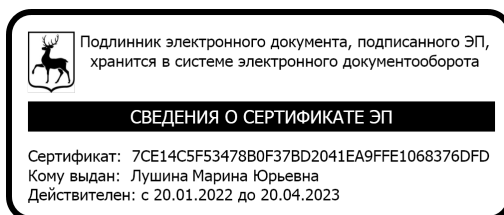


Согласовано:
на собрании трудового
коллектива
от 11.01.2021 г. № 1

Утверждаю: заведующий
МБДОУ «Детский сад № 133»
М.Ю. Лушина
Приказ № 16 от 11.01.2021



**Положение об организации питания
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 133»**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение «Об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 133» (далее - Положение), устанавливает порядок закупки и поставки продуктов питания в ДОО, приготовления блюд, подачи блюд, соблюдения допустимой температуры блюд при доставке в группы и подаче каждому ребёнку, распределение обязанностей между сотрудниками во время приёма пищи воспитанниками, нормы выдачи блюд, правила сервировки стола, формирование культурно-гигиенических навыков воспитанников в соответствии с возрастными возможностями воспитанников.

1.2. Настоящее Положение Об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 133» разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в соответствии с Уставом МБДОУ «Детский сад № 133».

1.3. Закупка и поставка продуктов питания в ДОО осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрольной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции), Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг юридических лиц» на договорной основе, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребёнка в ДОО.

1.4. Положение регулирует отношения, возникающие в области организации приготовления и доставки пищи работниками ДОО и приёма пищи воспитанниками МБДОУ «Детский сад № 133».

1.5. Распределение обязанностей между работниками по организации приёма пищи воспитанников определено должностными инструкциями:

1.5.1. Заведующий МБДОУ несёт личную ответственность за организацию питания воспитанников во время пребывания в МБДОУ «Детский сад № 133», своевременное заключение контрактов на поставку продуктов питания, организует контроль за работой сотрудников, отвечающих, за сохранение жизни и здоровья детей во время приёма пищи.

1.5.2. На старшего воспитателя ДОО возлагается контроль за выполнением режима питания воспитанников.

1.5.3. Заведующий хозяйством в своей работе отвечает за своевременное обеспечение пищеблока и групп необходимым оборудованием и инвентарём, санитарно-гигиеническими и дезинфицирующими средствами.

1.5.4. Кладовщик отвечает за условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов, качество поступающих продуктов питания, ведёт Журнал учета температуры и влажности складских помещений, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Каждый продукт должен иметь разрешающий документ (сертификат), удостоверяющий качество и безопасность пищи, которая подаётся на стол детям.

1.5.5. Повар отвечает за санитарное состояние пищеблока, условия обработки сырых и варёных продуктов, отбор и хранение суточных проб, соблюдение технологии

приготовления, качество, температуру выдаваемых блюд, нормы выдачи пищи с пищеблока, ведение Журнала контроля температурного режима холодильников, гигиенического Журнала сотрудников пищеблока.

1.8. Поставщик продуктов питания отвечает за условия их транспортировки в сроки и в надлежащем объёме в соответствии с контрактом и заявкой.

1.9. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся руководителем учреждения.

1.10. Настоящее положение действует до принятия следующего.

II Цели и задачи

2.1. Цель настоящего Положения: обеспечение работниками санитарно-эпидемического благополучия в части приготовления, организации и приёма пищи для воспитанников, сохранение жизни и здоровья детей, обеспечение здоровьесберегающей среды.

2.2. Настоящее Положение помогает достичь решения следующих задач:

- контроль качества доставляемых поставщиками продуктов, сроков реализации;
- ежедневный мониторинг качества приготовленных блюд;
- систематическое проведение профилактических мероприятий, направленных на устранение риска попадания воспитанников в травмоопасную ситуацию (предотвращение возникновения травм: ожогов, отравлений, появление инфекционных заболеваний);
- реализация мер по гигиеническому воспитанию и обучению воспитанников.

