



П Р И К А З

24.02.2021

№ 68

Об утверждении Положения об организации питания обучающихся (воспитанников) и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 234»

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 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 (воспитанников) и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 234» (далее – Положение).
2. Признать утратившим силу Приказ от 04.02.2016 г. № 26 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся (воспитанников) и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 234».
3. Делопроизводителю Камашевой Ксении Викторовне разместить Положение на официальном сайте Учреждения в течение 10 рабочих дней со дня принятия.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

ПРИНЯТО
на общем собрании работников
МБДОУ № 234
протокол от 24.02.2021 года № 2

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МБДОУ № 234
от 24.02.2021 года № 68

С УЧЕТОМ МОТИВИРОВАННОГО
МНЕНИЯ
Совета родителей МБДОУ № 234
протокол от 24.02.2021 года № 2

**Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) и
сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 234»**

1. Общие положения

- 1.1.** Положение об организации питания обучающихся (воспитанников), сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 234» (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», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 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, приказа Минфина РФ от 30.03.2015 г. № 52н «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»), Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и обучающихся (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 11.03.2012 г., Постановлением

Администрации г. Ижевска от 05.07.2005 г. № 303 « Об утверждении порядка организации питания работников муниципальных дошкольных образовательных учреждений», Методическими рекомендациями 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», 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 (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

2.1. Организация питания обучающихся (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, примерным 10 дневным цикличным меню.

2.4. Питание обучающихся (воспитанников) в МДОУ осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 2 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 (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. Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.
- 2.5.6. Разработанный и утвержденный порядок организации питания обучающихся (воспитанников) (режима работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.)
- 2.5.7. Заведующий МБДОУ назначает ответственных лиц за:
- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, примерным 10 дневным циклическим 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 05.04.2013 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», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - 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 обучающихся (воспитанников) в соответствии с п. 2.5.6. настоящего Положения;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»: а) меню-требование на выдачу продуктов питания (Приказ Минфина РФ от 30.03.2015 г. № 52н «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; в) журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании; г) журнал бракеража готовой кулинарной продукции; д) журнал проведения витаминизации третьих и сладки блюд; е) журнал здоровья; ж) 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 (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. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МБДОУ для двух возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) должно быть уставленной формы согласно СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в МБДОУ ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца (Приказ Минфина РФ от 30.03.2015 г. № 52н «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 утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с указанием ссылки на рецептуры

используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов;

2.10. Для правильной организации питания обучающихся (воспитанников) 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 (воспитанников) двух возрастных групп детей (от 2 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 (Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- ведомость контроля за рационом питания (Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- гигиенический журнал (Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 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 отдельного 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 обучающихся (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

- 3.1.** 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 № 234», 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 и другие общественные организации, по соглашению с администрацией ДОУ.

4. Организация питания сотрудников

- 4.1.** 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».
- 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 № 234».
- 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.