

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников МДОАУ
№ 102
протокол от 15 марта 2022г. № 2

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом № 31 от 15.03.2022г.
заведующий МДОАУ № 102
Н.Н.Филатова



С УЧЕТОМ МНЕНИЯ:

первичной профсоюзной организации МДОАУ № 102
протокол № 3 от 15 марта 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся муниципального
дошкольного образовательного автономного учреждения
«Детский сад № 102»

1. Общие положения.

1.1 Настоящее Положение разработано для муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 102» (далее ДОО) «Об организации питания обучающихся» на основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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» и Устава ДОО определяет подходы к организации питания и порядок предоставления питания обучающихся.

1.2 Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение детей питанием в соответствии с основным меню, утверждённым заведующим ДОО, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учётом требований СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.3 Обеспечение питанием в ДОО осуществляется путём привлечения специализированной организации общественного питания ООО «КШП «Подросток».

2. Цели и задачи при организации питания обучающихся

Основными целями и задачами организации питания обучающихся являются:

2.1 Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2 Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3 Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.4 Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Общие подходы к организации питания обучающихся

3.1 Для организации питания обучающихся используются пищеблок, групповые комнаты, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

3.2 Критерии эффективности организации питания обучающихся ДОО:

3.2.1 выполнение натуральных норм питания обучающихся (100% +/-5%);

3.2.2 соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПин;

3.2.3 соответствие формы организации питания объёмно-планировочным решениям пищеблока;

3.2.4 наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность представленного питания, проведённых уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения;

3.2.5 отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в ДОО со стороны родителей (законных представителей), педагогов и надзорных органов.

4. Порядок предоставления питания обучающихся

4.1 Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований блюд.

4.2 Выдача пищи с пищеблока осуществляется в соответствии с графиком выдачи готовой пищи с пищеблока, утверждённому приказом заведующего ДОО, с использованием весов из расчёта количества детей в группах и объёма порций.

5. Организация питания в группах

5.1 Работа по организации питания детей в группах осуществляется помощником воспитателя под руководством воспитателя.

5.2 Перед раздачей пищи помощник воспитателя должен промыть столы горячей водой с мылом, тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи. В случае неблагоприятной эпидемиологической ситуации, помимо этого, одеть перчатки и маску.

5.3 К сервировке стола могут привлекаться дети от 4 до 7 лет (дети от 3 лет со второго полугодия учебного года).

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

5.5 Подача блюд осуществляется в следующем порядке:

- стол покрывается индивидуальными салфетками;
- на стол ставятся салфетницы, тарелки с хлебом;
- разливается третье блюдо;
- подаётся салат;
- подаётся первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи;
- по окончании помощник воспитателя убирает со стола тарелки из-под первого блюда и салатницы;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается третьим блюдом.

5.6 Детям раздаются все приготовленные блюда, вне зависимости от предпочтений ребёнка.

5.7 При организации каждого приёма пищи детям прививаются культурно-гигиенические навыки.

5.8 Порционирование блюд осуществляется в буфетных с использованием мерного инвентаря соответствующего объёма.

5.9 Запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

6. Порядок учёта питания обучающихся

6.1 Воспитатели осуществляют учёт питающихся обучающихся в таблице учёта посещения обучающихся.

6.2 Ежедневно повар составляет меню-раскладку, на основании количества присутствующих обучающихся, которые до 8.00 подают им воспитатели.

6.3 В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.

6.4 С последующих приёмов пищи (2 завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в ДОО снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, 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, 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.

6.5 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 приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.6 Начисление оплаты за питание производится в ДОО на основании табеля посещаемости обучающихся. Количество дето-дней в табеле посещаемости строго соответствует числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

7. Осуществление контроля за организацией питания

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

7.2 Проверку готовой пищевой продукции, качества пищевых продуктов и производственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой реализуется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом заведующего ДОО.

7.3 Контроль за организацией питания обучающихся в ДОО осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего.

7.4 Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, которая утверждается заведующим на учебный год.

7.5 Мониторинг организации питания проводится в соответствии с критериями эффективности пункта 3.2 настоящего Положения (Приложение № 1).

7.6 С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в ДОО создаётся общественная комиссия по контролю за организацией питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается заведующим ДОО.

Приложение № 1
к Положению об организации
питания обучающихся МДОАУ № 102

Мониторинг организации питания в МДОАУ № 102

№ п/п	Параметры	Сроки проведения	Ответственные
1	Выполнение натуральных норм питания детей (100%±5%)	Ежемесячно	Заведующий
2	Соблюдение рациона питания требованиям СанПин	Ежедневно	Заведующий
3	Наличие результатов лабораторных:	1 раз в год в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
	Исследования воды. Вода питьевая (микробиологические исследования, общее число микроорганизмов)		
	Исследования воды. Вода питьевая (микробиологические исследования, общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии)		
4	Отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания	Постоянно	Заведующий

Прошито, скреплено
печатью _____ листов
Заведующий МДОАУ № 102
Н.Н.Филатова
Н.Н.Филатова

