

ПРИНЯТО:

с учетом мнения общего собрания
родителей МБДОУ д/с № 56
протокол от 13.04.2021 № 2
Председатель общего собрания
Родителей МБДОУ д/с № 56
_____ М.А.Сорокина

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ д/с № 56
_____ О.Л.Мурина
Приказ № 37 от 16.04.2021 г

ПРИНЯТО:

на Совете педагогов МБДОУ д/с № 56
Протокол № 3 от 15.04.2021 г

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся и сотрудников
Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 56»

11-04-2021

г. Глазов, 2021

1 Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся, сотрудников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 56» (Далее образовательная организация), реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (Далее Положение), разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 65); 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»; СП 2.4.3648-2() «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28; СанПиН 12.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2; Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утв. Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 23 114/178; - Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); Методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Минздравом СССР от 14 июня 1984 г.; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 23.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3, а также с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.359()-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №2 и действующих с 1 января 2021 г. до 1 января 2027г.

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 2.4.3648-20, примерным 10-дневным цикличным 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:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенных необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.
- помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.
- квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.
- разработанные и утвержденные графики организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).
- 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 2.4.3648-20 и бракераж, который включает в себя производственный контроль:
 - 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;

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20, 44-ФЗ ст. 41,58,94.
- ежедневного меню-требования установленного образца;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал здоровья сотрудников.
- 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).

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 (Приложение № 33 СанПиН 2.4.3648-20), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем образовательной организации.

2.8. На основании утвержденного примерного перспективного меню в образовательной организации ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 г. № 173н) с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца (Приложение 7 СанПиН 2.4.3648-20) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.10. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 1 СанПиН 2.4.3648-20).

2.11 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, подтверждающие 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 3х 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 (Приложение № 5 СанПиН 2.4.3648-20);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 6 СанПиН 2.4.3648-20)
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 8 таблица 1 СанПиН 2.4.3648-20)
- журнал здоровья сотрудников (Приложение № 16 СанПиН 2.4.3648-20);
- заявки на продукты питания в письменном и электронном виде (составляются в двух экземплярах, один из которых остается в образовательной организации, другой направляется в муниципальное бюджетное учреждение «Централизованная бухгалтерия управления дошкольного образования Администрации города Глазова и подведомственных ему учреждений» (далее МБУ ЦБ УО);
- сведения об исполнении договоров (контрактов);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал выдачи питьевой воды с пищеблока (п. 8.4.5 СанПиН 2.4.3648-20);

2.12. 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, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), 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.

2.13. 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 образовательной организации. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером.

2.14. 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 осуществляет руководитель образовательной организации, медицинские работники, сотрудник учреждения, осуществляющий внутреннюю экспертизу, других контролирующих органов.

4 Организация питания сотрудников в образовательной организации

- 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 МКУ ЦБ УО об удержании из заработной платы стоимости питания.
- 4.4. Воспитатели питаются совместно с детьми согласно графика.
- 4.5. Питание сотрудников в образовательной организации осуществляется в соответствии с примерным цикличным 10-дневным меню.
- 4.6. На основании утвержденного примерного 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.
- 4.7. Выдача пищи сотрудникам (воспитателям и помощникам воспитателей) на группы осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи воспитанникам.
- 4.8. Выдача пищи сотрудникам (за исключением: воспитателей и помощников воспитателей) осуществляется после выдачи пищи воспитанникам на группы.
- 4.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 4.10. Посуда, тара, используемые для питания сотрудников в образовательной организации имеет соответствующую маркировку.
- 4.11. Начисление платы за питание сотрудников производится на основании табелей учета посещаемости питания сотрудников. Количество питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.