

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Компас» г. Перми**

СОГЛАСОВАНО
Общее собрание работников
Протокол № _____
От _____ 2022г

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МАДОУ
«Компас» г. Перми
_____ И.Н. Петерс



Рег.№ _____

**Положение
об организации питания воспитанников
в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад «Компас» г. Перми**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Компас» (далее – МАДОУ «Компас» г.Перми, ДОУ), (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем МАДОУ «Компас» г.Перми, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.3. Обеспечение питанием в МАДОУ «Компас» г.Перми осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания.

II. Общие подходы к организации питания воспитанников

2.1. Питание воспитанников МАДОУ «Компас» г.Перми должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

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

Федеральный закон от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «о качестве и безопасности пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение №1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и роботоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья»

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

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»

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

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 МАДОУ.

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 при приготовлении 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.

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

2.4. Организация работы пищеблока осуществляется в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме приготовления блюд из полуфабрикатной продукции.

2.5. Критерии эффективности организации питания воспитанников МАДОУ «Компас» г.Перми :

2.5.1. выполнении натуральных норм питания детей (100% +/- 5%)

2.5.2. соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока.

2.5.3. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения.

2.5.4. отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАДОУ «Компас» г.Перми со стороны родительской общественности.

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

2.5.6. наличие полной, актуальной информации в разделе «Организация питания обучающихся» на официальном сайте МАДОУ «Компас» г.Перми

III. Порядок предоставления питания воспитанникам в МАДОУ «Компас» г.Перми

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований блюд, согласовывается руководителем МАДОУ «Компас» г.Перми и вывешивается на стенде по организации питания в МАДОУ «Компас» г.Перми и групповых ячейках.

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

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

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

3.5. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона, при этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед 30-35%, полдник 10-15%, ужин 20-25%.

3.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.7. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

3.8. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением.

3.9. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

3.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Для детей, имеющих аллергические реакции на продукты питания, производится корректировка 10-дневного меню с учетом рекомендаций медицинского работника на основании медицинской справки (заключения врача – аллерголога).

3.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

3.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником, или лицом ответственным за питание составляется объяснительная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню раскладке не допускаются.

3.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3.14. Ежедневно воспитатели ведут учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости воспитанников.

3.15. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций пища подается теплой - температура первых и вторых блюд не менее 50°C.

3.17. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале о результатах оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

3.19. Выдача пищи на группах осуществляется строго по графику.

3.20. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативами к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3.21. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Руководитель МАДОУ «Компас» г.Перми приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания воспитанников. Приказ размещается на официальном сайте МАДОУ «Компас» г.Перми в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. ежегодно перед началом учебного года руководитель утверждает:

график выдачи пищи обучающимся,

состав административной комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся, программу административного контроля (в разрезе по месяцам) согласно приложению 1 к настоящему Положению, план реализации программы административного контроля,

состав и план работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания (в разрезе по месяцам) согласно приложению 2 к настоящему Положению,

основное (организованное) меню для обучающихся в возрасте до 3 лет и 3-7 лет, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденное руководителем предприятия общественного питания;

4.3. 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 руководителя МАДОУ «Компас» г.Перми.

4.4. Контроль организации питания воспитанников в учреждении осуществляет медицинские работники в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем МАДОУ «Компас» г.Перми.

4.6. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5 настоящего Положения 1 раз в полугодие.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается заведующим МАДОУ «Компас» г.Перми.

4.8. Руководитель несет персональную ответственность за организацию питания в учреждении.

4.9. Департамент образования администрации города Перми (далее – Департамент) в соответствии с действующими полномочиями осуществляет:

мониторинг организации питания в соответствии с критериями, указанными в пункте 3 Положения, не реже 1 раза в год,

проверки организации питания в МАДОУ «Компас» г.Перми в порядке, утвержденном нормативно-правовым актом Департамента

V. Осуществление контроля за организацией питания в группах

- 5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
 - в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.
- 5.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими (помощниками) воспитателями строго по графику, утверждённого заведующим Учреждения.
- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 5.5. 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 самостоятельно)
- 5.4. 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 (в отсутствие детей)
 - сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.
- 5.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 5.6. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
 - разливают третье блюдо;
 - разливают первое блюдо, дети рассаживаются за столы и приступают к приёму первого блюда;
 - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подаётся салат;
 - по окончании употребления пищи салатники убираются со столов;
 - подаётся второе блюдо и порционные овощи;
 - приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.
- 5.7. Приём пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 5.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают воспитатель и младший (помощник) воспитатель.

VI. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступление и контроля денежных средств на продукты питания

- 6.1. К началу учебного года заведующим Учреждения издается приказ об организации питания, определяются функциональные обязанности. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания.
- 6.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся детей в Табеле посещаемости в группе.
- 6.3. На следующий день в 09:00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку.
- 6.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 6.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или

увеличения выхода блюд оформляется соответствующим актом.

6.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания.

6.7. Если на завтрак пришло больше-детей, чем было заявлено, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.8. Начисление оплаты за питание производится на основании Табеля посещаемости, который заполняют воспитатели. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

6.9. Финансовое обеспечение питания определяется договором с индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в ДООУ.

6.10. Нормативная стоимость питания детей определяется договором между ДООУ и с индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в ДООУ.

VII. Ответственность за работу по организации питания в Учреждении

7.1. Специализированная организация общественного питания, осуществляющая организацию питания в ДООУ, несет ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

7.2. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), в том числе детям, больных аллергическими заболеваниями.