

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
присмотра и оздоровления № 90**

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
МБДОУ – детский сад присмотра и
оздоровления № 90
Протокол № 1
«26» августа 20 22 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ – детский сад
присмотра и оздоровления № 90
О.А. Яковлева
Приказ № 1
от «26» августа 20 22 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ И
УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ И
РАБОТНИКОВ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКИЙ САД ПРИСМОТРА
И ОЗДОРОВЛЕНИЯ № 90**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад присмотра и оздоровления № 90 (далее - Положение), (далее - МБДОУ) раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса.

1.1. Настоящее Положение в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан;
- п. 15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2 ч.1 ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Уставом МБДОУ

устанавливает правовые основы организации питания в МБДОУ с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

1.2. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав воспитанников на получение питания в МБДОУ, сохранение и укрепление здоровья воспитанников и сотрудников.

1.3. Данный вопрос предполагает решение целого комплекса мер, а именно:

1.3.1. Учебная нагрузка, режим занятий воспитанников определяются уставом МБДОУ на основе рекомендаций, согласованных с органами здравоохранения.

1.3.2. При разработке индивидуальной педагогической модели образования в соответствии с Федеральным государственным стандартом дошкольного образования учитываются конкретные условия, образовательные потребности и особенности физического развития детей дошкольного возраста. Основной целью является сохранение и укрепление физического и психического здоровья детей, формирование ценностного отношения к здоровому образу жизни интереса к физической культуре. При создании

необходимых условий для охраны и укрепления здоровья воспитанников учитываются следующие принципы:

- Принцип оздоровительной направленности, согласно которому педагог несет ответственность за жизнь и здоровье своих воспитанников, должен обеспечить рациональный общий и двигательный режим, создать оптимальные условия для двигательной активности детей.
- Принцип разностороннего и гармоничного развития личности, который выражается в комплексном решении задач физического и умственного, социально - нравственного и художественно - эстетического воспитания, единства своей реализации с принципом взаимосвязи физической культуры с жизнью.
- Принцип индивидуализации позволяет создавать гибкий режим дня и охранительный режим в процессе проведения занятий по физическому развитию учитывая индивидуальные способности каждого ребенка, подбирая для каждого оптимальную физическую нагрузку и моторную плотность, индивидуальный темп двигательной активности.
- Принцип единства с семьей, предполагающий единство требований МБДОУ и семьи в вопросах воспитания, оздоровления, распорядка дня, двигательной активности, гигиенических процедур, культурно - гигиенических навыков, развития двигательных навыков. Поэтому очень важным становится оказание необходимой помощи родителям воспитанников, привлечение их к участию в совместных физкультурных мероприятиях - физкультурных досугах и праздниках.

1.3.3. Педагогические работники проходят регулярные периодические бесплатные медицинские обследования.

1.3.4. Медицинское обслуживание воспитанников МБДОУ обеспечивают органы здравоохранения. МБДОУ обязано предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников.

1.3.5. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в МБДОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений, использование облучателей-рециркуляторов воздуха.

1.3.6. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с воспитанниками и инструктажей по охране труда с работниками МБДОУ.

1.3.7. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в МБДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
- организация обучения руководителей (заведующий, заместители заведующего) по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания воспитанников;
- организация питания сотрудников;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников в МБДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в МБДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты; средствами дезинфекции;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания.

1.3.8. Для питания сотрудников оборудовано специально отведенное место, выделено время в графике

работы.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ИХ ВЫПОЛНЕНИЮ МЕЖДУ ЗАВЕДУЮЩИМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ, ВОСПИТАТЕЛЯМИ, ПОМОЩНИКАМИ ВОСПИТАТЕЛЕЙ, РАБОТНИКАМИ ПИЩЕБЛОКА

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный исполнитель	Участники исполнители работ
1	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в МБДОУ, 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	Заведующий	ответственное лицо за организацию питания
	должностных обязанностей подчиненными		
2	Руководство и осуществлением контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях	Администрация	Ответственное лицо за организацию питания; ответственное лицо, назначенное руководителем за организацию работы сотрудников на пищеблоке
3	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей	Заведующий	Завхоз
4	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Завхоз	Ответственное лицо, назначенное руководителем за организацию работы сотрудников на пищеблоке
5	Передача меню - требования на пищеблок (ежедневно)	Кладовщик;	Ответственное лицо за организацию питания
6	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Кладовщик	Ответственное лицо за организацию питания
7	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции)	Заведующий; кладовщик; члены бракеражной комиссии	Ответственное лицо за организацию питания

8	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста	Заведующий; члены бракеражной комиссии	Ответственное лицо за организацию питания; повар
9	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Члены бракеражной комиссии; повар	Ответственное лицо за организацию питания; ответственный сотрудник за заполнение журнала
10	С - витаминизация третьих блюд. Ведение журнала С - витаминизации	Ответственное лицо за организацию питания	Ответственный сотрудник за заполнение журнала
11	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Ответственное лицо за организацию питания	Ответственный сотрудник за заполнение журнала; работники пищеблока
12	Ведение журнала здоровья сотрудников: помощники воспитателя	Ответственное лицо за организацию питания	ответственный сотрудник за
			заполнение журнала; сотрудники ГБДОУ
13	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников МБДОУ	Заместитель заведующего	Ответственный сотрудник за заполнение журнала
14	Прохождения сотрудниками МБДОУ, работниками пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий Заместитель заведующего; ответственное лицо за организацию питания	Сотрудники ГБДОУ
15	Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий Заместитель заведующего; ответственное лицо за организацию питания	Сотрудники ГБДОУ
16	Утверждение состава бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
17	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Члены бракеражной комиссии
18	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Ответственное лицо за организацию питания, повар	кухонный рабочий
19	Выдача дезинфицирующих средств	Завхоз	Помощники воспитателя; работники пищеблока; уборщик служебных и производственных помещений
20	Соблюдение режима питания	Ответственное лицо за организацию питания; повар	Воспитатели; помощники воспитателя
21	Соблюдение графика получения питания	Ответственное лицо за организацию питания; повар	Помощники воспитателя

