

ПРИНЯТО
с учетом мнения
родительского комитета
МБДОУ д/с № 45
Протокол №
от « » 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с № 45
_____/ О.В.Хозеева
Приказ № от « » 2021г

ПРИНЯТО
на заседании
Общего собрания работников Учреждения
МБДОУ д/с № 45
Протокол №
от « » 2021г.

Положение
Об организации питания обучающихся и
сотрудников муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 45»

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся, сотрудников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 45» (далее - образовательная организация), реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее Положение), разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 (далее СанПиН 2.3./2.4.3590-20), Методические рекомендации «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания» МР 2.4.5.0131, утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.08.2018., Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 06 ноября 2001 г. № 36, Инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания».

1.2. Основными задачами организации питания обучающихся в образовательной организации являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся образовательного учреждения;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся образовательной организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в образовательной организации.

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию, осуществляющие образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в образовательную организацию осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимися образовательной организации, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителей (законных представителей) по плате за присмотр и уход.

2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в образовательную организацию определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3./2.4.3590-20 примерным 10-дневным циклическим меню.

2.4. Питание обучающихся в образовательной организации осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени их пребывания в образовательной организации. Для детей, находящихся в образовательной организации в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.5. В каждой образовательной организации в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания обучающихся:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенных необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.5.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.5.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.5.4. Разработанное и утвержденное Положение об организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.5.5. Руководитель образовательной организации назначает ответственных лиц за организацию питания в соответствии с должностными инструкциями работников:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню;
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения совместных торгов;
- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках у единственного поставщика продуктов питания, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;

- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
- приемку продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии со ст. 41,58,94 ФЗ-44, СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и бракераж, который включает в себя производственный контроль МБДОУ»:
 - органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус),
 - контроль целостности упаковки,
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность,
 - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов.
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
 - соблюдением правил личной гигиены обучающимися и персонала МБДОУ;
 - санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 - правильностью отбора и хранения суточных проб;
 - порядком организации питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20, 44-ФЗ ст. 41,58,94.
- расчетом и оценкой использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно);
- за заполнение документов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20:
 - Ежедневное меню-требование установленного образца,
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
 - Журнал бракеража готовой пищевой продукции,
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
 - Гигиенический журнал (сотрудников),
 - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

2.6. Организация питания в образовательной организации должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания обучающихся, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в образовательной организации для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

2.8. На основании утвержденного примерного перспективного меню в образовательной организации ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы и утвержденное руководителем организации.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов, и утвержденное руководителем организации.

2.10. Для правильной организации питания обучающихся в образовательной организации должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания,
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемой продукции,
- сопроводительные документы на поступающие продукты, утверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.),
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания,
- примерное десятидневное меню для обучающихся возрастных групп (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона,
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет),
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона,
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20),
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20),
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20),
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд,
- гигиенический журнал (сотрудников) (в соответствии с приложением № 1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20),
- заявки на продукты питания в письменном и электронном виде (составляют в двух экземплярах, один из которых остается в образовательной организации, другой направляется в муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия отдела дошкольного образования Управления Образования Администрации города Глазова» (далее МКУ ЦБ УО),
- сведения об исполнении договоров (контрактов),
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья,
- ведомость контроля за рационом питания,
- график смены кипяченой воды.

2.11. При поставке продуктов питания в образовательной организации предприятие-поставщик обязано предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации и сертификаты соответствия, удостоверения

качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия. Доставка поставщиком товара должна осуществляться специально-оборудованным транспортным средством для доставки товара, имеющим санитарный паспорт. Поставщик должен обладать правами использования указанным транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Транспортировка товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов.

2.12. Организация питания обучающихся в образовательной организации должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МБДОУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню основного питания на 12 – часовое пребывание детей в ДОУ для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции, а также рекомендации питания детей вечером.

2.13. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал образовательной организации проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Контроль за организацией питания в образовательной организации

3.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляют руководитель образовательной организации, медицинские работники, бракеражная комиссия, действующая на основании «Положения о бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 45», сотрудник учреждения, осуществляющий внутреннюю экспертизу, члены родительского комитета и других общественных организаций, по согласованию с Администрацией образовательной организации.

4. Организация питания сотрудников МБДОУ.

4.1. Организация питания сотрудников образовательной организации производится в соответствии с приказом заведующего образовательной организации.

4.2. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в образовательной организации, в период нахождения в работе.

4.3. Сотрудник должен подать письменное заявление на имя заведующего образовательной организации о постановке его на одноразовое питание и директора МБУ ЦБ УДО об удержании из заработной платы стоимости питания.

4.4. На основании утвержденного примерного 10-дневного меню, ежедневно составляется меню-требование установленного образца для организации питания детей, в которое включается питание сотрудников с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим образовательной организации.

4.5. Начисление платы за питание сотрудников производится 1 раз, в конце каждого месяца на основании табелей учета посещаемости питания сотрудников. Табель сдается в МБУ ЦБ УДО. Количество питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.

4.6. Сотрудники ДОО имеют право на получение одноразового питания в день (обеда). Обед сотрудников состоит из второго блюда, хлеба, третьего блюда (чай). В соответствии с примерным 10-ти дневным меню для детей (обед – 2-ое блюдо, 3-е блюдо – чай), на основании Инструкции Министерства просвещения РСФСР от 15.06.1957г. «О порядке питания сотрудников в д/с»

4.7. Выдача пищи сотрудникам, работающим в группах осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи воспитанникам.

4.8. Воспитатели, работающие в 1-ую смену обедают вместе с детьми или по окончании смены; воспитатели, работающие во 2-ую смену перед началом рабочего дня. Помощники воспитателей групп и остальной персонал обедают в установленный час обеденного перерыва по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

4.9. Сотрудники оплачивают стоимость обеда (сырьевого набора продуктов) по себестоимости.

4.10. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в ДОО осуществляется на основании личного заявления сотрудников на имя заведующего МБДОУ.

4.11. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.