

П Р И К А З

01.04.2021

№ 57

г. Ижевск

об утверждении Положения об организации питания обучающихся в МБДОУ № 218

С целью обеспечения сбалансированного питания обучающихся, посещающих МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ и в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 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 РФ 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",

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 218» (далее - Положение).
2. Признать утратившим силу приказ от 09.01.2019 № 13 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 218»».
3. Лекомцевой Р.Р. разместить Положение на официальном сайте Учреждения в сети "Интернет" в течение 10 рабочих дней со дня принятия.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Э.В.Белых

ПРИНЯТО
на общем собрании работников
МБДОУ № 218
Протокол
от 29.03.2021 № 3

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ № 218
от 01.04.2021 № 57

с учетом мотивированного мнения
Совета родителей МБДОУ № 218
Протокол от 01.04.2021 № 3

**Положение
об организации питания обучающихся
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 218»**

1. Общие положения

1.1 Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 218» (МБДОУ № 218), (далее Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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 РФ 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»,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36 «Об утверждении «СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:

- 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, поставляемым продуктам 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 обучающихся возлагается на МБДОУ, осуществляющее образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в ДОУ, а также 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, среднесуточными наборами, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», примерным 10 дневным цикличным 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). Уплотненный полдник с включением блюд ужина и распределение калорийности суточного рациона 30 %.

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

2.5.1. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Для пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда, имеющие соответствующую маркировку.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

2.5.2. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.5.3. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

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, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.5.6. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, график смены кипяченной воды, инструкция по мытью посуды и кухонного инвентаря, инструкции по обработке сырья).

2.5.7. Заведующий МБДОУ назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10 дневным 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» (далее – ФЗ № 44);

- исполнение заключенных контрактов на поставку продуктов питания;
- 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,
- осуществление контроля за организацией питания в МБДОУ;
- ведение документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

а) меню-требование на выдачу продуктов питания (Приказ Минфина РФ от 15.12.2010 г. № 173н «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 (Приложение № 5 СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

в) журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

г) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

д) журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

е) гигиенический журнал (Приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

ж) журнал контроля температуры выдаваемой готовой продукции.

- расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.6. Организация питания в МБДОУ 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. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.8. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.9. Пищу готовят на каждый прием и реализуют не позднее 2 часов с момента ее приготовления или согласно технологической карте. Подогрев готовых блюд не допускается.

2.10. 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;

2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в МБДОУ ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца (Приказ Минфина РФ от 15.12.2010 г. № 173н «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»).

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

2.12. Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды. Для этого на пищеблоке ведется график сменности питьевой воды, а в группах – график получения питьевой воды.

Кипятить воду нужно не менее 5 минут, до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается.

2.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МБДОУ и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также рекомендации 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. Локальные акты по организации питания по МБДОУ

3.1. 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;
- приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- 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), 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);
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- гигиенический журнал здоровья;
- заявки на продукты питания в письменной и электронной форме;
- информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;
- книга учета материальных ценностей;
- различные инструкции по работе.

4. Правила по доставке продуктов питания

4.1. Кладовщик отвечает за приемку продуктов питания, совместно с бракеражной комиссией проводит внутреннюю экспертизу 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,

4.2. 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.

4.3. 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 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.

5. Контроль за организацией питания в МБДОУ

5.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляют руководитель МБДОУ, калькулятор, члены бракеражной комиссии, действующие на основании Положения о бракеражной комиссии, 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.

3.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью согласно утвержденного Порядка.

3.3. Осуществление контроля за организацией питания в МБДОУ включает в себя:

- а) контроль за исполнением контрактов по поставке продуктов питания;
- б) контроль целостности упаковки продуктов;
- в) контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- г) контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
- д) соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- е) санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи, а также кладовой;
- ж) соблюдению правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками МБДОУ;
- з) органолептическая оценка продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- и) контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб;
- к) контроль порядком организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.5.6. настоящего Положения;

л) ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

м) выполнение инструкций;

н) оценка и анализ использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ;

о) контроль за закладкой продуктов с фиксацией результатов в «Журнале контроля за закладкой продуктов на пищеблоке».