

ПРИНЯТО

Управляющим советом МБДОУ «Детский сад
общеразвивающего вида №1 «Ромашка»
Протокол № 5 от « 30 » 06 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

педагогическим советом МБДОУ «Детский сад
общеразвивающего вида №1 «Ромашка»
Протокол № 10 от « 29 » 06 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 96 от « 30 » 06 2023 г.
Заведующий МБДОУ «Детский сад
общеразвивающего вида №1 «Ромашка»
Н.Н. Перепелкина



Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №1 «Ромашка» п. Прохоровка Прохоровского района Белгородской области

1. Основные положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида №1 «Ромашка» п. Прохоровка Прохоровского района Белгородской области (далее – МБДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- Конституцией Российской Федерации;
- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного врача РФ от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- Уставом МБДОУ и другими Федеральными законами и иными нормативными актами, содержащие охрану здоровья воспитанников.

1.3. Настоящее Положение устанавливает:

- цели и задачи по организации питания в МБДОУ;
- основные направления работы по организации питания в МБДОУ;
- порядок организации питания детей;
- соблюдения условий для укрепления здоровья;
- обеспечения условий хранения продуктов питания в МБДОУ;
- роль и место ответственного лица за организацию питания в МБДОУ;
- деятельность бракеражной комиссии.

1.4. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- мед. сестрой;
- завхозом;

- работниками пищеблока, помощниками воспитателей, педагогами.

1.5.Срок данного Положения неограничен. Положение действует до принятия нового

2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, детей — аллергиков на получение питания в МБДОУ, сохранение здоровья обучающихся.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МБДСУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Основные направления работы по организации питания в МБДОУ

3.1.Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в МБДОУ.

3.2.Организация обучения сотрудников МБДОУ по вопросам организации питания.

3.3. Материально-техническое оснащение помещений пищеблока.

3.4. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещениях пищеблока.

3.5.Организация питания детей раннего возраста.

3.6.Организация питания детей дошкольного возраста.

3.7.Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока, медицинских работников.

3.8. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей.

3.9. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков в МБДОУ.

3.10. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в МБДОУ.

3.11. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем.

3.12. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

3.13. Изучение и распространение опыта по организации питания в МБДОУ, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Требования к организации питания воспитанников в МБДОУ

4.1. МБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

4.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

4.3. Лица, поступающие на работу в МБДОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и

аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

4.4. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ.

4.5. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.6. Заведующий МБДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

4.7. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МБДОУ.

4.8. Поставщик доставляет товар отдельными партиями по заявкам МБДОУ, с момента подписания контракта.

4.9. Доставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в МБДОУ.

4.10. Товар передается в соответствии с заявкой МБДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.11. При транспортировке пищевых продуктов соблюдаются условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

4.12. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости — ветеринарное свидетельство), а также сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

4.13. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в МБДОУ не принимаются.

4.14. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

4.15. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

4.16. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества.

4.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

4.18. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

4.19. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.20. Помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.21. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

4.22. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ должно соответствовать санитарным нормам и требованиям.

4.23. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

4.24. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

4.25. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

4.26. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

4.27. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

4.28. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

4.29. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

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

4.31. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

4.32. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

4.33. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.

4.34. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.35. Организация питьевого режима в ДООУ осуществляется с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

4.36. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности

4.37. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим МБДОУ запрещается. Исправления в меню не допускаются.

4.38. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой МБДОУ делается запись в тетради замены блюд с указанием причины.

4.39. Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

4.40. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка

4.41. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей; нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов; выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

4.42. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции учетом ее пищевой ценности, установленной санитарными правилами и требованиями.

4.43. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче у пищеблока и в приёмных группах на стенде следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

4.44. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

4.45. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

5. Организация питания в ДОУ

5.1. Организация питания воспитанников в МБДОУ предусматривает необходимость соблюдения 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 каждого ребенка и режимом работы МБДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в МБДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной — просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- 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.

5.2. МБДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание детей в группах с 10,5 часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Воспитанники МБДОУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим МБДОУ режиму питания.

5.4. Питание детей должно осуществляться в соответствии с основным (организованным) меню, утвержденным заведующим МБДОУ, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.5. Меню должно содержать всю информацию, а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- вес блюда;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- номер рецептуры.

