

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

Принято с учетом мнения Совета
родителей (законных представителей)
обучающихся
(протокол от 03.03.2021 г. № 2)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МАОУ «Гимназия №1» г. Перми
от 09.03.2021 г. № 059-08/8-01-09/4-79/1

Принято с учетом мнения Совета
обучающихся
(протокол от 03.03.2021 г. № 2)

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

г. Пермь
2021

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 обучающихся СП «Детский сад» питанием в соответствии с примерным 10-дневным меню для обучающихся в возрасте до 3 лет и 3-7 лет, меню для диетического питания обучающихся в возрасте до 3 лет и 3-7 лет, разработанным и утвержденным руководителем предприятия общественного питания 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) 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»,

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

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 об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста;

2.5.5. 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, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований блюд, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом, разрабатывается и утверждается руководителем предприятия общественного питания, 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 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 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 в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми

4.5. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5 настоящего Положения. Ответственным за проведение мониторинга является заместитель директора (руководитель 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.

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми (СП «Детский сад») создается 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»)

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

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания в
МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми, структурное подразделение «Детский сад»
Г. Пермь, ул.Космонавта Беляева, 43 / 1
(наименование, адрес объекта)

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4
1. Кадровое обеспечение пищеблока			
1.1.	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	при поступлении на работу / 1 раз в год	акт по итогам тематической проверки
1.2.	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	акт по итогам тематической проверки
1.3.	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	акт по итогам тематической проверки
1.4.	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	акт по итогам тематической проверки
1.5.	Ведение гигиенического журнала. Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (Приложение № 1 [1])	ежедневно	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1.	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 [1])	1 раз в месяц	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
2.2.	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 гос. регистрации) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	1 раз в месяц	акт проверки, справка- 1 раз в квартал
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки,	1 раз в квартал	справка – 1 раз в квартал (март,

	хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах		июнь, сентябрь, декабрь)
2.4.	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	1 раз в квартал	акт проверки, справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
2.5.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в квартал	акт проверки, справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
2.6.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	акт проверки, справка 1 раз в квартал
2.7.	Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (Приложение № 2 [1])	1 раз в месяц	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
2.8.	Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и термометра записям в журнале (Приложение № 3 [1])	1 раз в месяц	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
2.9.	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	1 раз в месяц	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
2.10.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	1 раз в месяц	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
3. Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1 раз в месяц	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1 раз в год к приемке	акт по итогам тематической проверки
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией,	1 раз в год к приемке	акт по итогам тематической проверки

	имеющей соответствующие полномочия		
4. Оборудование моечных			
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	справка ежемесячно
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	1 раз в год к приемке	акт по итогам тематической проверки
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	1 раз в год к приемке	акт по итогам тематической проверки
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	1 раз в месяц	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	ежедневно	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	ежедневно	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся	1 раз в квартал	справка -1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1 раз в месяц	справка ежемесячно
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	1 раз в квартал	справка -1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
6. Рацион питания			
6.1.	Наличие примерного 10-дневного (20-дневного) меню, согласованного руководителем учреждения	1 раз в год	акт по итогам тематической проверки
6.2.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1 раз в год	акт по итогам тематической проверки
6.3.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (20-дневному) меню	ежедневно	справка -1 раз в квартал
6.4.	Ежедневные рабочие меню-раскладки соответствуют примерному 10-дневному меню, составлены отдельно на два возраста	1 раз в месяц	справка -1 раз в квартал
6.5.	Ведение ведомости контроля за рационом питания: оценка использованного на 1 ребенка	1 раз в месяц	справка -1 раз в квартал (март,

	среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и % (Приложение 13 [1])		июнь, сентябрь, декабрь)
6.6.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Не реже 1 раза в 2 недели	протокол закладки
6.7.	Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 [1]). Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. Выходы блюд соответствуют приложению 9 [1]	ежедневно	справка -1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
6.8	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	ежедневно	справка -1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
6.9	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение № 6 [1])	ежедневно	справка – 1 раз в квартал
6.10	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1 раз в месяц	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год	акт по итогам тематической проверки
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в год; 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 год	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	протоколы лабораторных испытаний
8. Организация питания детей в группах			
8.1	Буфетная:		
8.1.1	Имеются отдельные помещения / выделены зоны в групповых	1 раз в год к приемке	акт по итогам тематической проверки
8.1.2	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	1 раз в год к приемке	акт по итогам тематической проверки
8.1.3	Имеются металлические касеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	1 раз в год к приемке	акт по итогам тематической проверки
8.1.4	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1 раз в месяц	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
8.2.	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	1 раз в квартал	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)

8.3.	Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе	1 раз в квартал	справка – 1 раз в квартал
8.4.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	справка – 1 раз в квартал
8.5.	Обеспечение питьевого режима		
8.5.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями:	ежедневно	справка – 1 раз в квартал (март, июнь, сентябрь, декабрь)
8.5.2	использование бутилированной воды, кипяченной воды		справка – 1 раз в квартал
8.5.3	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня		справка – 1 раз в квартал
8.5.4	обеспечение достаточного количества чистой посуды		справка – 1 раз в квартал
8.5.5.	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		справка – 1 раз в квартал
8.5.6	замена кипяченной воды каждые 2 часа		справка – 1 раз в квартал
8.5.7	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	1 раз в квартал	справка – 1 раз в квартал
8.6.	Информация для родителей		
8.6.1	Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд	1 раз в неделю	справка – 1 раз в квартал
8.6.2	Выставлены материалы по организации рационального питания детей для родителей	1 раз в месяц	справка – 1 раз в квартал

 <*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

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

Ссылки:

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