

Введено в действие приказом
от 29.01.2021 года № 5
Заведующим МБДОУ детским
садом №5 «Ромашка» села Шедок
Е.А. Семенова
«29» января 2021 года

Утверждено на общем собрании
МБДОУ детского сада №5
«Ромашка» села Шедок
Протокол от 29.01.2021 года.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад
№5 «Ромашка» села Шедок муниципального образования Мостовский район

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 5 «Ромашка» села Шедок муниципального образования Мостовский район (далее - Учреждение) и разработано в целях обеспечения гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста и сотрудников на получение полноценного питания в МБДОУ, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.
- 1.2. Нормативной основой для организации питания воспитанников являются:
- Закон Российской Федерации от 7.02.1992 №2300-1 "О защите прав потребителей"
 - Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
 - Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. №52-ФЗ, ст. 17, 28.
 - Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»
 - Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98)
 - Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.4.35.90-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32)
 - Санитарные правила 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Постановление главного государственного санитарного врача РФ постановление от 28 сентября 2020 года № 28)
 - Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 декабря 2008 г.)
 - Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178).
- 1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:
- 1) основные направления работы по организации питания в Учреждении;
 - 2) распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МДОУ между администрацией и сотрудниками;
 - 3) роль и место ответственного лица за организацию питания в Учреждении;
 - 4) направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в Учреждении:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
 - обучение по вопросам организации питания;
 - материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
 - рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
 - организация питания детей раннего возраста;
 - организация питания детей дошкольного возраста;
 - организация питания сотрудников;
 - обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
 - обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
 - контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников в Учреждении;
 - разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в Учреждении;
 - разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
 - организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
 - обеспечение санитарно — гигиенических требований;
 - изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;
- 5) ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;
- 1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками Учреждения.

2. Организация питания

2.1. Организационные принципы питания.

- 1) Питание детей в Учреждении может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.
- 2) Организация питания в Учреждении осуществляется специально закрепленными штатами.
- 3) Поставка продуктов в Учреждение осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.
- 4) Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в Учреждении проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.
- 5) Координацию работы по организации питания в Учреждении осуществляет заведующий.
- 6) Контроль за организацией питания детей в Учреждении, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет заведующий Учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.
- 7) Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона.
- 8) Функционирование питания детей в Учреждении возможно при наличии:
 - положения об организации питания в Учреждении;
 - десятидневного меню и ассортимента перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
 - приказов по организации питания в Учреждении.

2.2. Условия организация питания в Учреждении:

- 1) В Учреждении 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 для детей и сотрудников;

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

2) Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню для организации питания детей от 3 до 7 лет в ДООУ с 10,5-часовым пребыванием, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста,

2.3. Алгоритм действий при организации питания.

1) На основе примерного двухнедельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения. В нем указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

2) Составление меню возлагается на медицинскую сестру. Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

3) Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4) Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

5) При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню - требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях, с рекомендациями по диетическому питанию, имеются в группах, на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

6) Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

7) Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается. При необходимости внесения изменения в меню, составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню - раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

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

9) Медицинской сестре вменяется 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.

10) Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

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

12) Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

13) Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

14) Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

15) Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу. 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.

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

17) В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С - витаминизация III блюда.

2.4. Организация питания детей в группах

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.

2) Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

3) Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4) В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объемами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН.

5) Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена и промаркирована.

6) Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7) К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

8) С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

9) Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

10) Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

11) Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

2.5. Основные принципы здорового питания:

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

2) при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

3) 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.

2.6. Специфика питания детей

1) То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются 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.

2) 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.

3. *Требования к составлению меню для организации питания детей*

3.2. 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 Учреждении.

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

3.4. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОУ для возрастных категорий, утверждено заведующим Учреждения.

3.5. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

3.6. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

3.7. 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.

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

3.9. 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.

3.10. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

3.11. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.20 до 8.50 утра, подают педагоги.

3.12. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

3.13. В Учреждении должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей от 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.

