

*Локальный акт «Положение об организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми» (структурное подразделение «Детский сад»)*

**ЛОКАЛЬНЫЙ НОРМАТИВНЫЙ АКТ  
муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
«Гимназия № 1» г. Перми**

Принято с учетом мнения Совета  
родителей (законных представителей)  
обучающихся  
(протокол от 01.09.2022 г. № 1)

Принято с учетом мнения Совета  
обучающихся  
(протокол от 01.09.2022 г. № 1)

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом директора  
МАОУ «Гимназия №1» г. Перми  
от 01.09.2022 г. № 059-08/8-01-09/4-283



1

1

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ  
«ГИМНАЗИЯ № 1» Г. ПЕРМИ  
(СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД»)**

г. Пермь  
2022

*Локальный акт «Положение об организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми» (структурное подразделение «Детский сад»)*

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся в муниципальном автономном**  
**общеобразовательном учреждении «Гимназия № 1» г. Перми,**  
**имеющем группы для детей дошкольного возраста**  
**(структурное подразделение «Детский сад»)**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 1» г. Перми, имеющем группы для детей дошкольного возраста (структурное подразделение «Детский сад») (далее МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми, СП «Детский сад») (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 СП «Детский сад» питанием в соответствии с примерным 10-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 и утвержденным руководителем предприятия общественного питания в соответствии с действующим санитарным законодательством в области общественного питания (далее – санитарное законодательство) и согласованным директором МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми.

1.3. Обеспечение питанием в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми, имеющем группы для детей дошкольного возраста (структурное подразделение «Детский сад») осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания.

**II. Общие подходы к организации питания обучающихся**

2.1. Питание обучающихся МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми (СП «Детский сад») 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 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

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 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

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 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

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)»

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 МДОУ.

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 ячейки, 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 из полуфабрикатов и ее реализация

2.5. Администрация МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми (СП «Детский сад») совместно с воспитателями, с привлечением организатора предоставления питания 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.

2.6. Критерии эффективности организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми (СП «Детский сад»)

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

2.6.2. соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.6.3. соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока;

2.6.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста;

2.6.5. наличие полной, актуальной информации в разделе «Организация питания обучающихся» на официальном сайте МАОУ «Гимназия №1» г. Перми.

2.6.6. отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми (СП «Детский сад») со стороны родительской и педагогической общественности.

### **III. Порядок предоставления питания обучающимся в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми (СП «Детский сад»)**

3.1. Ежедневное меню, меню диетического питания, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения о наименовании приема пищи, об объемах блюд и наименований блюд, калорийности порции, согласовывается директором МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми, имеющем группы для детей дошкольного возраста, и вывешивается на сайте учреждения, стенде по организации питания в учреждении и в

групповых ячеек.

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

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

4.1. Директор МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми, имеющем группы для детей дошкольного возраста (СП «Детский сад») приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми 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 директора МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник (по согласованию) в соответствии с обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством.

4.4. Руководитель МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми в части организации питания

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы административного контроля, согласно плану реализации программы административного контроля, утвержденным директором МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми

4.6. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5 настоящего Положения. Ответственным за проведение мониторинга является старший воспитатель (СП «Детский сад»), члены бракеражной комиссии, общественной комиссии по контролю питания:

- выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5%) – по результатам десятидневки и ежемесячно;

- соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – наличие 10-дневного меню, наличие меню-раскладки, ежедневного меню и его соответствие десятидневному;

- соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока – наличие сопроводительных документов на поставляемые продукты питания, соблюдение условий хранения и сроков реализации;

- наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста – микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи); калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в

- отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми (СП «Детский сад») со стороны родительской и педагогической общественности.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми (СП «Детский сад») создается общественная Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав

комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми (СП «Детский сад»).

**V. Обеспечение информационной открытости  
по вопросам организации питания**

5.1. В детском саду оформляется стенд по организации питания в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми (далее – Стенд).

5.2. На сайте МАОУ «Гимназия №1» г. Перми создается раздел «Организация питания обучающихся» (далее – Раздел) согласно рекомендуемой структуре и содержанию.

5.3. Ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде, в подразделе «Организация питания обучающихся», включая ежедневное размещение меню, назначаются приказом директора.

