

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 145»**
г. Дзержинск Нижегородской области

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 3 от 11.01.2021г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 145»
Малова Т.М.
Приказ от 11.01.2021 № 10

Мнение
Совета родителей учтено
Протокол № 2 от 11.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**Об организации питания воспитанников
в МБДОУ «Детский сад № 145»**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение «Об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 145 » (далее - Положение), устанавливает порядок закупки и поставки продуктов питания в ДОО, приготовления блюд, подачи блюд, соблюдения 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 № 145 » 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 № 145».

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 № 145».

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 № 145», 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. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе 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 в складских помещениях, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, 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. Шеф-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 учета температурного режима холодильного оборудования.

1.5.6. Ответственный за составление меню-требования отвечает за своевременность и правильность составления меню-требования (см. п. IV), ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции, Гигиенического журнала сотрудников.

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, проявления 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 буфетных в группах.

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. Приготовленная и выдаваемая на группы пища не должна превышать 50-60 градусов Цельсия для вторых блюд и гарниров и 70-75 градусов Цельсия для горячих блюд (супы, соусы, напитки).

4.12. Пища с пищеблока выдаётся только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

4.13. 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 валеологическое просвещение детей, 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 ангин и т.д.;
- своевременность 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;
 - безопасная подача блюд и уборка посуды;
 - 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;
- 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; 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);
- поощрение и благодарность за помощь со стороны взрослых;

г) распределение обязанностей дежурных в соответствии с возрастными возможностями:

- в младшем возрасте со второй половины года дети привлекаются по желанию: раскладывание ложек, пустых хлебниц, салфетниц.
- средний возраст: сервировка стола под руководством взрослого, скручивание (складывание) салфеток для салфетниц, раскладывание бумажных салфеток в салфетницы, раскладывание тканевых салфеток, столовых приборов, блюдец, уборка салфетниц;
- старший возраст: сервировка стола, раскладывание индивидуальных тканевых салфеток, скатертей, салфетниц, хлебниц, блюдец, столовых приборов.

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

5.5. Нормы раскладки блюд для ребёнка:

Блюдо	Масса порций (в граммах)	
	от 1 года до 3 лет	от 3 до 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается)	130-150	150-200

комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда должен быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)		
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 предполагает:

- чистый стол, на который стелется скатерть (индивидуальные тканевые салфетки), 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 блюде 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;
- подачу в отдельных тарелках салата, овощной нарезки;
- 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

6.1. Детей учат:

- с 1 года 6 месяцев (первая группа раннего возраста):
 - с помощью взрослого мыть руки перед едой,
 - правильно пользоваться полотенцем;
- 2-3 года (вторая группа раннего возраста):
 - 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,
 - не выходить из-за стола, не закончив приём пищи,
 - говорить «спасибо»;
- 3-4 года (младшая группа):
 - элементарным навыкам поведения во время еды,
 - правильно пользоваться столовой и чайной ложкой, вилкой, салфеткой,
 - не крошить хлеб, не проливать пищу,
 - пережёвывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом,
 - по желанию помогает взрослому накрыть стол, раскладывает ложки, ставит хлебницу, салфетницу;
- 4-5 лет (средняя группа):
 - совершенствовать навык аккуратного приёма пищи,
 - пищу брать понемногу, хорошо пережёвывать, есть бесшумно,
 - правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой, ножом) и салфеткой,
 - дежурить (раскладывать тканевые салфетки, расставлять хлебницу, блюда, салфетницу, столовые приборы; за каждым столом дежурит свой дежурный; дежурные убирают со стола салфетницы, сметают со стола крошки)
- 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;
- 6-7 лет (подготовительная к школе 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
- заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
- 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
- шеф-повар
- составитель меню-требования

Полномочия комиссии:

- ежедневная органолептическая оценка готовых блюд (цвет, запах, вкус, консистенция) с оформлением записи в Журнале бракеража готовой пищевой 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 скоропортящейся пищевой продукции,
- 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 личного безопасного поведения,
- обеспечение безопасного пространства,
- оказание первой помощи в случае травматизма,
- выдачу порции воспитаннику.

8.5. Помощник 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

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.

9.3 При подготовке и во время приема пищи необходимо соблюдать правила:

1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя при взаимодействии с помощником воспитателя и заключается, в том числе и в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи.

2. Запрещается:

- привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
- привлекать дежурных к раздаче горячих блюд;
- приносить в групповые помещения кипяток;
- убирать за собой тарелки и бокалы со стола детям.

3. Во время приема пищи необходимо следить за правильным использованием воспитанниками столовых приборов.

4. Во избежание травм столовая и чайная посуда не должна иметь трещин и сколов.

