

СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО МБДОУ д/с «Искра»

_____ Е.А. Кожевникова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ д/с «Искра»

_____ А. М. Арасланова
Приказ № 22 от «14» 06.2021 г

ПРИНЯТО

на общем собрании работников МБДОУ д/с «Искра»

Протокол № 1 от «14» 06.2021 г

с учетом мнения родительского комитета

Протокол № 1 от «14» 06.2021 г

**Положение
об организации питания
обучающихся и сотрудников
Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад «Искра»**

1. Общие положения.

Положение об организации питания обучающихся, сотрудников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Искра» (далее - образовательная организация), реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее Положение), разработано в соответствии со статьями 37. 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ». 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», утвержденными постановлением главного санитарного врача 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 от 28.09.2020 № 28.. а также с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих образовательную организацию, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в образовательной организации.

Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся и сотрудников, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания. Питание обучающихся и сотрудников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648- 20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

1.1. Основными задачами организации питания в образовательной организации 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 энергозатратам обучающихся 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 обучающихся образовательной организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в образовательной организации.

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию, осуществляющие 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». Федеральным законом от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимися образовательной организации, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителей (законных представителей) по плате за присмотр и уход.

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

18-дневным цикличным меню.

2.4. Питание обучающихся в образовательной организации осуществляется согласно утвержденным нормам возрастных категорий детей (от 3-х до 7 лет) с учетом времени их пребывания в образовательной организации. При круглосуточном нахождении ребенка в ДОО предусмотрено: два завтрака; обед; полдник; 2 ужина, и с распределением калорийности суточного рациона. Проводится коррекция питания для воспитанников с учетом рекомендаций врача-педиатра, врача-диетолога.

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

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенных 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 диетического питания.

2.5.4. Руководитель образовательной организации 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 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.
- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов.
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов

питания, приготовлению и выдаче блюд:

соблюдением правил личной гигиены обучающимися и персонала МБДОУ: санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи:

- правильностью отбора и хранения суточных проб:

порядком организации питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН

2.3/2.4.3590-20

- Ведомость рациона питания
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- Гигиенический журнал состояния здоровья работников пищеблока.

2.6. Организация питания в образовательной организации должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания обучающихся, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие

вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

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

2.8. При поставке продуктов питания в образовательной организации 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. Поставщик должен обладать правами использования указанным 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, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т. ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Транспортировка товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов.

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

2.10 При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2,4.3590-20.

3. Контроль за организацией питания в образовательной организации

3.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МБДОУ.

3.2. В МБДОУ может осуществляться дополнительный контроль организации питания. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальными актами МБДОУ.

4. Организация питания сотрудников МБДОУ.

4.1. Организация питания сотрудников образовательной организации производится в соответствии с приказом заведующего образовательной организации.

4.2. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в образовательной организации, в период нахождения в работе.

4.3. Сотрудник должен подать письменное заявление на имя заведующего образовательной организации о постановке его на одноразовое питание и директора МКУ ЦБ УО об удержании из заработной платы стоимости питания.

4.4. Воспитатели питаются совместно с детьми согласно графика.

4.5. Питание сотрудников в образовательной организации осуществляется в соответствии с примерным цикличным 18-дневным меню.

4.6. Выдача пищи сотрудникам (воспитателям и помощникам воспитателей) на группы осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи воспитанникам.

4.7. Выдача пищи сотрудникам (за исключением: воспитателей и помощников воспитателей) осуществляется после выдачи пищи воспитанникам на группы.

4.8. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

4.9. Посуда, тара, используемые для питания сотрудников в образовательной организации имеет соответствующую маркировку.

4.10. Начисление платы за питание сотрудников производится на основании табелей учета питания сотрудников.

5. Ответственность

5.1. Все работники МБДОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

5.2. Работники МБДОУ, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности. а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации. - к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.