

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МДОУ
«Детский сад №173»
Скробнева О.В.
2019 г.



ПРИНЯТО НА ОБЩЕМ
СОБРАНИИ РАБОТНИКОВ

Протокол 3-2019
12 февраля 2019 г.

Положение об организации питания

муниципального дошкольного образовательного учреждения

«Детский сад № 173»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26, Уставом МДОУ «Детский сад № 173»
- 1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:
 - 1.2.1. цели, задачи по организации питания в ДОУ
 - 1.2.2. основные направления работы по организации питания в МДОУ;
 - 1.2.3. распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МДОУ между администрацией и сотрудниками;
 - 1.2.4. ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;
- 1.3. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МДОУ.
- 1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цели, задачи по организации питания в ДОУ

- 2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников;
- 2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:
 - 2.2.1 создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
 - 2.2.2. гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
 - 2.2.3. пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Направления работы по организации питания в ДОУ

- 3.1 Изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- 3.2. Обеспечение безопасности воспитанников и сотрудников при организации питания в учреждении;

- 3.3. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания сотрудников, осуществляющих организацию питания;
- 3.4. Материально-техническое оснащение организации питания;
- 3.5 Организация питания детей раннего и дошкольного возраста;
- 3.6 Организация питания сотрудников;
- 3.7 Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников в МДОУ;
- 3.8. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в МДОУ;
- 3.9 Обеспечение санитарно — гигиенических требований;
- 3.10. Изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

1. Распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МДОУ между администрацией и сотрудниками

4.1. Заведующий ДООУ:

- 4.1.1. несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- 4.1.2. обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- 4.1.3. назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДООУ;
- 4.1.4. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета по питанию;
- 4.1.5. утверждает меню;
- 4.1.6. контролирует соблюдение требований Сан ПиН;

4.2. Ответственный за организацию питания в МДОУ (старшая медсестра).

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

- 4.2.1. осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками МДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- 4.2.2. осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- 4.2.3. осуществляет проведение обучения и инструктажей по вопросам организации питания воспитанников с сотрудниками;
- 4.2.4. анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников МДОУ;
- 4.2.5. контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- 4.2.6. контролирует прохождение сотрудниками МДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- 4.2.7. разрабатывает и ведет документацию по организации питания в МДОУ;
- 4.2.8. своевременно информирует руководителя МДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- 4.2.9. строго контролирует качество поступающей продукции;
- 4.2.10. принимает активное участие в работе бракеражной комиссии, Совета по питанию;

4.2.11. выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в МДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

4.2.12. Проводит С – витаминизацию третьих блюд. Ведет журнал С – витаминизации;

4.2.13. Передает информацию о количестве детей и сотрудников учреждения, получающих питание в организацию с которой заключен договор по организации питания воспитанников и сотрудников. Передает меню-требование и отчетную документацию сотрудникам пищеблока;

4.2.14. Осуществляет информирование сотрудников и родителей (законных представителей) воспитанников с содержанием меню дня (по факту на текущую дату) с указанием нормы питания, о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)

4.2.15. контролирует организацию питания в учреждении, организацию питания детей на группах по вопросам находящихся в своей компетенции.

Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МДОУ.

4.3. Старший воспитатель:

4.3.1. принимает активное участие в работе бракеражной комиссии, Совета по питанию;

4.3.2. выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в МДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д;

4.3.3. проводит обучение и консультирование воспитателей и младших воспитателей по вопросам организации питания воспитанников на группах (вопросы сервировки, порядка действий персонала при подготовке и во время приема пищи детьми, использование индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей, формирования культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи, формирования представлений о правильном питании приобщения детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами);

4.3.4. контролирует организацию питания детей на группах по вопросам находящихся в своей компетенции.

4.3.5. принимает участие в изучении мнений родителей о состоянии питания детей в учреждении, участвует в рассмотрении обращений, жалоб родителей на организацию питания детей.

