по АХЧ	Представитель организации, обслуживающей технологическое оборудование
5	Передача меню- требования на пищеблок (ежедневно)	ответственное лицо за организацию питания;	ответственное лицо за организацию питания;
6	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Заведующий, ответственное лицо за организацию питания	ответственное лицо за организацию питания, ответственный сотрудник (член бракеражной комиссии) за организацию питания
7	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции)	Заведующий, члены бракеражной комиссии	Ответственное лицо за организацию питания, ответственный сотрудник (член бракеражной комиссии) за организацию питания
8	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста	Заведующий, повар, члены совета по питанию	Ответственное лицо за организацию питания; повар
9	Ведение журнала бракеража готовой продукции	ответственное лицо за организацию питания;	Заведующий ДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
10	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	ответственное лицо за организацию питания;	ответственное лицо за организацию питания;
11	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	ответственный сотрудник за организацию питания	Заведующий ДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
12	Ведение журнала здоровья сотрудников: младший воспитатель	ответственный сотрудник за организацию питания	Заведующий ДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
13	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и	Заведующий,	Заведующий ДОУ, ответственный сотрудник за

	сертификатов о прививках сотрудников ДОУ		организацию питания
14	Прохождения сотрудниками ДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания	ответственный сотрудник за организацию питания, сотрудники ДОУ, пищеблока
15	Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания	ответственный сотрудник за организацию питания, сотрудники ДОУ, пищеблока
16	Учет прохождения медицинского освидетельствования, гигиенического обучения	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания	ответственный сотрудник за организацию питания
17	Утверждение состава Совета по питанию	заведующий	заведующий
18	Утверждение Положения о Совете по питанию	заведующий	заведующий
19	Утверждение состава бракеражной комиссии	заведующий	заведующий
20	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	заведующий	заведующий
21	Заседания Совета по питанию и бракеражной комиссии (1 раз в месяц, по мере необходимости)	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания	Члены Совета по питанию, ответственный сотрудник за организацию питания
22	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию и бракеражной комиссии	ответственный сотрудник за организацию питания	ответственный сотрудник за организацию питания
23	Уборка пищеблока, утилизация отходов	кладовщик	подсобный рабочий кухни
25	Выдача дезинфицирующих средств	заместитель заведующего по АХЧ	заместитель заведующего по АХЧ
26	Соблюдение режима питания	ответственный сотрудник за организацию питания	ответственный сотрудник за организацию питания, воспитатели, младшие воспитатели, повар,
27	Соблюдение графика получения питания	ответственный сотрудник за организацию питания	младшие воспитатели, повар
28	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	ответственный сотрудник за организацию питания	младшие воспитатели
29	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей - дошкольников с правилами	ответственный сотрудник за организацию питания	Воспитатели; помощники воспитателя

	поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол)		
30	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.)	ответственный сотрудник за организацию питания	ответственный сотрудник за организацию питания, воспитатели
31	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	ответственный сотрудник за организацию питания, зам. по АХЧ	ответственный сотрудник за организацию питания, воспитатели
32	Анализ работы по организации питания в ДОУ на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания	ответственный сотрудник за организацию питания, воспитатели

3. Ответственное лицо за организацию питания в ДОУ

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности: • осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ДОУ, сотрудниками пищеблока 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;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей дошкольного возраста, детей-аллергиков (при необходимости) ДОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками ДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ДОУ;
- своевременно информирует руководителя ДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ДОУ норм и требований к организации питания детей дошкольного возраста, детей-аллергиков;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и бракеражной комиссии т.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ДОУ. 4. Бракеражная комиссия

4.1. Бракеражная комиссия создается руководителем ДОУ для оказания помощи руководителю, в целях строгого контроля за качеством питания детей дошкольного возраста, детей аллергиков, а также для совместной работы по улучшению качества готовой продукции и снижению инфекционных заболеваний у детей

4.2. Комиссия создается из 3-5 человек:

- Председатель – руководитель ДОУ;
- Члены комиссии: – повар – кладовщик – председатель ПК – сотрудник ДОУ.

