

Положение об организации питания воспитанников и сотрудников в МАДОУ «Детский сад №23» г. Перми.

1. Общие положения

К компетенции образовательной организации относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников образовательной организации (пункт 3 статьи 28 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и сотрудников МАДОУ «Детский сад №23» г.Перми (далее - МАДОУ) (далее - Положение) разработано в соответствии 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 10-дневным меню для обучающихся в возрасте до 3 лет и 3-8 лет, меню для диетического питания обучающихся 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) и согласованным заведующим МАДОУ.

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

2. Общие подходы к организации питания обучающихся

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

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

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 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. осуществление (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 обучающихся используются групповые, пищеблок, буфетные, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализация.

2.5. Администрация МАДОУ «Детский сад №23» г.Перми совместно с воспитателями, с привлечением организатора предоставления питания осуществляет организационную 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, проведения консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

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 Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста;

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

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

3. Порядок предоставления питания воспитанникам в МАДОУ.

В МАДОУ определен утвержденный порядок организации питания воспитанников.

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 заведующим МАДОУ и вывешивается на стенде по организации питания в МАДОУ и в групповых ячейках.

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

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

3.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старший повар ООО «Успех» составляет объяснительную с указанием причин. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего учреждения. Исправления в меню – раскладке не допускаются.

3.5. Ежедневно старший повар ООО «Успех» ведет учет питающихся детей и сотрудников в соответствии с табелем посещаемости.

3.6. Ежедневно ответственные за закладку продуктов сотрудники ДОУ, утвержденные приказом заведующего учреждения обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.7. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища раздается теплой: температура первых вторых блюд +50 - 60 градусов.

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

3.9. Порционирование блюд осуществляется в буфетных с использованием весов либо мерного инвентаря соответствующего объема.

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

4. Порядок предоставления питания сотрудникам

4.1. ДОУ предоставляет сотрудникам платное питание на основе личного заявления и договора на оказание услуг с ООО «Успех». Питание предоставляют согласно меню для воспитанников указанной там же массой порций в обеденное время.

4.2. Стоимость питания определяется согласно калькуляции рациона питания за один день на одного сотрудника. В меню входит: салат, 2 блюда. Стоимость определяют из расчета дней за предыдущий месяц, в течение которых сотрудник получал питание. Сотрудники по личному заявлению об оплате обедов, производят оплату услуг на расчетный счет ДОУ не позднее 10 числа, следующего за отчетным. ДОУ перечисляет денежные средства на расчетный счет ООО «Успех»

5. Осуществление контроля за организацией питания

5.1. Руководитель МАДОУ приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МАДОУ в сети Интернет и на информационном стенде.

5.2. 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 руководителя МАДОУ.

5.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением и обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством.

5.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем МАДОУ.

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

5.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается Комиссия общественного контроля за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год согласуется Общим собранием работников с учетом мнения родительской общественности и утверждается заведующим.

Мониторинг организации питания:

Параметры	Периодичность	Ответственные
1. Выполнение натуральных норм питания	1 раз в месяц	мед. сестра, ст. повар (по согласованию)
2. Соблюдение рациона питания согласно СанПиН 2.4.1.3049-13	1 раз в квартал/полгода	мед. сестра, ст. повар (по согласованию)
3. Соответствие формы организации питания объемно – планировочным помещениям пищеблока	2 раза в год	Заведующий ДОУ, ген. директор ООО «Успех»
4. Наличие результатов лабораторных испытаний, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания	1 раз в год	ген. директор ООО «Успех», заведующий ДОУ
5. Отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания со стороны родительской и педагогической	1 раз в месяц	заведующий ДОУ, методист

6. Обеспечение информационной открытости по вопросам организации

6.1. В детском саду оформляется стенд по организации питания в МАДОУ «Детский сад №23» г.Перми (далее – Стенд).

6.2. На сайте МАДОУ «Детский сад №23» г.Перми создается раздел «Организация питания обучающихся» (далее – Раздел) согласно рекомендуемым структуре и содержанию.

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