22	Приобщение воспитанников 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 (участие в сервировке стола).	Заместитель заведующего; воспитатели	Воспитатели; помощники воспитателя
23	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.)	Заведующий; заместитель заведующего	воспитатели
24	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заместитель заведующего; ответственный сотрудник за организацию работы по охране труда	Сотрудники МБДОУ
29	Анализ работы по организации питания в МБДОУ на итоговом Педагогическом Совете	Заведующий; заместитель заведующего;	Педагоги МБДОУ;

3. ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ В МБДОУ

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

- осуществление контроля за соблюдением всеми работниками МБДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществление контроля за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализ работы по организации питания и составление плана мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников МБДОУ;
- осуществление контроля за соблюдением персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- осуществление контроля за прохождением сотрудниками МБДОУ медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разработка и ведение документации по организации питания в МБДОУ;
- своевременное информирование заведующего МБДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МБДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников;
- осуществление контроля за качеством поступающей продукции;
- активное участие в работе бракеражной комиссии;
- внедрение инновационного подхода к организации питания в МБДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно заведующему МБДОУ.

4. БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ

4.1. Бракеражная комиссия создается для оказания помощи заведующему, в целях строгого контроля за качеством питания детей дошкольного возраста, детей аллергиков, сотрудников, а также для совместной работы по улучшению качества готовой продукции и снижению инфекционных заболеваний у детей.

4.2. Комиссия создается приказом заведующего из не менее 3-х человек. В состав комиссии входят заведующий МБДОУ (председатель комиссии), заместители заведующего, кладовщик.

4.3. В своей работе комиссия руководствуется настоящим Положением об организации питания.

5. ОБУЧЕНИЕ И ИНСТРУКТАЖ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГБДОУ

5.1. Все работники, связанные с организацией питания в МБДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания в МБДОУ.

5.2. Сотрудники пищеблока, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста.

5.3. Инструкции разрабатываются руководителем МБДОУ (ответственным за организацию питания в МБДОУ).

6. КОНТРОЛЬ И АНАЛИЗ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

6.1. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в МБДОУ осуществляется в соответствии с приложением №1.

6.2. Контроль качества питания воспитанников в МБДОУ осуществляется в соответствии с приложением № 2.

6.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания воспитанников, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает об этом заведующему МБДОУ с целью принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

7. РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

- анализа условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- финансового плана МБДОУ;
- посещаемости;
- данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор);
- предложений Бракеражной комиссии;
- предложений родителей (законных представителей) воспитанников;
- внедрения опыта работы дошкольных учреждений района, города в области при организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

7.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего МБДОУ.

7.3. Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания воспитанников, возлагается на заведующего МБДОУ.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

8.1. Контроль за организацией питания детей в ГБДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет заведующий МБДОУ, ответственный за организацию питания и Бракеражная комиссия.

8.2. В МБДОУ 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;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабжены соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

8.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Заведующий МБДОУ ежедневно утверждает меню.

8.4. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище;
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в течение суток.

9. АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

9.1. Наряду с меню заведующим утверждается картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

9.2. На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

9.3. Членам бракеражной комиссии включается в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

9.4. Выдача пищи производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

9.5. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

9.6. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

9.7. Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться от кулинарной обработки продуктов, по содержанию основных пищевых ингредиентов в рационах по величине разовых порций и объёму суточного рациона.

9.8. Объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка.

Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в МБДОУ

Объекты контроля	Помещение												
Санитарное состояние													
Выполнение режима питания													
Контрольное блюдо													
Маркировка посуды и инвентаря													
Ведение температурного режима холодильников													
Соблюдение товарного соседства													
Уборочный инвентарь													
Обработка яиц													
Состояние ножей, досок													
Состояние моющих средств													
Состояние посуды для приготовления и приема пищи													
Своевременность переборки овощей													
Наличие инструкций по режиму мытья посуды													
Содержание ветоши													
Суточная проба													
Поточность технологических процессов													
Соблюдение норм выдачи пищи													
Правильность закладки продуктов													
Снятие остатков													
Сервировка стола													
Культурно - гигиенические навыки													

Примечание. Поля со значком «-»заполнения не требуют.

Контроль качества питания воспитанников в МБДОУ

Объект контроля	День месяца									
Качество получаемых продуктов										
Ассортимент										
Сроки реализации продуктов										
Первичная кулинарная обработка										
Правильность закладки продуктов										
Соблюдение технологии приготовления										
Достаточность тепловой обработки										
Потребление приготовленного продукта детьми										
Вкусовые качества пищи										
Выполнение натуральных норм										
Выполнение денежных норм										

Условные обозначения:

+ норма;

- нарушение с приложением акта;