4.3. В своей работе комиссия руководствуется настоящим Положением об организации питания.

5. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в ДОУ.

5.1. Все работники, связанные с организацией питания в ДООУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания в ДООУ.

5.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста, детей-аллергиков.

5.3. Инструкции разрабатываются руководителем ДООУ (ответственным за организацию питания в ДООУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

6. Контроль и анализ за организацией питания детей дошкольного возраста, детей – аллергиков.

6.1. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ДООУ:

6.2. Контроль качества питания детей в ДООУ.

6.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей дошкольного возраста, детей – аллергиков ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю ДООУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

7. Разработка мероприятий по вопросам организации питания

7.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

7.1.1. анализа условий организации питания детей дошкольного возраста, детей-аллергиков;

7.1.2. финансового плана ДООУ;

7.1.3. посещаемости;

7.1.4. данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания);

7.1.5. предложений Совета по питанию;

7.1.6. предложений Бракеражной комиссии;

7.1.7. предложений родителей (законных представителей) детей дошкольного возраста, детей-аллергиков;

7.1.8. опыта работы дошкольных учреждений района, города в области организации питания в ДООУ; 7.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего ДООУ.

7.3. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей дошкольного возраста, детей – аллергиков, возлагается на руководителя ДООУ.

8. Организация питания

8.1. Организационные принципы питания.

8.1.1. Питание детей в ДООУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

8.1.2. Организация питания в ДООУ осуществляется специально закрепленными штатами.

8.1.3. Поставка продуктов в ДООУ осуществляется поставщиком в соответствии с результатами проведения открытого конкурса.

8.2. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, поставщика и ДООУ.

8.2.1. Конкурс на право заключения на один бюджетный год контракта на оказание услуг по поставке продуктов питания (организацию питания) в ДООУ проводится учреждением в соответствии с законодательством.

8.2.2. Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения контракта на комплексную поставку продуктов питания (оказание услуг по организации питания) в ДООУ являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания детей в ДООУ;
- широкий ассортимент и гарантированное качество соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания;
 - готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемнотранспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования.

8.2.3. С победителем конкурса ДООУ заключает контракт на оказание услуг по поставке продуктов питания (организацию питания).

8.2.4. Координацию работы по организации питания в ДООУ осуществляет отдел образования администрации Волжского района МО «Город Саратов» .

8.2.5. Контроль за организацией питания детей в ДООУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель ДООУ, ответственный за организацию питания, члены бракеражной комиссии и Совет по питанию.

8.3. Организация питания в ДООУ.

8.3.1. В ДООУ 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) и инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабжены соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

8.3.2. Составление меню возлагается на ответственного за организацию питания.

8.3.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (члены бракеражной комиссии, ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

8.4. Функционирование питания детей в ДООУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в ДООУ;
- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
- десятидневного меню и ассортимента перечня продукции;
- приказов по организации питания в ДООУ.

8.5. В компетенцию руководителя ДООУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение контракта на предоставлении услуги по поставке продуктов питания (организацию питания);
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в ДООУ;
- ответственность за функционирование питания детей в ДООУ в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель учреждения.

8.6. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище;
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в течение суток.

8.7. Алгоритм действий при организации питания:

8.7.1. Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

8.7.2. На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

8.7.3. Старшей медицинской сестре (члену бракеражной комиссии) включается в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

8.7.4. Выдача пищи производится только после снятия пробы старшей медицинской сестрой (членом бракеражной комиссии). Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

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

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

8.7.7. Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться от кулинарной обработки продуктов, по содержанию основных пищевых ингредиентов в рационах по величине разовых порций и объёму суточного рациона.

8.7.8. Объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка.

Пропито, пронумеровано
и секретно печатью 7 листов

Заведующий МДЮ "Летний сад"
комбинированного вида №54"

О.А. Фурманова

О.А. Фурманова

