

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 105»
(МБДОУ № 105)



«105-тй номероньпи сад»
школаозьдышетонъя муниципал
коньдэтэнвозиськисъужьют
(105 - тйномеро ШДМКВУ)

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 8\1

Об утверждении Положения об организации питания воспитанников, и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 105»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.35920-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32, 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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации питания воспитанников и сотрудников МБДОУ № 105 (далее-Положение).
2. Признать утратившим силу приказ от 16.02.2021 № 28 «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников и сотрудников МБДОУ № 105»
3. Заместителю заведующего по воспитательной и методической работе Суворовой Татьяне Эдуардовне, *(ответственный за информационное наполнение сайтов)* разместить Положение на официальном сайте Учреждения в течение 10 рабочих дней со дня принятия.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 105

Л.Г.Лихачёва

С приказом ознакомлена:

16.02.2024

зам.заведующего Т.Э.Суворова

ПРИНЯТО

Протоколом Общего собрания
МБДОУ № 105
от 09.01.2024г. № 1

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МБДОУ № 105
от 09.01.2024. № 8\1

С учетом мотивированного
мнения Совета родителей
МБДОУ № 105

Протокол от 09.01.2024. № 1

**Положение
об организации питания воспитанников и сотрудников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения
«Детский сад № 105»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников, сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 105» (далее – МБДОУ), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 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 Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «о закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020г. № 28 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001г. № 36, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н от 11.03.2012 г. и Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03.2012г.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников 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 воспитанников возлагается на МБДОУ, осуществляющего образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 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 г. № 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 населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, примерным 10 дневным циклическим меню.

2.4. Питание воспитанников 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). Организация "уплотненного" полдника включает блюда ужина с распределением калорийности суточного рациона 30%. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании составляется индивидуальное меню с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

- Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
- 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.
- Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.
- 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.

- Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.
- Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режима работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.)

2.6. 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 населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32, примерным 10 дневным циклическим меню;
- своевременное составление первичных заявок на приобретение и осуществление закупок продуктов питания в МБДОУ 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» и Федерального Закона Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 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 05.04.2013 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», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32 и Технических регламентов;
- осуществление производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в МБДОУ:

а) органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, вкус);

б) контроль целостности упаковки;

в) контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

г) контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;

д) соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

е) соблюдению правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками МБДОУ;

ж) санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

з) правильностью отбора и хранения суточных проб;

и) ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32:

- меню-требование на выдачу продуктов питания;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьи и сладких блюд;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал отбора суточных проб;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- 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).

2.7. Организация питания в МБДОУ должно 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.

2.8. 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 уставленной формы согласно Приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32.

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

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

2.11. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть разработаны и утверждены следующие локальные акты и документы:

- приказ и Положение об организации питания в МБДОУ;
- приказа назначения 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), 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;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал здоровья;
- 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;

2.12. 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.

2.13.

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 на ином основании. 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 охлажденным 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.

2.14. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МБДОУ и дома родителей информируют о ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневно 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.

2.15. 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. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется помощником воспитателя под руководством воспитателя.

3.2. Перед раздачей пищи столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

3.3. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.4. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- стол накрывают скатертью или индивидуальными салфетками;
- на стол ставят салфетницы, тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается салат;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании взрослые убирают со столов тарелки из-под первого блюда, дети старшего возраста могут самостоятельно убирать свои тарелки на специально отведенное место;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается третьим блюдом.

3.5. В первых младших группах возможно докармливание детей

3.6. Детям раздаются все приготовленные блюда, вне зависимости от предпочтений ребёнка.

3.7. При организации каждого приема пищи воспитанникам прививаются культурно-гигиенические навыки.

4. Питьевой режим

4.1. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

4.2. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченной водой по графику

4.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3\2.4.3590-20.

5. Контроль за организацией питания

5.1. 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 № 105», сотрудники образовательного учреждения, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов, медицинский работник БУЗ УР «ДПП № 3 МЗ УР», обслуживающего МБДОУ на основании Соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, обучающихся в общеобразовательном учреждении от 26.12.2016г. и другие общественные организации, по соглашению с администрацией МБДОУ.

5.2. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы

производственного контроля с принципами ХАССП.

6. Организация питания сотрудников МБДОУ

- 6.1. Организация питания сотрудников МБДОУ осуществляется в соответствии с Постановлением Администрации г. Ижевска от 05.07.2005 № 303 «Об утверждении порядка организации питания работников муниципальных дошкольных образовательных учреждений».
- 6.2. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в МБДОУ, в период нахождения на работе.
- 6.3. 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
- 6.4. Стоимость питания сотрудника устанавливается в размере не менее стоимости питания, сложившейся за истекший месяц.
- 6.5. 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 № 105».
- 6.6. Для организации питания сотрудников МБДОУ (администрация, специалисты, работники пищеблока) выделяется помещение и составляется график приема пищи сотрудниками. Помещение должно быть оснащено необходимым набором посуды и хозяйственным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами.

7.