III. Направления деятельности по организации здоровьесберегающей среды

3.1. Изучение законодательных и нормативно правовых актов федерального, областного, муниципального уровня, регламентирующих создание здоровых и безопасных условий приготовления и приёма пищи.

3.2. Издание и утверждение локальных нормативных актов.

3.3. Назначение ответственных из числа работников по организации питания воспитанников.

3.4. Прохождение санитарно-гигиенической аттестации работниками.

3.5. Обучение работников по охране труда по сохранению жизни и здоровья детей.

3.6. Реализация мероприятий по соблюдению сбалансированного, полезного питания детей.

3.7. Материально-техническое оснащение пищеблока и буфетной в группе.

3.8. Оснащение дезинфицирующими и моющими средствами.

3.9. Распределение функциональных обязанностей между работниками.

3.10. Выполнение санитарно-гигиенических требований.

3.11. Прохождение работниками медицинских осмотров.

3.12. Информирование участников образовательных отношений о результатах контрольной деятельности.

IV. Организация питания

4.1. Питание воспитанников в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей, утверждённым заведующим ДОО.

4.2. В режиме дня предусмотрено четырёхразовое питание детей: завтрак, второй

завтрак, обед, полдник.

4.3. Меню-требование является основным документом, регламентирующим состав и объём приготовления блюд на пищеблоке.

4.4. Предусмотрено раздельное составление Меню-требования на каждый день в соответствии с возрастом детей: от 1 года до 3 лет, от 3 лет до 7 лет.

4.5. При составлении меню для каждой возрастной группы учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- распределение общей калорийности суточного питания;
- объём блюд;
- нормы физиологических потребностей детей;
- нормы потерь объёма продуктов при холодной и тепловой обработке;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов;
- данные о химическом составе блюд;
- требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

4.6. При наличии детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании, должно быть разработано индивидуальное меню или они могут приносить еду из дома. В этом случае необходимо создать специальные условия для питания в специально отведенном помещении или месте: должны быть созданы условия для мытья рук, а также столы и стулья по количеству питающихся домашней едой детей. Вместе с тем, в помещении должны находиться холодильник и микроволновая печь. Если ребенок питается по индивидуальному меню в детском саду, выдача рационов питания должна осуществляться под контролем лиц, назначенных руководителем ДОО.

4.7. Информация о детях, имеющих рекомендации по диетическому питанию, содержится в медицинской карте, в группах у воспитателя, у заведующего.

4.8. Вносить изменения в утверждённое Меню-требование разрешается после утверждения заведующим ДОО.

4.9. Исправления в Меню на бумажном носителе не допускаются.

4.10. Объём приготовленной выдаваемой на группы пищи должен соответствовать количеству детей и объёму индивидуальных порций.

4.11. Пища с пищеблока выдаётся только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

4.12. Ежедневно родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания детей с указанием полного наименования блюд и их объёма и калорийности, размещая Меню в каждой группе на информационном стенде.

V. Организация питания детей в групповом помещении

5.1. Воспитатель несёт личную ответственность за:

- соблюдение гигиенических требований организации приёма пищи;
- своевременное оповещение медицинского работника и заведующего о наличии кожных заболеваний, появлении ангин и т.д.;
- обеспечение безопасных условий при подготовке к приёму пищи воспитанниками и во время приёма пищи детьми (в том числе отсутствие детей в месте раздачи продуктов питания);

- недопущение случаев привлечения воспитанников для получения и доставки пищи с пищеблока в группу;
- сервировку стола (к сервировке стола могут привлекаться дети с 4 лет);
- обучение воспитанников правилам культуры и гигиены (включая воспитание привычки мыть руки перед едой);
- постепенную посадку детей за столы (вслед за дежурными усаживаются дети, которые медленно едят и имеют плохой аппетит);
- информирование воспитанников о названии блюд их ингредиентах;
- соблюдение температуры подачи блюд (температура подачи блюд прописана в технологических картах);
- соблюдение регламента приёма пищи вместе с детьми (воспитатели, работающие в I смену, обедают вместе с детьми, воспитатели, работающие во II смену, обслуживают детей вместе с помощником воспитателя).