5.6. 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 1 — 3 раза в неделю.

5.7. Для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

5.8. 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.

5.9. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню — раскладка установленного образца, с указанием веса блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню — раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.10. 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.

5.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей;
- изготовление на пищеблоке МБДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков 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.

6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с санитарными нормами и требованиями.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МБДОУ.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

6.4. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. 7.10.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда — в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда — не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t^0 +2 - +6$ С в холодильнике.

6.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

6.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

6.6. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

6.7. Работники пищеблока 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.

6.8. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, признаков инфекционных заболеваний, результаты осмотра заносятся журнал.

6.9. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

7. Организация питания обучающихся в группах

7.1. 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;

7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий МБДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

- 7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение.
- 7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.
- 7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.
- 7.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.
- 7.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим Положением и санитарными нормами и требованиями несут воспитатели и помощник воспитателя.

8. Порядок учета питания в МБДОУ

- 8.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издает приказ о назначении ответственных за организацию питания воспитанников, определяет их функциональные обязанности.
- 8.2. Ежедневно, медицинская сестра, ответственная за питание, составляет меню-требование на следующий день, на основании списков питающихся детей, поданных воспитателями на следующий день.
- 8.3. До 8.45 ч. утра воспитатели предоставляют сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре.
- 8.4. Выдача продуктов питания осуществляется завхозом, на основании меню-требования в конце рабочего дня на следующий день.
- 8.5. Продукты питания, согласно меню-требованию принимаются поваром по весу.
- 8.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 8.7. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

9. Контроль за организацией питания в МБДОУ

- 9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ администрация руководствуется санитарными нормами и правилами.
- 9.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация МБДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены Управляющего совета, члены комиссии по питанию.
- 9.3. Администрация МБДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.
- 9.4. Медицинская сестра МБДОУ обеспечивают контроль за:
- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиеной приема пищи, оформлением блюд;

- фактическим выполнением примерного меню.

9.5. Повар МБДОУ обеспечивают контроль за:

- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

9.6. Завхоз осуществляет контроль за обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

9.7. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты.

9.8. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения заведующим и работниками МБДОУ.

9.9. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на Совете родителей;
- не реже 1 раза в полугодие на совещании при заведующем МБДОУ;
- не реже 1 раза в год на Педагогическом совете МБДОУ.

10. Распределение прав и обязанностей по организации питания обучающихся в МБДОУ

10.1. Заведующий МБДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ответственных за организацию питания в МБДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, Педагогическом совете, административном совещании, заседании Управляющего совета;
- утверждает примерное 10-ти дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает контракты на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

10.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за достоверность сведений о наличии воспитанников в группе, в соответствии с табелем посещаемости;

- ежедневно предоставляют медицинской сестре сведения о фактическом количестве детей.

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

10.3. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МБДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

11. Отчетность и делопроизводство

11.1. Заведующий осуществляет общий анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.

11.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательных отношений (на Общем собрании работников, заседаниях Педагогического совета, Управляющего совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

11.3. При организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания;

- контракты на поставку продуктов питания;

- меню для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);

- технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

- 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);

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- Гигиенический журнал;

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 7);

- Журнал складского учета поступающих продуктов (Приложение 8);

- Журнал учета проведения генеральных уборок на пищеблоке (Приложение 9);

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- Журнал выдачи кипяченой воды (Приложение 11);

- Журнал замены блюд (Приложение 12);

- Бланк ежедневного меню (Приложение 13);

- Инструкции, выписки из санитарных норм и правил по мытью посуды, по уборке помещений и т.д;

- Графики проветривания, влажной уборки, генеральной уборки, выдачи пищи, питьевого режима;

- карты контроля;

- перечень приказов;

1. Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;
2. Об организации питания детей и сотрудников и создании бракеражной комиссии;
3. О контроле по питанию.
4. Об утверждении инструкций и графиков.

12. Заключительные положения

12.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников МБДОУ необходимо:

- оформлять (не реже 1 раза в полугодие) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- регулярно обновлять информацию по питанию на официальном сайте МБДОУ.

12.3. Организуется систематическая работа с родителями, проводятся беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

12.4. Проводится мониторинг организации питания.