

ПРИНЯТО:

с учётом мнения

родительского комитета

МБДОУ д/с № 9

Протокол № 2 от 14.01.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ д/с № 9

_____ О.В. Янц

Приказ № 62-од от 14.01.2021 г.

ПРИНЯТО:

на общем собрании коллектива

МБДОУ д/с № 9

протокол № 1 от 14.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся, сотрудников в
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 9»

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся, сотрудников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 9» (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», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утв. Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 231н/178, 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 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3, с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих образовательную организацию, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в образовательной организации.

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, осуществляющую 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 созданы 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 питания.

2.5.4. Разработанное и утвержденное Положение об организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, кипяченой воды, 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 персоналом 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.

- 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.
- 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, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем образовательной организации.

2.8 На основании утвержденного примерного 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 с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.10. Для правильной организации питания обучающихся в образовательной организации предусмотрены 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 безопасности 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,
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании,
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья,
- заявки на продукты питания в письменном и электронном виде (составляются

в двух экземплярах, один из которых остается в образовательной организации, другой направляется в муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия управления образования Администрации города Глазова» (далее МКУ ЦБ УО),

- сведения об исполнении договоров (контрактов),
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья,
- журнал отбора суточных проб.

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, 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.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству обучающихся и объему разовых порций.

2.13. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику.

2.14. 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 с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером.

2.15. 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. Питьевой режим

3.1 Питьевой режим обучающихся обеспечивается в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (кипяченой водой)

3.2 Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.3 При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4. Контроль за организацией питания в образовательной организации

4.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляют руководитель образовательной организации, медицинский работник, бракеражная комиссия,

действующая на основании «Положения о бракеражной комиссии», сотрудник учреждения, осуществляющий внутреннюю экспертизу, члены родительского комитета и других общественных организаций, по согласованию с руководителем образовательной организации.

5. Организация питания сотрудников МБДОУ.

5.1 Организация питания сотрудников образовательной организации производится в соответствии с приказом руководителя образовательной организации.

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

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

5.4 Воспитатели питаются совместно с детьми согласно графика.

5.5 Питание сотрудников в образовательной организации осуществляется в соответствии с примерным цикличным 10-дневным меню.

5.6 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.

5.7 Выдача пищи сотрудникам (воспитателям и помощникам воспитателей) на группы осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи обучающимся.

5.8 Выдача пищи сотрудникам (за исключением: воспитателей и помощников воспитателей) осуществляется после выдачи пищи обучающимся в группы.

5.9 Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

5.10 Посуда, тара, используемые для питания сотрудников в образовательной организации имеет соответствующую маркировку.

5.11 Начисление платы за питание сотрудников производится на основании табеля учета питания сотрудников. Количество питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.

6 Ответственность

6.1 Все работники образовательной организации, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающихся, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

6.2 Родители(законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление образовательной организации о наступлении обязательств, лишаящих их права на получение компенсации за присмотр и уход (на питание) ребенка.

6.3 Работники образовательной организации, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке установленном федеральным законом.