5.2. Помощник воспитателя несёт личную ответственность за:

- соблюдение гигиенических условий приёма пищи воспитанниками:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - приготовить заранее чистую посуду в соответствии с количеством детей;
 - своевременно оповестить медицинского работника и заведующего о наличии кожных заболеваний, появлении ангина и т.д.;
 - своевременность выполнения:
 - получения и доставки готовых блюд с пищеблока в группу при отсутствии детей;
 - соблюдение температурного режима получаемых с пищеблока блюд;
 - соблюдение графика получения блюд на пищеблоке;
 - выполнение безопасных условий при подготовке к приёму пищи и во время приёма пищи воспитанниками:
 - осмотр детской посуды на отсутствие сколов, трещин;
 - осмотр детских столовых приборов на отсутствие зазубрин, погнутости;
 - подача блюд и уборка посуды слева от сидящего ребёнка;
 - подача супа только тогда, когда ребёнок сядет за стол;
 - заранее блюдо на тарелку не выкладывается, за исключением случаев, когда блюдо едят холодным.

5.3. Порядок подачи блюд:

5.3.1. К завтраку:

- 1) на середину стола ставятся салфетница с бумажными салфетками и хлебница с хлебом, накрытым салфеткой;
- 2) раскладываются ложки, вилки, ножи (для масла - детям старшего дошкольного возраста): вилка с левой стороны, нож и ложка справа; если нет ножей - справа ложка и вилка;
- 3) наполненные чайные пары ставятся ближе к центру стола ручкой вправо;
- 4) основное блюдо детям подаёт помощник воспитателя после того, как ребёнок сядет за стол;

5.3.2. В обеденное время:

1) сначала:

- расставляются салфетница с бумажными салфетками и хлебница с хлебом в центре стола;
- раскладываются столовые приборы;
- разливается третье блюдо;
- подаётся порционно салат;

2) дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с порционного салата;

3) по мере употребления детьми салата, помощник воспитателя убирает со стола салатники;

4) дети приступают к приёму первого блюда;

5) по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со стола использованные тарелки и подаёт второе блюдо;

6) дети заканчивают приём пищи третьим блюдом.

5.3.3. К полднику:

1) расставляются салфетница с бумажными салфетками и хлебница с хлебом в центре стола;

2) тарелка с блюдом подаётся каждому ребёнку (яйцо, печенье, булочка и т.п.); для детей младшего возраста разрешается деление (разрезание) булочки пополам.

5.4. Порядок действий по организации приёма пищи детьми.

а) подготовка к приёму пищи детьми:

- расстановка мебели в соответствии с ростом детей;
- гигиенические процедуры;
- организация дежурства;
- сервировка стола;

б) приём пищи детьми:

- ознакомление с меню;
- привлечение внимания к эстетическому оформлению стола;
- соблюдение осанки;
- индивидуальная работа по воспитанию культуры еды;
- обучение правилам этикета;
- оценка деятельности;

в) общие требования к организации дежурства по столовой:

- дежурство носит характер поручений;
- единые требования со стороны взрослых;
- обязательное выполнение гигиенических процедур;
- наличие привлекательной формы дежурных (фартук, колпак);
- назначение по 1 дежурному для каждого стола;
- поощрение и благодарность за помощь со стороны взрослых;

г) распределение обязанностей дежурных в соответствии с возрастными возможностями:

- младший возраст (к концу года дети могут научиться пользоваться «Доской дежурств», расставлять салфетницы с бумажными салфетками, хлебницы без хлеба, раскладывать ложки);
- средний возраст (сервировка стола под руководством взрослого, раскладывание

бумажных салфеток, после их скручивания в трубочки, нарезки, складывания в салфетницы, уборка грязной посуды и использованных салфеток самостоятельно);

д) после окончания приёма пищи бумажной салфеткой сначала вытирают губы, руки, а использованную салфетку кладут на тарелку, затем необходимо прополоскать рот.