Приложение 2  
к Положению об организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми, имеющих группы дошкольного возраста

Принято с учетом мнения Совета родителей (законных представителей) обучающихся (протокол от 01.09.2022 г. № 1)

УТВЕРЖДЕНО приказом директора МАОУ «Гимназия №1» г. Перми от 01.09.2022 г. № 059-08/8-01-09/4-283

**ПРОГРАММА**  
**административного контроля организации питания**  
**в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми**  
**(структурное подразделение «Детский сад»**  
**г. Пермь, ул. Космонавта Беляева, 43/1)**

Состав административной комиссии:

1. Старший воспитатель, курирующий вопросы организации питания в ДОУ
2. Ответственный за организацию питания
3. Медицинский работник (по согласованию)
4. Сотрудник ДОУ
5. Сотрудник ДОУ

6

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля
<b>1. Выдача из пищеблока пищи для детей</b>		
1.1	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	Не реже 1 раза в месяц
1.2	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	
1.3	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	
1.4	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи / количества штучных порций)	
1.5	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	
<b>2. Организация питания детей в группах</b>		
2.1	<b>Контроль процесса накрытия и приема пищи детьми в группах</b>	Не реже 1 раза в месяц
2.1.1	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	
2.1.2	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	
2.1.3	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	
2.1.4	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
2.1.5	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	
2.1.6	Выдача порций одинакового размера	
2.1.7	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	
2.1.8	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	
2.2	<b>Буфетная:</b>	Не реже 1 раза в месяц
2.2.1	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	
2.2.2	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	
2.2.3	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	
2.2.4	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	
2.2.5	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	

2.2.6	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		
<b>3. Соблюдение рациона питания</b>			
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	Не реже 1 раза в месяц	
3.2	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -20-дневного меню		
3.3	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])		
3.4	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)		
3.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Не реже 1 раза в квартал	
3.6	Наличие примерного 10-дневного -20-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона		
3.7	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)		
3.8	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню		
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>			
4.1	Использование бутилированной воды или кипяченой воды	Не реже 1 раза в неделю	
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня		
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды		
4.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		
4.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа		
4.6	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	Не реже 1 раз в квартал	
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>			
5.1	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	Не реже 1 раз в месяц	
5.2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])		
5.3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])		
5.4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])		
5.5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])		
5.6	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)		
5.7	Журнал контроля закладки продуктов		
5.8	Журнал контроля проведения генеральных уборок		
5.9	Журнал контроля замены кипяченой воды		Не реже 1 раза в неделю
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора		
5.11	График уборки, обработки столов, проветривания помещения групповой (после каждого приема пищи), влажной уборки групповой		
<b>6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>			
6.1	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах (мясо бескостное фасованное весом до 5 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы)	Не реже 1 раз в квартал	
6.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)		
6.3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки		
6.4	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства		
6.5	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)		
<b>7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>			
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год	
7.2	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний: <ul style="list-style-type: none"> <li>• исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)</li> <li>• микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода);</li> <li>• исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим</li> </ul>	1 раз в полугодие	

	свойствам (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - (периодичность проведения - 1 раз в год);</li> <li>• калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - (периодичность проведения - 1 раз в год);</li> </ul>	1 раз в год
<b>8. Кадровое обеспечение пищеблока</b>		
8.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1 раз в полугодие / при поступлении на работу нового сотрудника
8.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	
8.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	
8.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год / 2 года (периодичность – 1 раз в год / 2 года в соответствии с занимаемой должностью)	
<b>9. Локальные и распорядительные акты учреждения</b>		
9.1	Положение об организации питания в ДОУ	1 раз в год / актуализация по мере необходимости
9.2	Положение о бракеражной комиссии	
9.3	Положение об общественной комиссии	
9.4	Приказ об утверждении режима работы учреждения	
9.5	Приказ об утверждении графика выдачи пищи	
9.6	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	
9.7	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля и плана реализации программы административного контроля	
9.8	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	
9.9	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	
9.10	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в ДОУ в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)	
9.11	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	
9.12	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	
<b>10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении</b>		
10.1	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	Не реже 1 раза в месяц
10.2	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	1 раз в квартал / актуализация по мере необходимости
10.3	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	
10.4	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела	
<b>11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания</b>		
11.1	Анкетирование родителей по вопросам организации питания в ДОУ	1 раз в полгода
11.2	Анализ результатов анкетирования	
11.3	Анализ результатов работы общественной комиссии	В конце учебного года
11.4	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	В конце учебного года

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в актах, специальных журналах, картах контроля, подписываются проверяющими и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы ДОУ обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором по организации питания и договором аренды, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Ссылки:

[1] СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»