

ПРИНЯТО
На общем собрании работников
МБДОУ «Детский сад №55»
Протокол от 10.10.2024 №2

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №55»
Приказ №137 от 10.10.2024

ПРИНЯТО
с учетом мнения Совета родителей
МБДОУ «Детский сад №55»
Протокол от 10.10.2024 № 2

**Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №55» города Ижевска**

1. Общие положения

1.1. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2023 344-ФЗ «О контрактной службе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Требованиям Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановление Главного государственного врача от 28.09.2020 №28 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №55» (далее - МБДОУ).

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

1.3. Обеспечение сбалансированного питания детей осуществляется путем контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.

2. Общие подходы к организации питания

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 32;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- Технический регламент ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 г. №881
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) от 28.05.2010 г № 299;
- Приказ Минздрава России от 21.03.2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- 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)»;
- Иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МБДОУ

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 здорового питания.

2.3. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализаций.

2.5. Критерии эффективности организации питания воспитанников в МБДОУ:

2.5.1. Выполнение натуральных норм питания воспитанников;

2.5.2. Соблюдение рациона питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.5.3. Соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока;

2.5.4. Наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения;

2.5.5. Отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МБДОУ со стороны родительской и педагогической общественности.

3. Порядок предоставления питания воспитанникам

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований блюд, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями, согласовывается с заведующим МБДОУ и вывешивается на стенде по организации питания у пищеблока и в групповых помещениях.

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. Кратность и время приема пищи воспитанникам определяется по нормам, установленным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (пр. № 12, таб. 4 пр. № 10).

2. Организация питания детей в группах

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется младшим воспитателем, помощником воспитателя под руководством воспитателя.

4.2. Перед раздачей пищи столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи. Работники, участвующие в раздаче еды используют средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами), а также перчатки. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.

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

4.4. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- стол накрывают скатертью или индивидуальными салфетками;
- на стол ставят салфетницы, тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается салат;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании взрослые убирают со столов тарелки из-под первого блюда, дети старшего возраста могут самостоятельно убирать свои тарелки на специально отведенное место;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается третьим блюдом.

4.5. В группах раннего возраста, первой младшей группах возможно докармливание детей.

4.6. Детям раздают все приготовленные блюда, вне зависимости от предпочтений ребенка.

4.7. При организации каждого приема пищи воспитанникам прививаются культурно-гигиенические навыки.

4.8. Запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

5. Питьевой режим

5.1. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

5.2. Питьевой режим воспитанников обеспечивается способом: кипяченой (по графику) водой.

5.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Порядок учета питания воспитанников

6.1. Во всех возрастных группах применяется единый порядок учета питания воспитанников.

6.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся воспитанников в таблице учета посещения воспитанников.

6.3. Ежедневно кладовщик, калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день на основании количества присутствующих воспитанников, которые до 12 часов текущего дня подают им воспитатели.

6.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.5. С последующих приемов пищи (2 завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в МБДОУ снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются по акту. Возврат продуктов, выписанный по меню для приготовления обеда, не производится, если они

прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
-мясо, рыба, печень, так как перед закладкой они размораживаются, а повторной заморозке данная продукция не подлежит;
-овощи, если они прошли тепловую обработку;
-продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшего хранения.

6.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Филиала «ЦБ УО» Первомайского района на основании табелей посещаемости воспитанников. Количество дето-дней в таблице посещаемости строго соответствует числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

7. Осуществление контроля за организацией питания

7.1. Заведующий МБДОУ приказом назначает из числа работников МБДОУ лицо, ответственное за организацию питания воспитанников.

7.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий год утверждается приказом заведующего МБДОУ.

7.3. Контроль организации питания воспитанников осуществляет заведующий МБДОУ, медицинская сестра, заместитель заведующего по ВМР, старшие воспитатели, бракеражная комиссия.

7.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля с принципами ХАССП, утверждённой заведующим МБДОУ.

7.5. Мониторинг организации питания проводится в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5. настоящего Положения.

7.6. Дополнительный контроль за организацией питания в МБДОУ может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом МБДОУ.