



ПРИКАЗ

02.10.2024 г.

№ 112

г. Ижевск

Об утверждении локального акта
«Положение об организации питания обучающихся,
и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад № 70»

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г., 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 обучающихся и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 70» (далее – Положение)
2. Признать утратившим силу приказ от 16.03.2021г. № 66 «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 70»
3. Князевой Александре Валентиновне, старшему воспитателю разместить Положение на официальном сайте Учреждения в течение 10 рабочих дней со дня принятия.

Заведующий МБДОУ № 70

Т.И. Стрелкова

С приказом ознакомлен:

ПРИНЯТО
На общем собрании работников
МБДОУ № 70
Протокол
от 02.10.2024 № 6

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МБДОУ № 70
от 02.10.2024 № 112

С УЧЕТОМ МОТИВИРОВАННОГО МНЕНИЯ
Совета родителей
МБДОУ № 70
Протокол
от 02.10.2024 № 5

**Положение
об организации питания обучающихся и сотрудников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 70»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 70» (далее – МБДОУ), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011г. № 223-ФЗ «о закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28 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 обучающихся 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 обучающихся возлагается на МБДОУ, осуществляющего образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011г. № 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 утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32, примерным 10 дневным цикличным меню.

2.4. Питание обучающихся в МБДОУ 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)

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

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

2.5.6. 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», 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 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Федерального Закона Российской Федерации от 18.07.2011г. № 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 со ст. 41, 58, 94 Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013г. № 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», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32.;

- осуществление производственного контроля 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», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32:

а) меню-требование на выдачу продуктов питания (Приказ 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»);

б) журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»);

в) журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»);

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

д) гигиенический журнал (Приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»);

е) журнал отбора суточных проб

- 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 обучающихся, 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 составлено в форме согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в МБДОУ ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца (Приказ Минфина РФ от 15.12.2010г. № 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»).

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания») с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов;

2.10. Для правильной организации питания обучающихся 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 обучающихся 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 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»);
- Гигиенический журнал (Приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»);
- 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; 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 информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также рекомендации для родителей (законных представителей) 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 качества и безопасности организации питания основан на принципах ХААСП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МБДОУ.

3.2. 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 № 70», 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 общеобразовательном учреждении № 22 от 20.12.2018г. и другие общественные организации, по соглашению с администрацией МБДОУ.

4. Организация питания сотрудников МБДОУ

4.1. Организация питания сотрудников МБДОУ осуществляется в соответствии с Постановлением Администрации г. Ижевска от 05.07.2005г. № 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 его 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, сложившейся 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 № 70».

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.

Лист ознакомления работников с Положением об организации питания обучающихся и сотрудников МБДОУ № 70

№	Фамилия, имя, отчество	должность	Отметка об ознакомлении с
---	------------------------	-----------	---------------------------

	работника		Положением о бракеражной комиссии	
			подпись работника	дата ознакомления
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				
41				
42				
43				
44				