

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 140»
(МБДОУ № 140)



«140-тй номеро нылпи сад» школаозь
дышетонъя муниципал коньдэтэн
возиськись ужъяурт
(140- тй номеро ШДМКВУ)

ПРИКАЗ

11.01.2021г.

№ 19

г. Ижевск

Об утверждении Положения об организации питания воспитанников, и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 140»

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020г. № 28, с целью усиления контроля за организацией и качеством питания в дошкольном образовательном учреждении, строгого выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а так же в рамках осуществления производственного контроля, п р и к а з ы в а ю :

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации питания воспитанников и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 140» (далее – Положение)
2. Признать утратившим силу приказ от 12.03.2019г. № 48 «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 140»
3. Старшему воспитателю, Гариевой Р.И. разместить Положение на официальном сайте Учреждения в течение 10 рабочих дней со дня принятия.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Л.А.Осокина

С приказом ознакомлены:

ФИО	дата	подпись
Гариева Разиля Ильфатовна	11.01.2021	

ПРИНЯТО
На общем собрании работников
МБДОУ № 140
Протокол от 11.01.2021г. № 1

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МБДОУ № 140
от 11.01.2021г. № 19

С УЧЕТОМ МОТИВИРОВАННОГО МНЕНИЯ

Совета родителей
МБДОУ № 140
Протокол от 11.01.2021г. № 1

**Положение
об организации питания воспитанников и сотрудников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 140»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников, сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 140» (далее – МБДОУ), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001г. № 36, приказа Минфина РФ от 15.12.2010 г. № 173н «Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными академиями наук, государственными (муниципальными) учреждениями и Методических указаний по их применению», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н от 11.03.2012 г. и Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03.2012 г., Постановлением Администрации г. Ижевска от 05.07.2005 г. № 303 « Об утверждении порядка организации питания работников муниципальных дошкольных образовательных учреждений», Методическими рекомендациями 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», с целью обеспечения сбалансированного питания обучающихся, посещающих МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ является:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- учет индивидуальных особенностей обучающихся МБДОУ (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в МБДОУ

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на МБДОУ, осуществляющего образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МБДОУ, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32, примерным 10 дневным цикличным меню.

2.4. Питание воспитанников в МДОУ 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 пребывания детей в МБДОУ. Для детей, находящихся в МБДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). Организация «уплотненного» полдника включает блюда ужина с распределением калорийности суточного рациона 30%. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании составляется индивидуальное меню с четом требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5. В МБДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы с необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.5.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.5.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.

2.5.4. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.5.5. Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.5.6. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режима работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.)

2.5.7. Заведующий МБДОУ назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32, примерным 10 дневным цикличным меню;

- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в МБДОУ согласно требований

Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом аукционов, конкурсов;

- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);

- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 и Технических регламентов;

- осуществление производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в МБДОУ:

а) органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус;

б) контроль целостности упаковки;

в) контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

г) контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;

- соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

- соблюдению правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками МБДОУ;

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- порядком организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.5.6. настоящего Положения;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32:

а) меню-требование на выдачу продуктов питания;

б) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

в) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

г) журнал бракеража готовой пищевой продукции;

д) журнал проведения витаминизации третьих и сладки блюд;

е) гигиенический журнал (сотрудники);

ж) журнал отбора суточных проб;

з) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

- расчетом и оценкой использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.6. Организация питания в МБДОУ должно предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, предусматривать адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивать высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой продукции.

2.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МБДОУ для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) должно быть составленной формы согласно Приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32.

2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в МБДОУ ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов;

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть разработаны и утверждены следующие локальные акты и документы:

- приказ и Положение об организации питания в МБДОУ;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное меню, составленное для воспитанников двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), накопительные ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ энергетической ценности дневного рациона;
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выходных блюд для возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал отбора суточных проб;
- заявки на продукты питания в письменной и электронной форме;
- информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;
- книга учета материальных ценностей;

2.11 При поставке продуктов питания предприятие - поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: (счет-фактура; товарные сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции должна храниться до окончания использования продукции.

2.12. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения раздельного транспортирования продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Поставщик должен обладать правом пользования транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другом основании. Транспорт для перевозки продуктов должен содержаться в чистоте: санитарная обработка транспорта проводится водителем ежедневно и по мере загрязнения, дезинфекция – раз в 10 дней. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами. Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В летнее время скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов, нельзя использовать для перевозки людей и других товаров. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халатом).

кавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МБДОУ и мамы родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, также рекомендации для родителей (законных представителей) по организации питания детей в детском саду.

2.14. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ проводит информационно-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 МБДОУ

3.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляют руководитель МБДОУ, члены бракеражной комиссии, действующие на основании Положения о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 140», педагоги образовательного учреждения, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов, медицинский работник БУЗ УР «ГБ № 3 МЗ УР», обслуживающего МБДОУ на основании Соглашения об организации медицинского обслуживания детей, обучающихся в общеобразовательном учреждении № 1090 от 30.12.2016г. и другие общественные организации, по соглашению с администрацией ДОУ.

4. Организация питания сотрудников МБДОУ

4.1. Организация питания сотрудников МБДОУ осуществляется в соответствии с постановлением Администрации г. Ижевска от 05.07.2005 № 303 « Об утверждении порядка организации питания работников муниципальных дошкольных образовательных учреждений».

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

4.3. Сотрудник должен подать личное заявление на имя руководителя МБДОУ о постановке на одноразовое питание. В заявлении необходимо указать форму оплаты за питание: удержание из заработной платы, оплата через отделение банка.

4.4. Стоимость питания сотрудника устанавливается в размере не менее стоимости питания, прожившей за истекший месяц.

4.5. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 140».

4.6. Для организации питания сотрудников МБДОУ выделяется помещение и составляется график приема пищи сотрудниками. Помещение должно быть оснащено необходимым набором посуды и хозяйственным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами.

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью 3 (мфк) лист 2

Заведующий МБДОУ № 140 Д. А. Осокина

