

ПРИНЯТО
на общем собрании работников
МБДОУ №229
протокол от 14.05.2024 года № 2

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего МБДОУ №229
от 14.05.2024 года № 98

с учетом мотивированного мнения
Совета родителей МБДОУ №229
протокол от 14.05.2024 года № 2

Положение
об организации питания обучающихся (воспитанников) и сотрудников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №229»

1. Общие положения

Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) и сотрудников (далее – Положение) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №14» (далее – Учреждение) разработано в соответствии со статьями 37, 41 пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №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», Федеральным законом от 30.03.1999

№52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020

№ 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Удмуртской Республики, нормативными

правовыми актами Министерства образований и науки Удмуртской Республики, муниципальными правовыми актами муниципального образования «ГородИжевск» и Уставом Учреждения.

При организации питания детей Учреждение руководствуется принципами здорового питания.

Основными задачами организации питания обучающихся (воспитанников) в Учреждении 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 (воспитанников), нуждающихся в лечебном и диетическом питании.
- пропаганда принципов здорового питания.

2. Организация питания

2.1. Организация питания обучающихся (воспитанников) возлагается на Учреждение, осуществляющего образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении 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» за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимися (воспитанниками) в Учреждении, 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 Учреждение определяется в соответствии с нормами питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание (которое разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей), а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

2.4. Питание обучающихся (воспитанников) в Учреждении осуществляется с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для детей 1-3 лет и 3-7 лет с учетом времени пребывания детей в Учреждении.

2.5. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания обучающихся (воспитанников):

2.5.1. Помещения для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

2.5.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом) и кухонная посуда.

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 обучающихся (воспитанников) (режима работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря ит.д.)

2.5.7. Заведующий Учреждения назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание (которое разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей), а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение 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 запроса котировок, 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», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

- осуществление производственного контроля в Учреждении:
 - 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 продуктовпитания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдению правил личной гигиены обучающимися (воспитанниками) исотрудниками Учреждения;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания обучающихся (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», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32:

- 1) меню-требование на выдачу продуктов питания;

- 2) основное (организованное) меню, включающее горячее питание, которое разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (с учетом Приложений 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

- 3) ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порции;

4) индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (с учетом Приложений 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

5) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

6) журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

7) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

8) журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

9) гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

10) ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

– 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 Учреждении должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания обучающихся (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. Основное (организованное) меню, включающее горячее питание, а также индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании разрабатываются с учетом требований, содержащихся в приложениях 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.8. Основное (организованное) меню, включающее горячее питание, а также индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании утверждается руководителем Учреждения.

На основании утвержденного меню ежедневно составляется Меню- требование на выдачу продуктов питания установленного образца.

2.9. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем Учреждения, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем Учреждения. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.10. Для правильной организации питания обучающихся (воспитанников) в Учреждении должны быть разработаны и утверждены следующие локальные акты и документы:

- Приказ о назначении ответственного за организацию питания и питьевого режима обучающихся (воспитанников);
- Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) и сотрудников Учреждения;
- Положение об организации питьевого режима обучающихся (воспитанников) и сотрудников Учреждения;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- заявки на продукты питания в письменной и электронной форме);
- информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;
- книга учета материальных ценностей;
- меню-требование на выдачу продуктов питания;
- основное (организованное) меню, включающее горячее питание, которое разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (с учетом Приложений 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порции;
- индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (с учетом Приложений 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
- гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
- ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

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. В каждой групповой ячейке в доступных для родителей и детей местах размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей;

2.14. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Организация питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

3.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в Учреждении должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

3.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

3.3. Допускается употребление детьми, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, представленных родителями детей в специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

4. Производственный контроль питания

4.1. Учреждение проводит производственный контроль питания, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Программой производственного контроля.

4.2. Производственный контроль питания осуществляют:

- руководитель Учреждения;

- члены бракеражной комиссии, действующей на основании приказа о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №229»;
- сотрудники Учреждения, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- работник медицинского учреждения, на основании Соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, обучающихся в общеобразовательном учреждении;
- другие общественные организации, по соглашению с администрацией Учреждения.

5. Организация питания сотрудников

5.1. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в Учреждении, в период нахождения на работе.

5.2. Сотрудник должен подать личное заявление на имя руководителя Учреждения о постановке его на одноразовое питание. В заявлении необходимо указать форму оплаты за питание: удержание из заработной платы.

5.3. Стоимость питания сотрудника устанавливается в размере не менее стоимости питания, сложившейся за истекший месяц.

5.4. 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 №14».

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

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение вступают в силу с момента его утверждения руководителем Учреждения.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящий Порядок, оформляются в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.