

Принято
на педагогическом совете
МБДОУ № 32
протокол № 1 от 29.08.2024 г.

Утверждено
приказом заведующего МБДОУ № 32
№ 75 от 30.08.2024 г.

С учетом мотивированного мнения
совета родителей
МБДОУ № 32
протокол № 2 от 30.08.2024 г.

Положение
об организации питания воспитанников и сотрудников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 32»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников, сотрудников (далее – Положение) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 32» (далее – МБДОУ), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 № 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», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36, Приказа Минфина РФ от 30.03.2015 № 52н «Об утверждении форм первичных учётных документов и регистров бухгалтерского учёта, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями, и методических указаний по их применению», Постановлением Администрации г. Ижевска от 05.07.2005 № 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 с 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, осуществляющее образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 № 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 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», (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), примерным 10 дневным цикличным меню.

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

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 необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.5.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешённых 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 приёма 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 приёма 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, 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 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – ФЗ № 44) и Федерального Закона Российской Федерации от 18.07.2011 № 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 заключённых гражданско-правовых договоров (контрактов);
- приёмку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44, СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- осуществление производственного контроля МБДОУ;
- 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 МБДОУ;
- 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 МБДОУ должна 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 уставленной формы согласно Приложению № 7 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в МБДОУ 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 МБДОУ должны быть 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 выхода 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 (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 учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- гигиенический журнал (сотрудники) (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 раздельного 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. Транспорт для перевозки продуктов должен содержаться в чистоте: санитарная обработка транспорта проводится водителем ежедневно и по мере загрязнения, дезинфекция – 1 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 (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 МБДОУ и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также рекомендации по организации питания детей вечером.

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 осуществляют руководитель МБДОУ, 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 МБДОУ на основании Соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, обучающихся в муниципальном бюджетном образовательном учреждении № 11 от 11.01.2021 – «Детская городская поликлиника №1 Министерства здравоохранения Удмуртской Республики».

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. Питание сотрудникам дошкольных образовательных учреждений предоставляется по личному заявлению сотрудника и на основании приказа руководителя МБДОУ.

4.3. В МБДОУ ведется табель учета питания, для сотрудников составляется отдельное меню-требование.

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

4.5. Оплата питания производится в соответствии с меню-требованием за фактически полученные обеды с учетом внесенного аванса.