

ПРИНЯТО
Управляющим советом
МАДОУ «Детский сад № 312»
Протокол № 1
от « 16 » февраля 2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в Муниципальном автономном
дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 312» г. Перми

г. Пермь, 2023 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 312» г. Перми (далее – МАДОУ (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МАДОУ, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Под организацией питания воспитанников понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным 10-дневным меню для воспитанников в возрасте до 3 лет и 3-8 лет, меню для диетического питания воспитанников в возрасте до 3 лет и 3-8 лет, разработанным в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденным уполномоченным лицом специализированной организации общественного питания, согласованным заведующим МАДОУ.

1.4. Обеспечение питанием воспитанников в МАДОУ осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания ООО «Успех».

2. Общие подходы к организации питания воспитанников

2.1. Питание воспитанников МАДОУ организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 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 2.3.21078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.32.1324-03 «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»;

- Приказами Министерства здравоохранения от 11.03.2012 № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

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

- иными нормативными документами, регламентирующими организацию питания в МАДОУ.

2.2. По вопросам организации питания МАДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с учредителем, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.3. Режим питания

2.3.1. Питание воспитанникам предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.3.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания МАДОУ, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего.

2.4. Условия организации питания

2.4.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в МАДОУ выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью по договору с ООО «Успех».

2.4.2. Функции предоставления питания воспитанникам МАДОУ осуществляются ООО «Успех» в рамках контракта, заключенного по результатам открытого конкурса, проведенного в соответствии с требованиями Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» с использованием критериев «Наличие необходимой профессиональной и технической квалификации» и «Наличие предложения по созданию условий повышения качества услуги».

2.4.3. Ответственность за соблюдение требований санитарного законодательства, проведение лабораторных испытаний, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания и реализация в установленные сроки предложений по созданию условий для повышения качества услуги, содержащихся в конкурсной заявке ООО «Успех», а также ответственность за неисполнение взятых на себя обязательств в виде штрафов и расторжения договора возлагается на ООО «Успех».

2.4.4. Обеспечение воспитанников питанием непосредственно в групповом помещении осуществляется штатными работниками МАДОУ – младшими воспитателями, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

2.4.6. Работа пищеблока МАДОУ в соответствии с объемно планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции.

2.5. Основные цели и задачи при организации питания воспитанников:

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

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

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

2.5.4. пропаганда принципов полноценного и 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 предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями настоящего Положения;

2.6.5. отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАДОУ со стороны родительской и педагогической общественности.

3. Порядок предоставления питания воспитанников в МАДОУ

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименованиях блюд, а также замене блюд для детей с

пищевыми аллергиями и сахарным диабетом, вывешивается на стенде по организации питания в МАДОУ и в групповых ячейках.

3.2. Выдача пищи из пищеблока осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции») с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

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

3.4. В групповых при организации каждого приема пищи воспитанникам прививаются культурно-гигиенические навыки.

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

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

3.4.3. Прием пищи воспитателем и воспитанниками осуществляется одновременно. В группах раннего и младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.5. Воспитанникам МАДОУ обеспечиваются обязательные приемы пищи в зависимости от продолжительности их нахождения в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным в приложении 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Время приема пищи определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, отражается в режиме дня воспитанников, утверждается заведующим МАДОУ.

3.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) — 2-3 раза в неделю.

При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.7. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключить жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.8. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). 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 ООО «Успех». Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

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

Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.10. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контактов с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.11. В МАДОУ организован питьевой режим.

3.11.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

3.11.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в детском саду.

3.11.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.3.15.

4. Контроль за организацией питания воспитанников в МАДОУ

4.1. Общий контроль за организацией питания воспитанников осуществляет заведующий МАДОУ и ответственный за организацию питания.

Заведующий МАДОУ приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания воспитанников, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставленного питания. Приказ размещается на официальном сайте МАДОУ в сети Интернет.

4.2. Производственный контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля МАДОУ.

4.2.1. 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 МАДОУ.

4.2.2. Контроль организации питания воспитанников в МАДОУ осуществляет медицинский работник по согласованию.

4.3. Мониторинг организации питания проводится в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6 настоящего Положения:

- выполнение натуральных норм питания детей – ежемесячно (предоставляет ООО «Успех»);

- соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – ежемесячно (предоставляет ООО «Успех»);

- наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность представленного питания – ежеквартально (предоставляет ООО «Успех»);

- отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАДОУ со стороны родительской и педагогической общественности ежемесячно (информацию по корпусам предоставляет заместитель заведующего);

- организация питания детей в группах – 4 раза в год (информацию по корпусам предоставляют методисты и старшие воспитатели).

4.4. 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 на текущий учебный год утверждается заведующим МАДОУ.

4.5. Информация об организации питания публикуется на официальном сайте МАДОУ в сети Интернет: требования санитарного законодательства, состав комиссии по контролю за организацией питания, результаты проведенных контрольных мероприятий, материалы по формированию культуры здорового питания и другое.

4.6. Обсуждение вопросов организации питания и результатов проведения контрольных мероприятий с работниками МАДОУ и родителями (законными представителями) воспитанников происходит на собраниях коллегиальных органов управления с фиксацией выводов и предложений в протоколах заседаний.