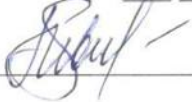


ПРИНЯТО

педагогическим советом
МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми
протокол от 30.08.2023 г. №1

ПРИНЯТО *

управляющим советом
МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми
протокол от 26. сентября. 2023 г. № 1



Е.С. Левина

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми
от 29 сентября 2023 г. № 01-08/246



М.В. Пынзрь

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Конструктор успеха» г.Перми

* 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет подходы к организации питания и порядок предоставления питания воспитанникам в МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми (далее – МАДОУ).
- 1.2. Под организацией питания воспитанников понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным меню, согласованным заведующим МАДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН).
- 1.3. Обеспечение питанием в МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми в 1 корпусе по адресу ул. Машинистов, 43а, во 2 корпусе по адресу ул. Машинистов, 51 и в 3 корпусе по адресу ул. Машинистов, 46 питание осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания ИП «Гуту А.Э

2. Общие подходы к организации питания воспитанников

- 2.1. Питание воспитанников МАДОУ организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:
 - Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве 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»;

- 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»;
- Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213 и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

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 гарантированное качество и безопасность 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.

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

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

2.5. Критерии эффективности организации питания воспитанников в МАДОУ:

- 2.5.1. выполнение натуральных норм питания воспитанников (100%+/-5%);
- 2.5.2. соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН;
- 2.5.3. соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока;
- 2.5.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность представленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения;
- 2.5.5. отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАДОУ со стороны родителей (законных представителей), педагогов и надзорных органов.

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 и сахарным диабетом, согласовывается с заведующим МАДОУ и вывешивается на стенде по организации питания в МАДОУ и в групповых помещениях.
- 3.2. Выдача пищи с пищеблока осуществляется в соответствии с графиком выдачи готовой пищи с пищеблока, утвержденного приказом заведующего МАДОУ, с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций.

4. Организация питания детей в группах

- 4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется помощником воспитателя под руководством воспитателя.
- 4.2. Перед раздачей пищи помощник воспитателя должен промыть столы горячей водой с мылом, тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.
- 4.3. К сервировке стола могут привлекаться дети младших, средних, старших и подготовительных групп (младшая группа со второго полугодия учебного года).
- 4.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.5. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:
 - стол покрывается скатертью (индивидуальными салфетками);
 - на стол ставятся салфетницы, тарелки с хлебом;
 - разливается третье блюдо;
 - подается салат;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
 - по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда; дети старших и подготовительных групп могут самостоятельно убирать свои тарелки на специально отведенное место;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается третьим блюдом.
- 4.6. В группе младенческого, раннего возраста, младшей группе возможно докармливание детей.
- 4.7. Детям раздаются все приготовленные блюда, вне зависимости от предпочтений ребенка.
- 4.8. При организации каждого приема пищи детям прививаются культурно-гигиенические навыки.
- 4.9. Порционирование блюд осуществляется в буфетных с использованием мерного инвентаря соответствующего объема.
- 4.10. Запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

5. Порядок учета питания воспитанников

- 5.1. Для корпуса №1 (Машинистов, 43а), корпуса №2 (Машинистов, 51), корпуса №3 (Машинистов, 51) применяется единый порядок учета питания воспитанников.
- 5.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся воспитанников в таблице учета посещения воспитанников.
- 5.3. Ежедневно заведующий производством ИП «Гуту А.Э.» составляют меню-раскладки на следующий день на основании количества присутствующих воспитанников, которые до 12.00 текущего дня подают им воспитатели.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 5.5. С последующих приемов пищи (2 завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в МАДОУ снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не потребованными,

возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, курица, печень, т.к. перед закладкой размораживают; повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

5.7. Начисление оплаты за питание производится МКУ «ЦБУиО», а основании таблиц посещаемости воспитанников. Количество дето-дней в таблице посещаемости строго соответствует числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

6. Осуществление контроля за организацией питания

6.1. Заведующий МАДОУ приказом назначает из числа работников МАДОУ лицо, ответственное за организацию питания воспитанников. Приказ размещается на официальном сайте МАДОУ в сети Интернет и на информационном стенде.

6.2. 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 МАДОУ.

6.3. Контроль за организацией питания воспитанников в МАДОУ осуществляет медицинский работник.

6.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании Примерной программы производственного контроля, которая утверждается приказом заведующего МАДОУ на текущий учебный год.

6.5. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в МАДОУ создается Общественная комиссия по контролю за организацией питания.

6.6. Управляющий совет МАДОУ является коллегиальным органом, который регламентирует затрагивающие права и законные интересы воспитанников, родителей (законных представителей) воспитанников в части организации питания в МАДОУ.