5.5. _____ Н

ормы раскладки блюд для ребёнка:

блюдо	Масса порций (в граммах)	
	от 2 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда должен быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

5.6. Соблюдение сервировки стола (Приложение 1) предполагает:

- чистый стол, на который стелется скатерть, её края опускаются со всех сторон одинаково, но не ниже сиденья стульев, можно положить индивидуальную тканевую салфетку под каждый столовый прибор;
- укладку бумажных салфеток в салфетницы;
- для компота с ягодами подачу чайной пары с чайной ложечкой, которую располагают на блюдце справа;
- раскладку столовых приборов: справа ближе к тарелке зубчиками кверху кладут вилку, рядом столовую ложку углублением вниз; если вилка подаётся со столовым ножом, то нож кладут справа лезвием ближе к тарелке, а вилку - слева;
- резку на мелкие кусочки мяса, сыра, яблока, груши;
- не подаётся нож к мягкому блюду, которое можно разделить вилкой (котлета, запеканка, омлет);
- подачу в отдельных тарелках салата, овощной нарезки, маринада;
- эстетическая привлекательная подача блюда на тарелке.

5.7. Условия сохранения благоприятного психологического комфорта детей во время приёма пищи и воспитания положительного отношения к еде:

- удобное расположение столов;
- эстетически приятная сервировка и подача блюд;
- доброжелательное и внимательное отношение взрослых;
- разъяснение необходимости рационального питания, пропаганда здорового образа

жизни;

- исключение агрессивного стиля поведения взрослых (принуждение есть без аппетита, угрозы, наказание);
- оказание помощи в кормлении (детям, у которых отсутствует навык самостоятельного приёма пищи);
- разрешение запивать пищу (детям, которые с трудом глотают пищу);
- присутствие воспитателя за столом (сближает, создаёт семейную обстановку).

VI. Формирование культурно-гигиенических навыков у детей (Приложение 3).

6.1. 2-3 года (I младшая группа):

- закрепляют умение самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать лицо и руки полотенцем,
 - есть опрятно, тщательно пережёвывая пищу,
 - держать ложку в руке,
 - пользоваться бумажной салфеткой,
 - полоскать рот (по напоминанию взрослого),
 - не выходить из-за стола, не закончив приём пищи,
 - говорить «спасибо»,
 - дежурить (совместно со взрослым и под его контролем перед едой ставить на стол хлебницу без хлеба и салфетницу);
- 3-4 года (II младшая группа):
- элементарным навыкам поведения во время еды,
 - правильно пользоваться столовой и чайной ложкой, вилок. Салфеткой,
 - не крошить хлеб, не проливать пищу,
 - пережёвывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом,
 - дежурить (помогает взрослому накрыть стол, раскладывает ложки, ставит хлебницу, салфетницу, тарелку с фруктами);
- 4-5 лет (Средняя группа):
- совершенствовать навык аккуратного приёма пищи,
 - пищу брать понемногу, хорошо пережёвывать, есть бесшумно,
 - правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилок, ножом) и салфеткой,
 - не забывать полоскать рот после еды,
 - дежурить (самостоятельно выполнять обязанности: расставлять хлебницу, чашки с блюдцами, салфетницу, столовые приборы; за каждым столом дежурит свой дежурный; со второй половины учебного года дети сами могут убрать за собой посуду, поставить тарелку на тарелку, вернуть чашку на раздаточный стол; дежурные убирают со стола салфетницы, хлебницы, сметают со стола крошки, складывают скатерти;
- 5-6 лет (Старшая группа):
- закреплять умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилка, нож),
 - есть аккуратно. Бесшумно,
 - сохранять правильную осанку за столом,

- выходя из-за стола, тихо задвигать стул;
 - благодарить взрослых;
 - дежурить (самостоятельно выполнять обязанности);
- 6-7 лет (Подготовительная группа):
- закреплять навыки культуры поведения за столом,
 - прямо сидеть,
 - не класть локти на стол,
 - бесшумно пить и пережёвывать пищу,
 - правильно пользоваться ножом, вилкой, салфеткой,
 - благодарить взрослых,
 - дежурить (самостоятельно выполнять обязанности).

