

ПРИНЯТО
На общем собрании работников
ДОУ детский сад №136
Протокол № 1
от 20.01.2021

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
ДОУ детский сад №136
от 20.01 2021 № 1/2

С УЧЕТОМ МОТИВИРОВАННОГО МНЕНИЯ
Совета родителей
ДОУ детский сад №136
Протокол № 1
от 20.01.2021



**Положение
об организации питания воспитанников и сотрудников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад №136**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №136 (далее – ДОУ), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее – Положение) 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», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н от 11.03.2012 и Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03.2012, Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом дошкольного образовательного учреждения с целью обеспечения сбалансированного питания обучающихся, посещающих ДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ 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 ДОО (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 ДОО

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на ДОО, осуществляющего образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в ДОО 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 ДОО, 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 ДОО определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», примерным 10-ти дневным меню.

2.4. Питание воспитанников в ДОО 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 ДОО. Для детей, находящихся в ДОО в режиме полного дня (10,5 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)

2.5. В ДОО в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы 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, 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. Наличие квалифицированного штатного персонала пищеблока, владеющего технологией приготовления диетического питания.

2.5.6. Разработан и утвержден порядок организации питания воспитанников (режима работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.)

2.5.6. Заведующий ДОО 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», примерным 10-ти дневным меню;

- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в ДОО 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» 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 заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);

- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41 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», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- осуществление производственного контроля ДОУ:

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 ДОУ;

- 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 населения»:

а) меню-требование на выдачу продуктов питания

б) журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 1),

в) журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 2);

г) журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 3)

д) гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 4);

- 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 ДОУ 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. На основании утвержденного Примерного меню в ДОУ ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания.

2.8. На каждое блюдо должна иметься технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов;

2.9. Для правильной организации питания воспитанников в ДОУ хранятся, а также разработаны и утверждены следующие локальные акты и документы:

– приказ об утверждении Положения об организации питания в ДОУ;

– 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) на 10 рабочих дней на сезоны лето-весна и осень-зима Приложение № 6),

– 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) (приложение №5);

– журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 1);

– журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

– журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

– гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 4);

– заявки на продукты питания;

– информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;

2.10. 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.

2.11. 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 должна проводиться водителем ежедневно и по мере загрязнения, дезинфекция – 1 раз в 10 дней. Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами. Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В летнее время скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов, не должны использоваться для перевозки людей и других товаров. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать санитарную одежду (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в ДОУ и дома родителей информируются 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.

2.13. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДООУ 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 ДООУ

3.1. Контроль за организацией питания в ДООУ осуществляют руководитель ДООУ, члены бракеражной комиссии, действующие на основании Положения о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №136, работник медицинского учреждения, обслуживающего ДООУ на основании договора, и другие общественные организации, по соглашению с администрацией ДООУ.

4. Организация питания сотрудников ДООУ

4.1. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание (обед) в ДООУ, в период нахождения на работе.

4.2. Сотрудник должен подать личное заявление на имя руководителя ДООУ о постановке его на одноразовое питание.

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

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 Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №136.

4.5. Сотрудники закрепляются для приема пищи за группами.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Образец: Меню-требование на выдачу продуктов питания № _____

Утверждаю:

Руководитель:

« ____ » _____ г.

Учреждение:

Структурное подразделение:

Материально-ответственное лицо:

Контрольная сумма:

Группа: Дети до 3-х лет (от 3-х до 7-ми)

Плановая ст-ть	Кол-во завтрак	Кол-во обед	Кол-во полдник	Кол-во ужин

№	Наименование	Ед изм	Завтрак					Обед				
	Выход-вес порций											
	Наименование продуктов.....											

№	Наименование	Ед изм	Полдник					Ужин					Расход п/п		Сумма расхода
													нетто	брутто	
	Выход-вес порций														
	Наименование продуктов.....														

Калькулятор
Кладовщик
Повар

Примерное 10-ти дневное меню, рекомендуемое с учетом рекомендуемых суточных норм питания

Приём пищи	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
День 1							
День 2							
День 3							
День 4							
День 5							
День 6							
День 7							
День 8							
День 9							
День 10							