

Приказ

21.06.2022 г.

№126/1

п.г.т. им. Морозова

«Об утверждении Положения
об организации питания воспитанников
и сотрудников МДОУ «МДСКВ».

В соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012, Федеральным законом №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача №32 от 27.10.2020, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными постановлением главного санитарного врача №28 от 28.09.2020, распоряжением Комитета по образованию №20 «Об утверждении меню в образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, заключающих контракты на поставку продуктов питания, на период с 01 июля 2022 года по 30 июня 2023 года» от 13.01.2022, Уставом МДОУ «Морозовский ДСКВ» (далее – учреждение),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое «Положение об организации питания воспитанников и сотрудников МДОУ «МДСКВ».
2. Веретенниковой О.Н., ответственному за ведение официального сайта, разместить «Положение об организации питания воспитанников МДОУ «Морозовский ДСКВ» на официальном сайте Учреждения в сети «Интернет» в течение 10 рабочих дней со дня принятия.
3. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «МДСКВ»



А.А.Силенкова

Утверждено Приказом

Принято Общим собранием
протокол № ____ от _____ 2022 г

Заведующего МДОУ «МДСКВ»
№ 126/1 от 21.06.2022г.

**Положение об организации питания воспитанников и
сотрудников Муниципального дошкольного
образовательного учреждения «Морозовский детский сад
комбинированного вида»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее 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 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», 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 2020 г. № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г., Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МДОУ «Морозовский детский сад комбинированного вида» (далее – МДОУ «МДСКВ»).

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МДОУ «МДСКВ» 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 МДОУ (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- организация питания в МДОУ «МДСКВ» осуществляется штатными работниками;
- ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания обучающихся возлагается на заведующего МДОУ «МДСКВ».

2. Организация питания в МДОУ

2.1. Ответственность за организацию питания в МДОУ «МДСКВ» несёт руководитель организации.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в МДОУ «МДСКВ» осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «о закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МДОУ «МДСКВ», 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 МДОУ «МДСКВ» 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 октября 2020 г. № 32, 10 дневным циклическим меню.

2.4. Питание воспитанников в МДОУ «МДСКВ» осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей в МДОУ «МДСКВ» и сезонности (осень-зима, весна-лето). Для детей, находящихся в МДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, ужин).

2.5. В МДОУ «МДСКВ» в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы 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.).

2.5.6. Заведующий МДОУ «МДСКВ» назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 10 дневным циклическим 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 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «о закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»;
 - своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
 - исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
 - приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии с действующим законодательством;
 - осуществление производственного контроля МДОУ:
 - органолептическая оценка продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
 - контроль целостности упаковки продуктов;
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
 - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
 - соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
 - соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками МДОУ «МДСКВ»;
 - санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 - отбор и хранение суточных проб;
 - порядок организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.5.6. настоящего Положения.
- расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (подекадно).

2.6. Организация питания в МДОУ «МДСКВ» должна предусматривать: сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, учитывать индивидуальные особенности детей (аллергии), предусматривать

адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивать высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой продукции.

2.7. Меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МДОУ «МДСКВ» для двух возрастных групп детей (от 0 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), должно быть уставленной формы согласно Приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в МДОУ «МДСКВ» ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца.

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

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в МДОУ «МДСКВ» должны быть следующие локальные акты и документы:

- приказ и Положение об организации питания в МДОУ «МДСКВ»;
- 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;
- 10 дневное меню, составленное для воспитанников двух возрастных групп детей (от 0 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 выхода блюд для возрастных групп детей (от 0 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладки блюд;
- журнал здоровья (Приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 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 поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: (счет-фактура; товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и 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) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания использования продукции.

2.12. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения отдельного транспортирования продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Поставщик должен обладать правами пользования 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, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы 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 МДОУ и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное, утвержденное, меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

2.14. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МДОУ «МДСКВ» 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 МДОУ

3.1. Контроль за организацией питания осуществляют руководитель МДОУ «МДСКВ», члены бракеражной комиссии, действующие на основании Положения о бракеражной комиссии, сотрудники образовательного учреждения, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов, работник медицинского учреждения, обслуживающего МДОУ на основании Соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, обучающихся в общеобразовательном

учреждении № 1598М от 01.10.2021 г. и другие общественные организации, по соглашению с администрацией МДОУ «МДСКВ».

4. Требования к организации питьевого режима

Питьевая вода должна быть доступна ребёнку в течение всего времени его нахождения в детском саду.

Питьевой режим в детском саду должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

4.1. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

4.2. Воду ребёнку дают в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружках). Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

5. Организация питания работников МДОУ

5.1. Питание работникам дошкольных образовательных учреждений предоставляется по личному заявлению работника и на основании Договора о целевых взносах МДОУ.

5.2. В МДОУ «МДСКВ» ведется табель учета питания, для работников составляется отдельное меню-требование.

5.3. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка работников» МДОУ «МДСКВ».

5.4. Оплата питания производится в соответствии с меню-требованием за фактически полученное горячее питание (1 кусок хлеба и второе блюдо обеда) с учетом внесенного аванса.

5.5. Прекращение предоставления горячего питания производится по личному заявлению работника на основании справки, выданной медицинским учреждением.

5.6. Ответственному за организацию горячего питания в МДОУ «МДСКВ», вносить необходимые изменения на получение льготного горячего питания и доводить до сведения работников пищеблока.

5.7. Ответственному за ведение форм отчетов по питанию вносить необходимые корректировки в связи с изменениями.