


**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
« Детский сад № 45 »
Энгельсского муниципального района Саратовской области**

<p>Принято на общем собрании трудового коллектива МДОУ «Детский сад № 45» от «28» мая 2021г. Протокол № 3</p>	<p>Принято на Совете родителей МДОУ «Детский сад № 45» от «28» мая 2021г. Протокол № 3</p>	<p>Утверждаю: Заведующий МДОУ «Детский сад № 45» М.Н.Темкина Приказ № 38-од от «31» мая 2021г.</p> 
--	---	---

**Положение
об организации питания воспитанников
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №45»
Энгельсского муниципального района Саратовской области**

Настоящее Положение об организации питания воспитанников регламентирует организацию питания муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №45» Энгельсского муниципального района Саратовской области (далее – Положение) и разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Инструкцией 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведения и контроля С-витаминизации рационов питания», Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 45» Энгельсского муниципального района Саратовской области (далее — ДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей и регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих ДОУ и порядок организации питания в условиях учреждения.

1.3. Данное Положение также определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется самостоятельно.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №44 –ФЗ от 05.04.2013 года с изменениями на 30 ноября 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как на счет средств бюджета, так и за счет средств оплаты родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания воспитанников (прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, хранение и учет, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанников в группах) осуществляется штатными работниками ДООУ в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на старшую медицинскую сестру дошкольного образовательного учреждения.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Для организации качественного питания МДООУ «Детский сад №45» заключается договора поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков.

2.2. Для приготовления пищи ДООУ имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям, технологическое оборудование, инвентарь;
- штат работников: (агента по снабжению, шеф-повара, повара, подсобного работника) для осуществления приема поступающих продуктов питания и приготовления пищи;
- штат работников: младшие воспитатели для раздачи пищи;
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

2.3. Приказом заведующего назначается ответственный за организацию питания в ДООУ – старшая медицинская сестра.

В ДООУ организуется 100% охват питанием всех воспитанников.

2.4. Воспитанники ДООУ получают питание в соответствии со временем пребывания в ДООУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.5. Питание в ДООУ организуется в соответствии с «Перспективным рационом питания воспитанников в ДООУ (примерное меню)», разработанным для двух возрастных категорий воспитанников: детей с 1 года 6 месяцев до 3-х лет и для детей с 3-х до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.6. Перспективный рацион питания (примерное 10-е меню) составлен на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в ДООУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.7. При составлении Перспективного рациона питания (примерного 10-го меню) учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20%, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 20%.

2.8. При составлении Перспективного рациона питания (примерного 10-го меню) и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: Б:Ж:У=1:1:4.

2.9. В Перспективном рационе питания (примерном 10-м меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или смежные дни.

2.10. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.11. В ДОО запрещено использование отдельных продуктов питания, поименованных в санитарных правилах.

2.12. Данные о детях с рекомендациями по питанию имеются в группах и у старшей медицинской сестры (при наличии таковых воспитанников). На основании данных корректировка организации питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании осуществляется в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных заведующим ДОО.

2.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОО и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе в соответствии с санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порций, а также рекомендации по организации здорового питания детей дома.

2.14. Повседневный рацион питания детей в ДОО формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений еженедельно на основе Перспективного рациона питания.

2.15. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся детей каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы.

2.16. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню – раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – раскладке не допускаются.

2.17. На каждое блюдо Перспективного рациона питания (примерного 10-го меню) имеется технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.18. Питание детей в ДОО организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.19. В ДОО проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.20. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо (шефповар, повар).

2.22. Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные в полном объеме;

- первое блюдо и гарниры не менее 100 грамм с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации.

2.23. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную в стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 оС в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.

2.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДООУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, птицы, яиц, не прошедших ветеринарный контроль.

2.25. Доставка пищевых продуктов в ДООУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо – агент по снабжению. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража.

2.27. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДООУ складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.28. Все технологическое и холодильное оборудование в ДООУ находится в рабочем состоянии.

2.29. В ДООУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.30. В ДООУ для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты и другое технологическое оборудование.

2.31. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику.

2.32. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или в специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трубами, промывается 2% кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

2.33. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку

2.34. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмот

сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и к их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.35. В ДОО работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.36. В ДОО организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемой к питьевой воде. Допускается использование кипяченной питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов и с отметкой в журнале замены кипяченной воды.

2.37. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.38. В целях социальной поддержки отдельных категорий воспитанников, посещающих ДОО в соответствии со статьей 12 Закона Саратовской области от 28.11.2013 № 215-3-ЗСО «Об образовании Саратовской области», организовано дополнительное питание – сок.

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты питания поставляют в ДОО на основании заключенного договора в порядке, установленном законодательством Российской Федерацией.

