

СОГЛАСОВАНО:

Председатель первичной профсоюзной
организации МБДОУ д/с № 11
_____ Е. Ю. Матушкина
« ____ » _____ 20__ г.

ПРИНЯТО:

на общем собрании работников
МБДОУ д/с № 11
Протокол № 2 от 25.12.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
МБДОУ д/с № 11
от 21.01.2021 года № 25

Заведующий МБДОУ д/с № 11:
_____ / Л.М. Лосева

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И СОТРУДНИКОВ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД № 11»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся, сотрудников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 11» (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», 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», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.

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

2. Организация питания в МБДОУ

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на МБДОУ, осуществляющее образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ 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 МБДОУ, 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 МБДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10-дневным циклическим меню.

2.4. Питание обучающихся 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 их пребывания 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 соблюдаются следующие условия для организации питания обучающихся:

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

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

2.5.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.5.4. Разработанное и утвержденное Положение об организации питания обучающихся (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.5.5. Руководитель 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,
 - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов.

- соблюдение всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдение правил личной гигиены обучающимися и персонала МБДОУ;
- санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильность отбора и хранения суточных проб;
- порядок организации питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 44-ФЗ ст. 41,58,94:
 - Ежедневное меню-требования установленного образца,
 - Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок,
 - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
 - Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании,
 - Журнал проведения витаминизации третьих блюд,
 - Журнал здоровья.
- расчет и оценка использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчет 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 детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МБДОУ.

2.7. На основании утвержденного примерного 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 обучающихся каждой возрастной группы.

2.8. На каждое блюдо заводится технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.9. Для правильной организации питания обучающихся в МБДОУ разработаны следующие локальные акты и документация:

- приказ и Положение об организации питания обучающихся и сотрудников МБДОУ,
- 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 обучающихся 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 детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет),

- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона,

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

- журнал здоровья (в соответствии с 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 и подведомственных ему учреждений» (далее МКУ ЦБ УО),

- сведения об исполнении договоров (контрактов),

- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья,

- журнал отбора суточных проб.

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. 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.

2.11. Организация питания обучающихся 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 детей вечером.

2.12. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ проводит консультационно-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 МБДОУ

3.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляют заведующий МБДОУ, медицинские работники, бракеражная комиссия, действующая на основании «Положения о бракеражной комиссии», Совет по питанию, действующий на основании «Положения о Совете по питанию», общественная комиссия по контролю за организацией питания, действующая на основании «Положения об общественной комиссии по контролю за организацией питания», сотрудник МБДОУ, осуществляющий внутреннюю экспертизу, члены родительского комитета по согласованию с администрацией МБДОУ.

4. Организация питания сотрудников МБДОУ

4.1. Организация питания сотрудников МБДОУ производится в соответствии с приказом заведующего МБДОУ.

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

4.3. Сотрудник должен подать письменное заявление на имя заведующего МБДОУ 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 графику приема пищи.

4.5. Питание сотрудников в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню.

4.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца для организации питания обучающихся, в которое включается питание сотрудников с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим МБДОУ.

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

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

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

4.10. Посуда, тара, используемые для питания сотрудников в МБДОУ, имеет соответствующую маркировку.

4.11. Начисление платы за питание сотрудников производится на основании табеля учета питания сотрудников. Количество питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.