

**ПРИНЯТ:**

Общим собранием работников МАДОУ  
«ЦРР - детский сад «Зодчий» г. Перми  
Протокол № 1 от 31.08.2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Приказом № 87-о от 02.09.2021 г.  
по МАДОУ «ЦРР - детский  
сад «Зодчий» г. Перми

Заведующий  О.Г.Троцюк



**Положение  
об организации питания воспитанников и сотрудников  
в муниципальном автономном дошкольном  
образовательном учреждении «Центр развития ребенка –  
детский сад «Зодчий» г. Перми**

Пермь, 2021 г.

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания воспитанников и сотрудников, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания в МАДОУ «ЦРР – детский сад «Зодчий» г. Перми (далее — Учреждение). Настоящее 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, согласованным руководителем МАДОУ, с соблюдением рациона питания, обеспечивающего разнообразие и калорийность рассчитанным не менее чем на 2 недели 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)

1.3. Обеспечение питанием в МАДОУ «ЦРР – детский сад «Зодчий» г. Перми осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания ООО «Альфа».

## II. Общие подходы к организации питания обучающихся

Питание воспитанников МАДОУ «ЦРР – детский сад «Зодчий» г. Перми 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 2 января 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» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

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»;

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»;

Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических

рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

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 «ЦРР – детский сад «Зодчий» г. Перми .

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 обучающихся 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. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно планировочными решениями организуется в форме производство и реализация кулинарной продукции.

2.5. Критерии эффективности организации питания обучающихся в ДОУ:

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

2.5.2. соблюдение рациона питания согласно требованиям 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 МАДОУ со стороны родительской и педагогической общественности.

### **III. Порядок предоставления питания воспитанникам МАДОУ «ЦРР - детский сад «Зодчий» г. Перми**

3.1. Воспитанники МАДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. Питание осуществляется в соответствие с примерным двадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 1,5 до 7 лет, утвержденным ООО «Альфа» и согласованным с заведующим МАДОУ.

3.2. При 12 часовом пребывании детей в МАДОУ распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии по приемам пищи следующее: Завтрак – 20%, второй завтрак 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и распределением калорийности суточного рациона 30%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

3.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет содержат (в нетто гр, мл. на 1 ребенка): молоко (450 мл), творог(40гр) сметана (11гр), сыр (6гр), мясо (55гр), птица(кура- 24гр), субпродукты (печень – 25гр), рыба – филе (37гр), яйцо (1 шт.),картофель (140гр), овощи свежие, замороженные, консервированные(220гр), фрукты(100гр), сухофрукты(11гр), соки фруктовые и овощные(100мл), витаминизированные напитки(50мл), хлеб ржаной(50гр), хлеб пшеничный (80гр), крупы, бобовые (43гр), макаронные изделия(12гр), мука пшеничная(29гр), масло сливочное (21гр), масло растительное (11гр), кондитерские изделия (20гр).

3.4. Разрешается проводить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4359-20 (приложение № 11) таблицей замены продуктов.

3.5. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключить жарку блюд, а так же продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Соль используется йодированная.

3.7. Выдачи пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля фиксируются в «Журнале бракеража готовой продукции». В журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4359-20 (приложение № 6) пищевых продуктов, использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками порчи, овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили, мяса, субпродуктов

всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

3.9. Прием пищевых продуктов и производственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов (товарная накладная, счет фактура, счет, удостоверение качества, при необходимости ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (их копии) сохраняются до окончания срока реализации продукции. Входной контроль продукции (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо ООО «Альфа». Результаты фиксируются в журнале. К приему не допускаются продукты без сопроводительных документов, без маркировки, с признаками недоброкачества.

3.10. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения, указанными заводом – изготовителем на ярлыках или сопроводительных документах. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – термометрами.

3.11. Технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном рабочем состоянии.

3.12. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь инвентарь и посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.13. Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды. Вода должна быть охлаждена до комнатной температуры. Смена воды проводится не реже чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

3.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка вывешивая меню на раздаче у пищеблока, в каждой приемной группы, с указанием полного наименования блюд, вес блюда, белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность.

3.15. Работу по организации питания детей в группах осуществляет воспитатель. Работа заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время пищи, формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.16. Перед приемом пищи помощник воспитателя (младший воспитатель) обязан: проветрить помещение, промыть столы горячей водой с чистящим (дезинфицирующим) средством, вымыть руки, сервировать столы в соответствии с приемом пищи, надеть спецодежду для получения и раздачи пищи.

3.17. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства в группе дети могут привлекаться к сервировке столов (дети с 3-х лет), убирать за собой посуду после еды.

- 3.17. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:
- на столы укладываются скатерти (салфетки),
  - ставятся тарелки с хлебом,
  - укладываются столовые приборы,
  - разливается напиток,
  - раскладывается закуска (салат),
  - подается блюдо, например первое,
  - по мере употребления блюда помощник воспитателя (младший воспитатель) убирает освободившуюся посуду,
  - дети приступают к следующему блюду,
  - по окончании приема пищи помощник воспитателя (младший воспитатель) убирает посуду,
  - обрабатывает столы, скатерти(салфетки),
- 3.18. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

#### **IV. Осуществление контроля за организацией питания.**

- 4.1. 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.
- 4.2. 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.
- 4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.
- 4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем МАДОУ.
- 4.5. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5 настоящего Положения:
- выполнение натуральных норм питания детей – ежемесячно (предоставляет ООО «Альфа»).
  - соблюдение рациона питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ежемесячно (предоставляет ООО «Альфа»).
  - наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания – ежеквартально (ООО «Альфа»)
  - отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАДОУ со стороны родительской и педагогической общественности - ежемесячно (анализ завхозов и старших воспитателей на оперативных совещаниях при руководителе).

- проверка организации питания детей в группах – 3 раза в год (справка от завхозов, старших воспитателей).

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается приказом руководителя МАДОУ.