3.2. Обязательства по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договором, заключенным между ДОО и поставщиком.

3.3. Если поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляется возвратная накладная и претензионный акт.

3.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, агент по снабжению оперативно связываются с питающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.5. Поставщик обеспечивает поставку продуктов в соответствии с заявкой МДОО «Детский сад №45». Поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОО. При несоблюдении данных условий, как при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОО имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Производственный контроль организации питания воспитанников

4.1. Система производственного контроля над формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

-обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного приготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным 10-м меню) и ежедневной меню – раскладкой;

-правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню – требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

-качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

-соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

-качество поступающих продуктов, условия хранения, соблюдения сроков реализации и другое.

4.2. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

4.3. За правильной организацией питания детей в ДОУ контроль осуществляется заведующим, старшей медицинской сестрой, агентом по снабжению, бракеражной комиссией, Советом по питанию.

4.4. Заведующий ДОУ:

-несет ответственность за: организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ДОУ и настоящим Положением;

-обеспечивает принятие локальных нормативных актов, предусмотренных настоящим Положением;

-назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;

-обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях Совета по питанию;

-ежедневно утверждает меню – требование;

-контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;

-обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока; -контролирует соблюдение требования СанПиН;

-обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

-заключает договоры на поставку продуктов питания.

4.5. Воспитатели:

-несет ответственность за организацию питания в группе, за количество воспитанников поданных на питание;

-предусматривает в планах воспитательной работе мероприятия, направленные на здоровый образ жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

-вносят на обсуждения на постоянно действующем заседании совета по питанию предложения по улучшению питания.

4.6. Старшая медицинская сестра:

-контролирует качество приготовления пищи;

-контролирует соблюдение рецептур и технологических режимов;

-контролирует организацию питания детей в группах, маркировку посуды на пищеблок

-контролирует работу продуктовой кладовой (прием, хранения, выдача продуктов оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим); -

- контролирует работу пищеблока (материальная база пищеблока, хранение по санитарно- эпидемиологический режим, закладку продуктов, технологию приготовления

продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);

- контролирует качество продуктов питания, поступающих в ДООУ;
- результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал;
- ежедневно готовит заявки на продукты питания поставщикам;
- контролирует правильное хранение и соблюдение сроков реализации продуктов питания;
- ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи на группы;
- систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости);
- составляет меню – раскладку совместно с кладовщиком питающей организации в соответствии с заявленным количеством воспитанников на следующей день после 12 часов;
- проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока и младших воспитателей;
- регулярно проводит инструктаж для младшего обслуживающего персонала и работников пищеблока;
- осуществляет производственный контроль в ДООУ за раздачей продуктов питания на группы, согласно нормам;
- вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

4.7. Шеф-повар:

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки продуктов питания;
- готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;
- отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;
- соблюдает технологию приготовления блюд;
- следит за санитарным состоянием пищеблока.

4.8. Агент по снабжению:

- оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в ДООУ;
- организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
- контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок;
- осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;
- выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;
- участвует в составлении ежедневного меню;
- следит за исправностью холодильного оборудования и ведет «Журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока»;
- содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

4.9. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится старшей медицинской сестрой, заведующим во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

4.10. Старшая медицинская сестра осуществляет контроль выполнения работ в рамках должностной инструкции младших воспитателей.

4.11. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МДООУ «Детский сад № 45» совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала родительской общественности;
- проводит мониторинг организации питания и сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

5. Ответственность за работу по организации питания

5.1. Заведующий ДОУ несет персональную ответственность за:

- организацию питания детей в ДОУ;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников;
- нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников.

5.2. Старшая медицинская сестра, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

5.3. Агент по снабжению несет ответственность за получение продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в ДОУ, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

5.4. Воспитатель несет ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, обед, полдник, ужин).

5.5. Все работники ДОУ, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

6. Организация питания детей в группах

6.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

6.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

6.5. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают 3 блюда;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из – под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.6. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7. Отчетность и делопроизводство

7.1. Старшая медицинская сестра ежемесячно осуществляет анализ деятельности ДОО по организации питания детей в ДОО.

7.2. Отчеты по организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса на Общем собрании трудового коллектива, Совете родителей, по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7.4. В целях совершенствования организации питания воспитанников в ДОО:

- ежегодно проводится мониторинг организации питания;
- изучается удовлетворенность детей и их родителей (законных представителей) организацией и качеством предоставляемого питания;
- организуется систематическая работа с родителями (законными представителями), проводятся беседы, лектории и другие мероприятия по вопросам питания в формировании здорового человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания.

7.5. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения заведующим и действует до принятия нового.

Прошито, пронумеровано

Всего листов

М.Н. Темкина