VII. Контроль за организацией питания детей

7.1. В целях осуществления организации контроля питания детей в ДОО создаются и действуют следующие комиссии:

7.1.1. Комиссия по контролю за организацией питания.

Состав комиссии:

- заведующий ДОО
- заведующий хозяйством
- медицинская сестра (по согласованию)
- председатель ППО
- представитель родительской общественности

Полномочия комиссии:

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм транспортировки, доставки и разгрузки продуктов питания,
- контроль санитарно-гигиенического состояния складских помещений и помещений пищеблока,
- мониторинг условий хранения продуктов в складских и иных помещениях,
- организация работы пищеблока,
- контроль сроков реализации продуктов питания и качества блюд,
- контроль выполнения работниками пищеблока правил личной гигиены,
- присутствие при закладке норм продуктов и выхода блюд,
- контроль соответствия объёмов приготовленных блюд объёму индивидуальных порций и количеству детей.

7.1.2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- заведующий ДОО
- старший воспитатель
- председатель ППО

Полномочия комиссии:

- ежедневная органолептическая оценка готовых блюд (цвет, запах, вкус, консистенция) с оформлением записи в Журнале бракеража готовой продукции,
- право на приостановку выдачи готовой пищи на группы при выявлении

нарушений и до принятия мер по их устранению.

VIII. Функциональные обязанности работников ДОО по организации питания

8.1. Кладовщик отвечает за:

- качество поступающих продуктов,
- ведение Журнала бракеража сырых продуктов,
- организацию хранения продуктов,
- составление заявок на продукты.

8.2. Шеф - повар и Повар отвечает за:

- соблюдение технологии приготовления блюд,
- отбор суточной пробы готовой продукции,
- нормы закладки продуктов и выхода блюд.

8.3. Старший воспитатель отвечает за:

- контроль реализации образовательных задач, связанных с организацией и приёмом пищи воспитанниками,
- контроль организации воспитателем и помощником воспитателя режимных моментов, связанных с приёмом пищи детьми.

8.4. Воспитатель отвечает за:

- формирование культурно-гигиенических навыков детей,
- формирование представлений о правильном питании,
- формирование личности безопасного поведения,
- обеспечение безопасного пространства,
- оказание первой помощи в случае травматизма,
- выдачу порции воспитаннику.

8.5. Помощ

8.6. ник воспитателя отвечает за:

- соблюдение санитарных правил при получении пищи,
- соблюдение безопасных условий пребывания воспитанников при раскладке блюд и во время приёма пищи.

IX. Меры по обеспечению безопасного проведения приёма пищи воспитанниками (Приложение 2).

9.1. Во время режимного момента, связанного с деятельностью работников по приготовлению, доставке в группу блюд и приёмом пищи воспитанниками возможны риски возникновения травм. К причинам, способствующим возникновению рисков можно отнести:

- нарушение должностных или функциональных обязанностей работниками,
- недисциплинированность детей,
- создание травмоопасной ситуации детьми или взрослыми,
- возрастные особенности детей.

9.2. Профилактические меры включают в себя:

- выявление угроз жизни и здоровью воспитанников и сопутствующих этому рисков,
- обеспечение индивидуальной и коллективной безопасности воспитанников;
- выполнение норм и правил безопасности участниками образовательных отношений,

- реализация навыков безопасного поведения детьми,
- выполнение санитарно-гигиенических требований участниками образовательных отношений,
- контроль за деятельностью участников образовательных отношений,
- повышение профессионализма, грамотности и компетентности лиц, отвечающих за организацию приёма пищи воспитанниками,
- анализ и корректировка порядка организации приёма пищи воспитанниками, как следствие проведение предупредительных мероприятий

