

ПРИНЯТО

на Общем собранием работников Учреждения
протокол № 2 от 14.01.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий МБДОУ д/с № 49
_____ О.А.Коротаева

Приказ № 22-од от 15.01.2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Родительским комитетом МБДОУ д/с № 49
Протокол № 2 от 14.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников и работников
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 49»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников, работников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 49» (далее - МБДОУ), реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение), разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», (далее СанПиН 2.3./2.4.3590-20), Методическими рекомендациями по организации питания воспитанников и воспитанников образовательных учреждений, утв. Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 231 н/178 и «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников образовательного учреждения;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников МБДОУ (потребность в замене питания, пищевая аллергия и прочее);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в МБДОУ

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на образовательную организацию, осуществляющую образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в образовательную организацию осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в образовательную организацию определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3./2.4.3590-20, примерным 10-дневным циклическим меню.

2.4. Питание воспитанников в МБДОУ осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий воспитанников (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени их пребывания в МБДОУ. Для воспитанников, 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 воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.5.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.5.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания.

2.5.4. Заведующий МБДОУ назначает ответственных лиц за организацию питания в соответствии с должностными инструкциями работников:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню;
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения совместных торгов;
- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках у единственного поставщика продуктов питания, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
- приемку продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии со ст. 41,58,94 ФЗ-44, СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и бракераж, который включает в себя производственный контроль МБДОУ: органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус), контроль целостности упаковки, контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность,
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанников и персонала МБДОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20, 44-ФЗ ст. 41,58,94.
- расчетом и оценкой использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.6. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МБДОУ для двух возрастных групп воспитанников (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы, технологические карты на каждое блюдо, утверждается заведующим МБДОУ.

2.7. На основании утвержденного примерного перспективного меню в МБДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 г. № 173н) с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.8. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.9. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ предусмотрены следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания,
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемой продукции,
- сопроводительные документы на поступающие продукты, утверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.),
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания,
- примерное десятидневное меню для воспитанников возрастных групп (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона,
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп

воспитанников (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 в холодильном оборудовании,
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд,
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.3./2.4.3590-20),
- заявки на продукты питания в письменном и электронном виде (составляются в двух экземплярах, один из которых остается в МБДОУ, другой направляется в муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия управления образования Администрации города Глазова» (далее МКУ ЦБ УО),
- сведения об исполнении договоров (контрактов),
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

2.10. При поставке продуктов питания в МБДОУ предприятие-поставщик обязано предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации и сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия. Доставка поставщиком товара должна осуществляться специально-оборудованным транспортным средством для доставки товара, имеющим санитарный паспорт. Транспортировка товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов.

2.11. Ежедневно, ответственным за питание ведется учет питания воспитанников и работников с занесением данных в Журнал учета питания.

2.12. Ответственный за питание обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, ответственным за питание осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.16. Организация питания воспитанников в МБДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МБДОУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания воспитанников вечером.

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

3. Организация питания работников МБДОУ

3.1. Организация питания работников производится в соответствии с приказом заведующего МБДОУ.

3.2. Каждый работник имеет право на одноразовое питание в МБДОУ, в период нахождения на работе.

- 3.3. Работник должен подать письменное заявление на имя заведующего МБДОУ о постановке его на одноразовое питание и директора МКУ ЦБ УДО об удержании из заработной платы стоимости питания.
- 3.4. Педагоги питаются совместно с воспитанниками согласно графика.
- 3.5. Питание работников в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню.
- 3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню- требование установленного образца для организации питания воспитанников, в которое включается питание работников с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим МБДОУ.
- 3.7. Выдача пищи работникам (воспитателям и помощникам воспитателей) на группы осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи обучающимся.
- 3.8. Выдача пищи работникам (за исключением: воспитателей и помощников воспитателей) осуществляется после выдачи пищи обучающимся на группы.
- 3.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 3.10. Посуда, тара, используемые для питания работников в МБДОУ имеет соответствующую маркировку.
- 3.11. Начисление платы за питание работникам производится на основании таблиц учета посещаемости питания работников. Количество питающихся работников должно строго соответствовать меню-требованию.

4. Контроль за организацией питания в МБДОУ

4.1. Контроль за организацией питания осуществляют заведующий МБДОУ, медицинский работник, бракеражная комиссия, действующая на основании «Положения о бракеражной комиссии», члены родительского комитета и других общественных организаций, по согласованию с заведующим МБДОУ.

5. Заключительные положения

- 5.1. Настоящее положение принимается на Общем собрании работников Учреждения.
- 5.2. Все изменения и дополнения в настоящее положение вносятся Общим собранием работников Учреждения и принимаются на его заседании.
- 5.3. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.