

ПРИНЯТО:
Общим собранием
работников Учреждения
протокол №1 от 17.01.2025

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом МДОАУ № 118
от 17.01.2025 №
заведующий МДОАУ №118
_____ Н.С. Чернева

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся муниципального
дошкольного образовательного автономного учреждения
«Детский сад № 118»

г. Оренбург

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 118» (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 молодежи», 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 комбината общественного питания.

1. 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.

2. 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.

3. Порядок предоставления питания обучающихся

4.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объёмах 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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 (Приложение № 1).

7.5. Мониторинг организации питания проводится в соответствии с критериями эффективности пункта 3.2 настоящего Положения (Приложение № 2).

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.

ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

№ п/п	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. - Ежегодное исследование почвы по микробиологическим и санитарно-химическим показателям.	Заместитель заведующего по АХР
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	-Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. - Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). - Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	Заместитель Заведующего по АХР
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.	Заместитель заведующего по АХР
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвального помещений детского сада	Ежемесячный контроль: — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации.	Заместитель заведующего по АХР
2	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	Заместитель заведующего по АХР
3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы,	Заместитель заведующего по АХР

		имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> - Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. - Промывка отопительной системы (июнь—июль). - Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Заместитель заведующего по АХР
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> - Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты - Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. - Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Заместитель заведующего по АХР
6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН	Заместитель заведующего по АХР
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; - Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). - Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Заместитель заведующего по АХР
8	Питьевая вода	- Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям.	Заведующий, зам.заведующего по АХР
9	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. - Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, 	Заместитель заведующего по АХР

		<p>световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</p> <p>- Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</p>	
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	<p>Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей:</p> <p>— размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росто-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</p>	Заведующий, зам.заведующего по АХР
		<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <p>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</p>	Заместитель Заведующего по АХР
2	Уголки и зоны природы	<p>Контроль 1 раз в год перед началом учебного года:</p> <p>— запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.</p>	Заместитель Заведующего по ВО и МР
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<p>Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за обработкой игрушек требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	Заведующий, зам.заведующего по ВО и МР
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<p>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий.</p> <p>- Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года</p>	Заведующий, зам.заведующего по АХР
5	Постельное белье, салфетки, полотенца	<p>Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенца; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене.</p> <p>- Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику.</p>	Заведующий, зам.заведующего по АХР

		- Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю)	
6	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года).	Заместитель Заведующего по АХР
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание — системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.	Заместитель заведующего по АХР
2	Санитарное состояние пищеблока	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.	Заведующий, зам.зав. по АХР
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Заместитель заведующего по АХР
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	- Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. - Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление	Заместитель заведующего по АХР
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Заведующий, зам.заведующего по АХР

Состояние помещений и оборудования прачечной			
1	Санитарное состояние прачечной	- Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Заведующий, зам.заведующего по АХР
2	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования.	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц.	Заместитель заведующего по АХР
3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря.	- Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. - Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление	Заведующий, зам.заведующего по АХР
Состояние оборудования медицинского кабинета			
1	Оборудование процедурного кабинета	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание	Заведующий, зам.заведующего по АХР
2	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов	Заведующий, зам.заведующего по АХР
3	Медикаментозные средства	Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. - Проверка и пополнение медицински	Заведующий, зам.заведующего по АХР
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в группах	Количество детей: — в ясельных группах — в дошкольных группах	Заведующий, делопроизводитель
2	Режим дня и расписание занятий	- Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий	Заместитель заведующего по ВО и МР
3	Требование к организации физического развития	- Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно	Заместитель заведующего по ВО и МР

		требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). - Контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики в соответствии с планом внутреннего	
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей.	Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).	Заместитель заведующего по ВО и МР
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение.	- Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ. - Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты.	Заведующий делопроизводитель
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
1	Наличие графиков работы медицинского работника.	Графики работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года.	заведующий поликлиникой
2	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками.	- Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год).	Заведующий, делопроизводитель
3	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение.	- Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. - Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, учебные кабинеты и пр.)	Заведующий, зам.заведующего по АХР
4	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Согласно плана санитарно-просветительской работы	Заведующий, зам.заведующего по АХР
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий.	Органолептическая оценка готовых блюд.	Заведующий, зам.зав.

Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок	Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Заместитель заведующего по АХР
2	Режим ежедневных Уборок помещений.	Постоянный контроль. Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года.	Заместитель заведующего по АХР
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующим и средствами: уборочным инвентарем,	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по АХР
4	Медицинский осмотр сотрудников.	Постоянный контроль. К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете	Заведующий
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки.	Заведующий

Приложение № 2
к Положению об организации
питания обучающихся
муниципального дошкольного
образовательного автономного
учреждения
«Детский сад № 118»

Мониторинг организации питания в МДОАУ № 118

№ 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: Исследования воды. Вода области» питьевая (микробиологические исследования, общее число микроорганизмов) Исследования воды. Вода питьевая (микробиологические исследования, общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии)	1 раз в год в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	«ФБУЗ»Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области
4	Отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания	Постоянно	Заведующий