4.4. Завхоз:

4.4.1. принимает активное участие в работе бракеражной комиссии, Совета по питанию;

4.4.2. создает условия для организации питания детей и сотрудников, обеспечивает наличие необходимых моющих средств, инвентаря и посуды на группах;

4.4.3. присутствует при закладке основных продуктов питания в котел на пищеблоке во время отсутствия старшей медсестры;

4.4.4. Во время отсутствия старшей медсестры передает информацию о количестве детей и сотрудников учреждения, получающих питание в организацию с которой заключен договор по организации питания воспитанников и сотрудников. Передает меню-требование и отчетную документацию сотрудникам пищеблока;

4.5. Воспитатели:

4.5.1. осуществляют организацию питания в группе:

- контролируют соответствие сервировки требованиям;

- обеспечивают порядок действий при подготовке и во время приема пищи детьми (Приложение 1 к положению);

- используют индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей;

- формируют культурно-гигиенические навыки у детей при приеме пищи;

- формируют представления о правильном питании.
- 4.5.2. обеспечивают доведение нормы питания детям;
- 4.5.3. подают сведения о количестве питающихся детей на текущую дату;
- 4.5.4. предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- 4.5.5.вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, Совета по питанию;
- 4.5.6. контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии;
- 4.5.7. в группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи;
- 4.5.8. принимают участие в изучении мнений родителей о состоянии питания детей в учреждении, участвуют в рассмотрении обращений, жалоб родителей на организацию питания детей.

Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

4.6. Младшие воспитатели:

- 4.6.1. получает пищу на пищеблоке строго по графику, который утверждает заведующий ДОУ;
- 4.6.2. маркирует посуду и инвентарь, необходимый для организации питания детей на группах;
- 4.6.3. осуществляют сервировку;
- 4.6.4. производят раздачу пищи в соответствии с нормой;
- 4.6.5. при подготовке и во время приема пищи детьми строго соблюдают порядок действий (Приложение 1 к положению);
- 4.6.6. после приема пищи производят обработку посуды, инвентаря, столов в соответствии с **СанПиН 2.4.1. 3049-13**;
- 4.6.7. в группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи;

5. Документация по организации питания

- 5.1. При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:
 - 5.1.1.положения:
 - об организации питания воспитанников;
 - о бракеражной комиссии;
 - о совете по питанию
 - 5.1.2.договор на оказание услуг по организации питания воспитанников;
 - 5.1.3.примерное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет),
 - 5.1.4.меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
 - 5.1.5.технологические карты кулинарных изделий (блюд)*;
 - 5.1.6.журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13)*,
 - 5.1.7.журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13),
 - 5.1.8.журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13);
 - 5.1.9. журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
 - 5.1.10 приказ руководителя по учреждению «Об организации питания воспитанников»;

- 5.1.11. информация для родителей о ежедневном меню для детей.
- 5.1.12 графики: выдачи пищи на пищеблоке, выдачи кипятка;
- 5.1.13 инструкции: по охране труда и пожарной безопасности;
- 5.1.14 журнал закладки основных продуктов питания в котел;
- 5.1.15 журнал контроля выхода готовых блюд на пищеблоке;
- 5.1.16 карты контроля организации питания в группах;
- 5.1.17 журнал контроля выхода готовых блюд.

6. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания сотрудников, осуществляющих организацию питания

- 6.1. Все работники, связанные с организацией питания в МДОУ (руководители в том числе) при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.
- 6.2. Воспитатели, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.
- 6.3. Инструкции разрабатываются руководителем МДОУ (ответственным за организацию питания в МДОУ). Периодически подвергаются пересмотру не реже 1 раз в пять лет.

7. Организация питания детей раннего и дошкольного возраста.

7.1. Организационные принципы питания

- 7.1.1 Питание детей в МДОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.
- 7.1.2. Организация питания в МДОУ осуществляется специально закрепленными штатами либо учреждение заключает договор по организации питания воспитанников со специализированной организацией.
- 7.1.3. Координацию работы по организации питания в МДОУ осуществляет заведующий. Распределение обязанностей по организации питания между сотрудниками определено должностными инструкциями, данным положением.
- 7.1.4. Контроль за организацией питания детей в МДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию, бракеражная комиссия.
- 7.1.5. в МДОУ 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).
- 7.1.6. передачу информации о количестве детей и сотрудников учреждения, получающих питание в организацию с которой заключен договор по организации питания воспитанников и сотрудников, передачу меню-требования и отчетной документации сотрудникам пищеблока осуществляет старшая медсестра;
- 7.1.7. проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.
- 7.1.8. руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.
- 7.1.9. работники, осуществляющие организацию питания воспитанников, проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных

инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

7.1.10. ежедневно перед началом работы ответственное лицо, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания.

7.1.11. для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОО и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

7.2. Условия транспортировки, хранения продуктов.

7.2.1. при транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

7.2.2. приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

7.2.3. качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале.

