

«ПРИНЯТО»

Протокол Управляющего совета
МАДОУ «Детский сад № 364» г. Перми
№ 2 от 30.08.2022

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказ № 193-О от 08.09.2022

Заведующий МАДОУ

«Детский сад № 364» г. Перми

О.Г.Бутусова



Положение

об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 364» г.Перми

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в МАДОУ «Детский сад № 364» г.Перми (далее - МАДОУ) (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания воспитанников понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным 10-дневным меню в возрасте до 3 лет и 3-8 лет, разработанным в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденным руководителем предприятия общественного питания и согласованным с руководителем МАДОУ.

1.3. Обеспечение питанием в МАДОУ осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания.

2. Общие подходы к организации питания воспитанников

2.1. Питание воспитанников МАДОУ должно быть организовано в соответствии со следующими документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарном эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

Технический регламент 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»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания»,

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»,

Приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы дошкольного возраста»,

иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МДОУ.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания воспитанников:

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

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

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

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. обеспечение питанием детей, нуждающихся в диетическом меню (при наличии медицинских заключений).

2.3. Для организации питания воспитанников используются групповые, пищеблок, буфетные, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме:

- пищеблока, работающего на сырье по адресам: Пермь, Серебрянский пр., 10,12, ул. Моторостроителей,4, 14

2.5. Администрация МАДОУ совместно с воспитателями, с привлечением организатора предоставления питания осуществляет организационную, консультационную 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,

2.6. Критерии эффективности организации питания воспитанников в МАДОУ:

2.6.1. выполнение натуральных норм питания детей (100%, +/-5%),

2.6.2. соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

2.6.3. соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока,

2.6.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставления питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания.

2.6.5. наличие полной, актуальной информации в разделе «Организация питания обучающихся» на официальном сайте МАДОУ.

2.6.6. отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАДОУ со стороны родителей, педагогов и надзорных органов.

3. Порядок предоставления питания воспитанникам в МАДОУ

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрасту для детей от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, с указанием наименования блюда, массы и калорийности порции, согласовывается руководителем МАДОУ и вывешивается на стенде организации питания и в групповых ячейках.

3.2. Выдача пищи из пищеблока осуществляется с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций, строго по графику, утвержденному руководителем МАДОУ.

3.3. Воспитатели ежедневно до 8.30 подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах, оформляют заявку о количестве порций на день, делают предварительный заказ порций на следующий день на пищеблок. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного в виде увеличения нормы блюда.

3.4. Порционирование блюд осуществляется в буфетных с использованием мерного инвентаря соответствующего объема.

3.5. Работа по организации питания воспитанников 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 детьми;

- в знакомстве с названиями блюд и их составе.

3.6. Привлекать детей к получению (переноске) пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.7. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с применением моющих средств;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с меню.

3.8. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы раскладываются индивидуальные салфетки или скатерти, ставятся хлебные тарелки с хлебом, подставки с бумажными салфетками, оформление столов декоративными эстетическими предметами;

- разливают III блюдо;

- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

- разливают I блюдо;

- подается второе блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата;

- по мере употребления детьми блюда, помощники воспитателя убирает со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;

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

- дети приступают к приему второго блюда;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.11. По такому же принципу подаются блюда в завтрак и ужин, в соответствии с меню.

3.12. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно с целью показа образца.

3.13. В старшем дошкольном возрасте для уборки столов привлекаются дети-дежурные по столовой.

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

3.14. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели групп.

3.15. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением администрации города Перми.

4. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Руководитель МАДОУ утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в МАОУ в части организации питания, приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания воспитанников, о распределение зон ответственности при организации питания. Приказ размещается на официальном сайте МАДОУ в сети интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой 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 руководителя МАДОУ.

4.3. Контроль организации питания в учреждении осуществляет медицинский работник с обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы административного контроля, утвержденной руководителем МАДОУ.

4.5. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6. настоящего Положения:

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в МАДОУ создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы комиссии утверждается руководителем МАДОУ в соответствии с Положением о комиссии.

5. Обеспечение информационной открытости по вопросам организации питания

5.1. В МАДОУ оформляется стенд по организации питания (далее – Стенд).

5.2. На сайте МАДОУ создается раздел «Организация питания обучающихся» (далее – Раздел) согласно рекомендуемой структуре и содержанию.

5.3. Ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде, в Разделе, включая ежедневное размещение меню, назначаются приказом руководителя МАДОУ.