

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельно-
сти по познавательно-речевому развитию детей №104**

Принято:
Педагогическим советом

Принято:
Педагогическим советом
Протокол №1 от 25.08.2022 г.

Советом родителей
Протокол №3 от 23.08.2022 г.

Утверждено:
И.П.Кущевой
И.П.Кущевой
заведующим МДОУ №104
Приказ №189 от 25.08.2022 г.



**Положение
об организации питания обучающихся в Муниципальном
дошкольном образовательном учреждении
детском саду общеразвивающего вида №104**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальном дошкольном образовательном учреждении детском саду общеразвивающего вида №104 (далее – МДОУ №104) (далее - 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 10ти 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), согласованным заведующим МДОУ.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся МДОУ №104 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 2.3.2.1078-01 «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».

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,

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»,

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемические 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 МДОУ №104

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся 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 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 и ее реализация.

2.5. Критерии эффективности организации питания обучающихся в МДОУ №104:

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. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации питания в МДОУ №104 со стороны родительской и педагогической общественности, надзорных органов;

2.5.5. наличие полной, актуальной информации в разделе «Организация питания обучающихся» на официальном сайте МДОУ №104.

2.6. Администрация МДОУ №104 совместно с воспитателями, 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) обучающихся.

III. Порядок предоставления питания обучающимся в МДОУ №104

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения о наименовании приема пищи, об объемах блюд и наименований блюд, калорийности порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом (при наличии таких детей в ДОУ), вывешивается на стенде по организации питания в МДОУ №104 в холле и в групповых ячейках.

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

3.3. Порционирование блюд осуществляется на пищеблоке с использованием весов, либо мерного инвентаря соответствующего объема.

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

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Заведующий МДОУ приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МДОУ №104 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 МДОУ №104

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

4.4. Руководитель МДОУ №104 утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в МДОУ №104 в части организации питания.

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, согласно плану реализации программы производственного контроля, утвержденным руководителем МДОУ №104.

Обеспечение информационной открытости по вопросам организации питания.

5.1. В образовательной организации оформляется стенд по организации питания МДОУ №104 (далее Стенд).

5.2. На сайте МДОУ №104 создается раздел «Организация питания обучающихся» (далее Раздел).

5.3. Ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде, в Разделе на сайте ДОУ, назначаются приказом заведующего МДОУ №104.