ПРИНЯТО
Общим собранием работников
протокол № 3 от 13 сентября 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 01-08-232 от 13.09.2022 г.
заведующий МАДОУ
«ЦРР-детский сад № 47» г.Перми
_____ Т.Н.Боровых

Положение
об организации питания воспитанников
МАДОУ «ЦРР-детский сад № 47» г.Перми

г.Пермь, 2022

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в МАДОУ «ЦРР-детский сад № 47» г.Перми (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержании и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», приказом Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказом начальника департамента образования № 059-08-01-09-763 «О внесении изменений в Положение об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста, утвержденное приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 12.09.2019 № 059-08-01-09-843» от 06.09.2022 года, Уставом ДОУ и другими нормативными документами, регламентирующими организацию питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.2. Целью настоящего Положения является формирование единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Задачи по организации питания:

1.3.1.обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

1.3.2.обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

1.3.3.предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

1.3.4.пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

1.4. Под организацией питания воспитанников понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным 10-дневным меню для воспитанников в возрасте до 3 лет и с 3 до 8 лет, меню для диетического питания воспитанников в возрасте до 3 лет и с 3 до 8 лет, разработанными в соответствии с действующим санитарным законодательством в области общественного питания и согласованным заведующим дошкольного образовательного учреждения.

1.5. Обеспечение питанием в МАДОУ «ЦРР-детский сад № 47» г.Перми (далее – ДОУ) осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания.

1.6. Положение предназначено для администрации дошкольного образовательного учреждения, педагогического, младшего обслуживающего персонала, а также специализированной организации, осуществляющей обеспечение питания в дошкольном образовательном учреждении.

2. Общие подходы к организации питания

2.1. Обеспечение питанием в ДОУ осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания ИП Быкова Наталья Владимировна в соответствии с договором на оказание услуги по организации питания.

2.2. Компетенция ДОУ определяется условиями договора и включает в себя:

2.2.1.предоставление в пользование помещений пищеблока, укомплектованного производственным оборудованием;

2.2.2.назначение ответственных лиц за организацию питания воспитанников из числа сотрудников ДОУ;

2.2.3.организацию питания воспитанников в группах;

2.2.4.организацию контроля за соблюдением ИП Быкова Наталья Владимировна обязательств по договору на оказание услуги по организации питания в целях охраны и укрепления здоровья детей дошкольного образовательного учреждения в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.3. Компетенция ИП Быкова Наталья Владимировна определяется условиями договора на оказание услуги по организации питания и конкретизируется техническим заданием, являющимся неотъемлимой частью договора.

2.4. Работа пищеблока ДОУ в соответствии с конструктивно-планировочными решениями и возможностями учреждения, рекомендованная Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, организуется в форме производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и её реализации.

2.5. Руководитель дошкольного образовательного учреждения:

2.5.1.организует принятие и утверждает в порядке, установленном Уставом ДОУ, локальные акты:

2.5.1.1.положение об организации питания;

2.5.1.2.положение о бракеражной комиссии;

2.5.1.3.положение об общественном контроле за организацией питания;

2.5.2.ежегодно перед началом учебного года утверждает:

график выдачи пищи воспитанникам на группы;

регламент проведения контрольных мероприятий в части организации питания согласно приложению 2 к настоящему Положению;

состав административной комиссии по контролю организации и качества питания воспитанников, программу административного контроля согласно приложению 3 к настоящему Положению, план реализации программы административного контроля;

состав и план работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания согласно приложению 4 к настоящему Положению;

2.5.3.согласовывает примерное 10-дневное меню для воспитанников в возрасте до 3 лет и 3-8 лет, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

2.5.4.назначает из числа сотрудников ДОУ ответственных за организацию питания воспитанников, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний, членов бракеражной комиссии, ответственного за учет количества и стоимости отпущенных за день единиц питания в ДОУ на

основе данных табелей посещаемости по всем возрастным группам.

2.6. Администрация ДОУ совместно с воспитателями, а также с привлечением специализированной организации общественного питания ИП Быкова Наталья Владимировна осуществляет организационную и разъяснительную работу с родителями (законными представителями) с целью доведения до сведения родителей принципов и санитарно-гигиенических основ составления примерного меню, организации питания детей на дому с соблюдением принципов здорового питания, проведения консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

2.7. Руководитель дошкольного образовательного учреждения несет персональную ответственность за организацию питания в ДОУ.

3. Порядок предоставления питания воспитанникам

3.1. Питание детей в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в основных пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей дошкольного возраста.

3.2. Примерное 10-дневное меню предоставляется ИП Быкова Наталья Владимировна, разработанное на возраст до 3 лет и с 3 до 8 лет, на осенне-зимний, межсезонье и весенне-летний периоды, которое подписывается ответственными лицами ИП Быкова Наталья Владимировна и согласовывается заведующим ДОУ.

3.3. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-раскладка (меню-требование) с указанием наименования блюд, выхода готовых блюд, калорийности, пищевых веществ, витаминов, минеральных веществ, а также предусматривается замена блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

3.4. Меню-раскладка (меню-требование) является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.5. При необходимости внесения изменений в меню-раскладку (меню-требование) (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, количество довольствующихся) ответственным лицом ИП Быкова Наталья Владимировна составляется соответствующий акт с указанием причины, в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.6. Ежедневное меню, меню диетического питания, дифференцированные по возрастным группам, содержащее сведения о наименовании приема пищи, об объемах блюд и наименований блюд, калорийности порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом, согласовывается заведующим дошкольным образовательным учреждением и вывешивается на информационном стенде и в групповых ячейках.

3.7. Выдача пищи из пищеблока осуществляется с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций.