7.2.4. пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

7.3. Принципы организации питания

7.3.1. организация питания воспитанников в ДОО предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОО;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОО с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

7.3.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, 2-х разовое питание для детей с кратковременным пребыванием (до 5 часов) в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

7.3.3. питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

7.3.4. примерное меню утверждается руководителем ДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

7.3.5. в примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

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

7.3.7. при отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

7.3.8. на основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

7.3.9. меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

7.3.10. вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДОУ, запрещается.

7.3.11. питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

7.3.12. в целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

7.3.13. для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9 к СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного

сырья (без термической обработки), фаршмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.4. Организация работы пищеблока

7.4.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13.

7.4.2. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

7.4.3. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

7.4.4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

7.4.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

7.4.6. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОО. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2 -+6С в холодильнике.

7.5. Организация питания воспитанников в группах

7.5.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.5.2. получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДОО. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.5.3. привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается;

7.5.4. приложение 1 к положению определяет действий персонала, организующего питания детей на группах;

7.5.5. детская порция должна соответствовать меню;

7.5.6. во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.5.8. прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7.5.9. в группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.5.10. ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

7.6 Принципы организации питьевого режима в МДОУ.

7.6.1. питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МДОУ. 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.

7.6.2. 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 С.

7.6.3. 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.

8. Организация питания сотрудников.

8.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) 11.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

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

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

8.4. Табель довольствующихся сотрудников ведет старшая медсестра.

8.5. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего МДОУ.

9. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников в МДОУ

9.1 В учреждении осуществляется контроль за организацией питания. Контроль осуществляется бракеражной комиссией в соответствии с положением о бракеражной комиссии, советом по питанию в соответствии с положением о свете по питанию., циклограммой контроля.

9.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МДОУ 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 руководителем учреждения на основе:

10.1. 1. соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

10.1.2. финансового плана МДОУ;

10.1.3. посещаемости;

10.1.4. данных по проверке надзорных органов;

10.1.5. предложений Совета по питанию;

10.1.6. предложений Бракеражной комиссии;

10.1.7. предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

10.1.8. опыта работы дошкольных учреждений района, города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

Порядок действий персонала, организующего
питания детей на группах.

Строго запрещается:

- Сервировать стол задолго до приема пищи детьми
- Привлекать детей к получению пищи с пищеблока
- Во время раздачи пищи нахождение детей в обеденной зоне

Сервировка

Сервировка осуществляется непосредственно перед раздачей пищи детям
При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

Младшие воспитатели

- Пред получением раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

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

Воспитатели

Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно

Приложение 2 к положению
по организации питания

Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, 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 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.	заведующая	Старшая 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)*	Сестра по организации питания в детском саду	Сестра по организации питания в детском саду
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных*	Мед. сестра по организации питания в детском саду	Кладовщик (завхоз)
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).*	Мед. сестра по организации питания в детском саду	Бракеражная комиссия
7.	Соблюдение технологии приготовления	Мед. сестра по	Работники пищеблока

	блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников	организации питания в детском саду	
9.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	Сестра по организации питания в детском саду	Сестра по организации питания в детском саду, повара
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра
11.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра
12.	Прохождения сотрудниками МДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения*	Заведующий , старшая медицинская сестра	Заведующий , старшая медицинская сестра
13.	Утверждение состава и положения Совета по питанию	Заведующий	Заведующий
14.	Утверждение состава комиссии по питанию	Заведующий	заведующий
15.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
16.	Подача информации о количестве детей и сотрудников учреждения, получающих питание в организацию с которой заключен договор по организации питания воспитанников и сотрудников	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра , воспитатели
17.	Уборка пищеблока, утилизация отходов*	Старшая мед. сестра, завхоз	Кухонный рабочий
18.	Обеспечение пищеблоков дезинфицирующими и моющими средствами*	Старшая медицинская сестра	Старшая медицинская сестра, завхоз
19.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Старший воспитатель, старшая медицинская сестра	Повара, младшие воспитатели
20.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу	Старшая медицинская сестра	Воспитатели, младшие воспитатели
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	Старший воспитатель	Воспитатели; младшие воспитатели

	(умение накрывать на стол).		
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.)	Старшая медицинская сестра, старший воспитатель	Старшая медицинская сестра, 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	Врач , старшая медицинская сестра, медицинская сестра по организации питания в детском саду