

ПРИНЯТО
На общем собрании работников
МБДОУ № 209
от 18.11.2024 № 6

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего МБДОУ № 209
от 25.11.2024 г. № 120
_____ Н.Р. Хромых

с учетом мотивированного
мнения Совета родителей
МБДОУ № 209
Протокол от 25.11.2024 № 2

**Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 209» города Ижевска**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 24» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями [37](#), [41](#), [пунктом 7](#) статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», [Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ](#) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32](#), [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28](#), уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 209» (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 питанием в МБДОУ осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания ООО «Домашняя кухня»

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 раздаются 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 организован с использованием двумя кипяченой питьевой воды.
- 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. Для МБДОУ применяется единый порядок учета питания воспитанников.
- 6.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся воспитанников в таблице учета посещения воспитанников.
- 6.3. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день на основании количества присутствующих воспитанников.
- 6.4. Начисление оплаты за питание производится на основании таблиц 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, заместитель заведующего по ВМР, старший воспитатель, 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.

8. Организация питания работников МБДОУ

- 8.1. Организация питания работников МБДОУ осуществляется в соответствии с Постановлением Администрации г. Ижевска от 05.07.2005 № 303 « Об утверждении порядка организации питания работников муниципальных дошкольных образовательных учреждений».
- 8.2. Питание работникам дошкольных образовательных учреждений предоставляется по личному заявлению работника и на основании приказа руководителя МБДОУ.
- 8.3. В МБДОУ ведется табель учета питания, для работников составляется отдельное меню-требование.
- 8.4. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка работников» МБДОУ.
- 8.5. Оплата питания производится в соответствии с меню-требованием за фактически полученные обеды с учетом внесенного аванса.