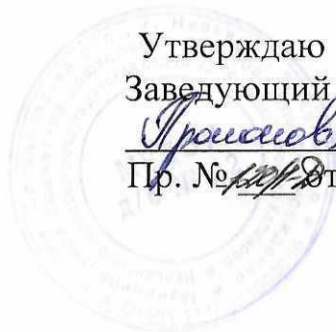


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Невьянского городского округа
детский сад № 22 «Калинка» посёлка Калиново

Принято на общем
собрании работников
Протокол № 3 от 04.06.2021г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ д/с № 22
Г.В.Проконова
Пр. № 101 от «04» 06 2021г



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников и сотрудников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения Невьянского городского округа
детский сад № 22 «Калинка» посёлка Калиново

Калиново

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Невьянского городского округа детский сад № 22 «Калинка» поселка Калиново (далее – МБДОУ), 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 МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.

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 № 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 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», примерным 10-ти дневным 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 неполного дня (10 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2.5. В МБДОУ 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 МБДОУ 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 МБДОУ 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 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 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);

е) журнал отбора суточных проб (Приложение № 5);

- 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 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 МБДОУ 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 МБДОУ хранятся, а также разработаны и утверждены следующие локальные акты и документы:

- приказ об утверждении Положения 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 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 № 7);

- 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 №6);

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 7);

- 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;

- книга учета материальных ценностей - ведомость контроля за рационом питания (в электронном виде).

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 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 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 МБДОУ 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 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 в МБДОУ

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 Невьянского городского округа детский сад № 22 «Калинка» поселка Калиново, работник медицинского учреждения, обслуживающего МБДОУ на основании Договора № 109Б от 01.04.2019 «Об организации медицинского обслуживания в МБДОУ д/с № 22» и другие общественные организации, по соглашению с администрацией ДОУ.

4. Организация питания сотрудников МБДОУ

4.1. Организация питания сотрудников МБДОУ осуществляется за счет их средств.

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 МБДОУ д/с № 22».

4.6. Воспитатели и младшие воспитатели обедают на рабочих местах, все остальные сотрудники в комнате персонала.

4.7. 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.

Приложение № 2

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения		Наименование холодильного оборудования		Температура в градусах Цельсия
месяц/дни: (ежедневно)				
1	2	3	4	30

Приложение № 3

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час	Время снятия	Наимен ование	Результ аты	Разреше ние к	Подпис и	Результ аты	Примеч ание
изготов ления блюда	бракера жа	готовог о блюда	органол ептичес кой оценки качества готовых блюд	реализа ции блюда, кулинар ного изделия	членов бракера жной комисси и	взвешив ания порцион ных блюд	

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последне е при наличии)	Долж- ность	Подпись сотрудни ка об отсутстви и признаков инфекцио нных заболеван ий у сотрудни ка и членов семьи	Подпис ь сотрудн ика об отсутств ии заболеван ий верхних дыхател ьных путей и гнойнич ковых заболеван ий кожи рук и открыт ых поверхн остей тела	Результ ат осмотра медици нским работни ком (ответст венным лицом) (допуще н / отстран ен)	Подпись медици нского работни ка (ответст венного лица)
-------	------	---	----------------	---	--	---	--

- 1.
- 2.
- 3.

Журнал учета суточных проб

№	Дата	Темп	Наименование блюдов	Время	Выход	Подпись
---	------	------	------------------------	-------	-------	---------

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 завтра к	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

Приложение № 7

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

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

і пропитувано, прогнуровано і
скреплено печаттю
в (*двадцять*) листа.

Заведуючий МБДЮУ № 22
Справини Г.В. Іррокопюва