3.8. Выдача готовой пищи с пищеблока разрешается после снятия пробы и контроля бракеражной комиссией с регистрацией записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

3.9. Выдача пищи с пищеблока осуществляется строго в соответствии с графиком выдачи пищи на группы, утвержденным приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

3.10. 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.

3.11. Получение пищи с пищеблока на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному приказом заведующего дошкольным учреждением.

3.12. Порционирование блюд осуществляется в буфетных с использованием весов либо мерного инвентаря соответствующего объема.

3.13. Перед получением пищи с пищеблока помощник воспитателя надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи.

3.14. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.15. После получения пищи с пищеблока начинается подготовка к раздаче пищи, которая включает в себя действия по следующему алгоритму:

промыть столы горячей водой с мылом;

тщательно вымыть руки;

сервировать столы в соответствии с меню;

во время сервировки столов столы застилаются скатертью или на них размещаются индивидуальные салфетки, раздаются столовые приборы;

на столы ставятся тарелки с хлебом, салфетницы.

3.16. Температура первых и вторых блюд при раздаче детям должна составлять + 50-60°.

3.17. Подготовка к завтраку осуществляется в следующем порядке:

разливается третье блюдо, подается основное блюдо;

дети рассаживаются за стол для приема пищи.

3.18. Подготовка к обеду осуществляется в следующем порядке:

разливается третье блюдо;

подается салат;

дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

подается первое блюдо;

по мере употребления детьми первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

дети приступают к приему первого блюда;

по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

подается второе блюдо;

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.19. Подготовка к полднику осуществляется в следующем порядке:

разливается третье блюдо, подается выпечка, бакалея (на тарелку каждому ребенку персонально);

дети рассаживаются за стол для приема пищи.

3.20. Подготовка к ужину осуществляется в следующем порядке:

разливается третье блюдо, подается основное блюдо;

дети усаживаются за стол для приема пищи.

3.21. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

3.22. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне для приема пищи и передвижение детей по группе.

3.23. Прием пищи воспитателем и детьми осуществляется одновременно.

4. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания воспитанников. Приказ размещается на официальном сайте дошкольного учреждения в сети интернет http://www.madou47.ru в разделе «Организация питания воспитанников» и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и

продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом заведующего ДОУ.

4.3. Заведующий дошкольным образовательным учреждением утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в ДОУ в части организации питания.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы административного контроля, согласно плану реализации программы административного контроля, утвержденным приказом заведующего на учебный год.

4.5. Мониторинг организации питания проводится в соответствии с критериями раздела 5 настоящего Положения. Порядок проведения мониторинга, параметры, периодичность проведения, ответственные за проведение мониторинга указаны в разделе 5 настоящего Положения.

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников на учебный год.

4.7. Состав комиссии, полномочия ее членов, план работы на текущий учебный год определяются Положением об общественном контроле за организацией питания и утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

5. Критерии эффективности организации питания

5.1. Эффективность организации питания определяется выполнением следующих критериев.

5.1.1.выполнение графика предоставления питания;

5.1.2.выполнение натуральных норм питания детей (100% +/-5%);

5.1.3.соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

5.1.4.соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока;

5.1.5.наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания воспитанников;

5.1.6.наличие полной, актуальной информации в подразделе «Организация питания обучающихся» на официальном сайте ДОУ в сети Интернет http://www.madou47.ru»;

5.1.7.отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний на качество и организацию питания в ДОУ со стороны родителей (законных представителей) воспитанников, сотрудников и надзорных органов;

5.1.8.отсутствие нарушений по результатам административного контроля за организацией питания в соответствии с утвержденным планом работы на учебный год.

5.2. Выполнение критериев, периодичность проведения контроля за их выполнением, ответственные за проведение указаны в таблице:

п/п	Критерии эффективности	Периодичность проведения	Ответственные за проведение
1.	Выполнение/нарушение графика предоставления питания	ежемесячно	заместитель заведующего
2.	Выполнение натуральных норм питания детей (100% +/-5%)	ежемесячно	старшая медицинская сестра
3.	Соблюдение рациона питания (сбалансированность блюд, соотношение Б:Ж:У)	ежемесячно	старшая медицинская сестра

4.	Соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока	ежемесячно	старшая медицинская сестра
5.	Наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания	1 раз в год	заведующий
6.	Отсутствие/наличие нарушений по результатам контроля Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю	по плану проведения проверок Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю	заведующий
7.	Качество организации питания в группах	ежемесячно	заместитель заведующего
8.	Отсутствие/наличие жалоб со стороны родителей (законных представителей) и сотрудников дошкольного образовательного учреждения на качество и организацию питания в ДОУ	ежемесячно	заместитель заведующего
9.	Отсутствие/наличие нарушений по результатам административного контроля за организацией питания в соответствии с утвержденным планом работы на учебный год	ежемесячно	заместитель заведующего

6. Обеспечение информационной открытости по вопросам организации питания

6.1. Вся информация по вопросам организации питания размещается в информационном пространстве ДОУ:

6.1.1.на информационном стенде, где размещается информация об организаторе питание, 10-дневное меню, журнал отзывов родителей о качестве питания;

6.1.2.на информационных стендах в каждой возрастной группе (ежедневное меню, рекомендации родителям);

6.1.3.на официальном сайте дошкольного учреждения в сети интернет http://www.madou47.ru в разделе «Сведения об образовательной организации» создается подраздел «Организация питания воспитанников» согласно рекомендуемым структуре и содержанию;

6.1.4.в официальной группе детского сада ВКонтакте «Организация питания в ДОУ».

6.2. Ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации по организации питания в информационном пространстве ДОУ, включая ежедневное размещение меню, назначаются приказом заведующего.