- 3.14. В Журнал «учёта С-витаминации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.
- 3.15. 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).
- 3.16. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.
- 3.17. 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 приготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).
- 3.18. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:
- количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
 - приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
 - требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.
- 3.19. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 3.20. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом. С последующим приемом пищи: второй завтрак/обед/ полдник, дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту.
- 3.21. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: мясо, кури, рыба, овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 3.22. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./
- 3.23. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 3.24. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

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

- 4.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, 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.

4.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С°, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

4.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

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

5. Организация питания сотрудников

5.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР, 1957г. . №32.).

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

5.3. Сотрудники изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующего.

5.4. Сотрудник, зачисленный за питание вносит в кассу Учреждения аванс один раз в месяц. Денежные средства зачисляются на счет дошкольного учреждения. При неуплате аванса отпуск питания сотруднику не производится.

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

5.6. Табель довольствующихся сотрудников ведет медсестра.

5.7. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего Учреждения.

6. Функции ответственных лиц по организации питания

6.1. В компетенцию заведующего Учреждения по организации питания входит:

- контроль качества питания детей;
- 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 договоров на поставку продуктов питания;

- ежемесячный анализ деятельности питания детей в Учреждении;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в Учреждении.

6.2. Функции медсестры (ответственного за организацию питания):

- анализ работы по организации питания и составление плана мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников Учреждения;

- контроль соблюдения персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;

- контроль прохождения сотрудниками пищеблока медицинского осмотра, гигиенического обучения;

- разработка и ведение документации по организации питания в Учреждении;

- своевременное информирование заведующего Учреждения о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

- строгий контроль качества поступающей продукции;

- активное участие в работе бракеражной комиссии;
- подача информации о количестве сотрудников, получающих питание;
- выдача дезинфицирующих и моющих средств;
- внесение предложений по внедрению инновационного подхода к организации питания в Учреждении на педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

6.3. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно заведующему Учреждения.

7. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

7.1. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню - требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.2. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, главного бухгалтера.

7.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечивается муниципальным бюджетом. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников включаются в оплату родителям.

7.4. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

8. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания

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

8.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

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

9. Контроль организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников

9.1. В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в Учреждении.

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

10. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.

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

- Соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- Финансового плана Учреждения;
- Посещаемости;

<i>пищи</i>														
<i>Правильность закладки продуктов</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
<i>Снятие остатков</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
<i>Сервировка стола</i>												-	-	-
<i>Культурно — гигиенические навыки</i>												-	-	-

Примечание. Поля со значком "-"заполнения не требуют.

Приложение №2 к положению об организации питания

<i>Объект контроля</i>	<i>День месяца</i>												
<i>Качество получаемых продуктов</i>													
<i>Ассортимент</i>													
<i>Сроки реализации продуктов</i>													
<i>Первичная кулинарная обработка</i>													
<i>Правильность закладки продуктов</i>													
<i>Соблюдение технологии приготовления</i>													
<i>Достаточность тепловой обработки</i>													
<i>Потребление приготовленного продукта детьми</i>													
<i>Вкусовые качества пищи</i>													
<i>Выполнение натуральных норм</i>													
<i>Выполнение денежных норм</i>													

Условные обозначения:

+ норма;

- нарушение с приложением акта;

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 МБДОУ, 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 питания детей, сотрудников	Заведующий	Завхоз
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Завхоз	Организация осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
4.	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	Медсестра	Медсестра
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных		Кладовщик
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Медсестра	Бракеражная комиссия. Кладовщик
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников	Медсестра	Работники пищеблока
9.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	Медсестра	Медсестра, повара
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Медсестра	Медсестра
11.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	Медсестра	Медсестра
12.	Прохождения сотрудниками МДОУ,	Заведующий,	Заведующий,

	пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	Медсестра	Медсестра
13.	Утверждение состава и положения о Совете по питанию	Заведующий	Заведующий
14.	Утверждение состава комиссии по питанию	Заведующий	Заведующий
15.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
17.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Медсестра, завхоз	Кухонный рабочий
18.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Медсестра	Медсестра, завхоз
19.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Старший воспитатель, медсестра	Повара, помощники воспитателя
20.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Медсестра	Воспитатели, помощники воспитателя
21.	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
22.	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.)	Медсестра, старший воспитатель	Воспитатели
23.	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
24.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Заведующий	Медсестра