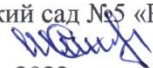


«СОГЛАСОВАНО»
председатель Совета ООС
МАДОУ детский сад №5 «Ручеек»
Шмидт С.М. 
«15» апреля 2022 г

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий: А.М. Пашкевич 
«15» апреля 2022 г
Приказ № 125 от «15» апреля 2022г.



Положение об организации питания Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада №5 «Ручеек»

1. Настоящее положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации «Об образовании», Федеральным законом «Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации», Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Уставом МАДОУ детского сада №5 «Ручеек» с учетом качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение полноценного питания в учреждении, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста.

- 1.2 настоящее Положение об организации питания устанавливает:
 - основные направления работы по организации питания в МАДОУ детский сад №5 «Ручеек»;
 - распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания между администрацией и сотрудниками;
 - роль и место ответственного лица за организацию питания в учреждении;

- 1.3 Направления работы по организации сбалансированного здорового питания в МАДОУ детский сад №5 «Ручеек»

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания детей раннего возраста;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока проводит организация , оказывающая услуги по приготовлению горячего питания на пищеблоке учреждения;
- обучение и инструктаж воспитателей и младших воспитателей;

- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста в МАДОУ детский сад №5 «Ручеёк»;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в учреждении;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологичным оборудованием, инвентарем;
- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции возложена на организацию оказывающую услугу по организации горячего питания на пищеблоке учреждения;
- обеспечение санитарно-гигиенических требований;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми сотрудниками МАДОУ детского сада №5 «Ручеёк», а так же сотрудниками организации оказывающей услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения.

1. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, поваром, бракеражной комиссией, воспитателями, младшими воспитателями

п/п	Наименование мероприятий по организации питания	ответственный	Участники, исполнители работ
1	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в детском саду, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований и норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в дошкольных организациях. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными	Заведующий Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения.	Члены бракеражной комиссии Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения.
2	Оснащение помещений пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей	Заведующий Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения.	Завхоз Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения.
3.	Составление актов передачи технологического оборудования и кухонной утвари ООО «Нектар», организации оказывающей услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения.	заведующий	Завхоз Организация оказывающая услуги по организации горячего питания

			на пищеблоке учреждения.
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения.	организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения.
5.	Составление меню	Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения, руководитель учреждения	Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения, руководитель учреждения
6.	Прием продуктов питания, при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Повар, организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения	Повар, организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца(журнал бракеража сырой продукции)	Повар, организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения	Повар, организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения, бракеражная комиссия
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста	Повар,	Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения, бракеражная комиссия
9.	Ведение журнала С-витаминизации. С-витаминизация третьих блюд	Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения	Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения

10	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения	Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения
11	Контроль за сроками прохождения медицинского освидетельствования и гигиенического обучения	Заведующий, Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения	Заведующий, Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения
12	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	заведующий	заведующий
13	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения	Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения
14	Выдача дезинфицирующих и моющих средств в группы	завхоз	Завхоз
15	Выдача дезинфицирующих и моющих средств в кухонный блок	Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения	Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения
16	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе- по образцу(контрольная порция)	Организация оказывающая услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения, работники ДОУ	Воспитатели, младшие воспитатели, повар
17	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету(умению пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи. Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду(умение накрывать стол)	воспитатели	Воспитатели, младшие воспитатели

18	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.)	воспитатели	воспитатели
19	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
20	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете	заведующий	заведующий

2. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания

3.1. Все работники, связанные с организацией питания в МАДОУ детский сад №5 «Ручеёк» и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и сдают санитарный минимум

3.2 Сотрудники учреждения изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста.

3.3 Инструкции разрабатываются руководителем учреждения и периодически подвергаются пересмотру(один раз в пять лет)

4.Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста

4.1. В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания;

4.2 В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, заведующий сообщает руководителю организации оказывающей услуги по организации горячего питания на пищеблоке учреждения об имеющихся недостатках, в целях принятия мер по устранению нарушений .

5. Организация питания

Питание воспитанников организовано на условиях аутсорсинга. Услуги по организации горячего рационального питания на базе пищеблока МАДОУ предоставляются ООО «НЕКТАР».

Питание 4-х разовое.

Питьевой режим организован. Питьевая вода доступна ребенку в течение всего времени нахождения в учреждении. Вода бутилированная.

Меню, где указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий разрабатывается в организации, в которой организуется питание детей. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание.

В случае, если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.