


Принято
На педагогическом совете
«11» сентября 2021г

Протокол № 1

Утверждаю
Заведующий МБДОУ ЦРР
 А.А.Дюкарева
«11» сентября 2021г.
Приказ № 73

Положение об организации питания воспитанников и сотрудников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Центре развития ребенка - детском саду с приоритетным осуществлением деятельности по физическому и художественно-эстетическому развитию детей городского поселения «Рабочий поселок Чегдомын» Верхнебуреинского муниципального района Хабаровского края

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания воспитанников, сотрудников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Центре развития ребенка - детском саду с приоритетным осуществлением деятельности по физическому и художественно-эстетическому развитию детей городского поселения «Рабочий поселок Чегдомын» Верхнебуреинского муниципального района Хабаровского края (далее МБДОУ ЦРР) реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального Закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работ дошкольных образовательных организаций» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г №26 (далее СанПиН 2.4.1.3049-13);

- «Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» утв. Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и наук Российской Федерации от 11.03.2012г. №231н/17;
- Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999г. « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями);
- методическими рекомендациями « Питание детей и детских дошкольных учреждениях» , утвержденных Минздравом СССР от 14.06.1984г.;
- санитарно-эпидемиологическими правилами нормативами « Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001г. № 36;
- Санитарными правилами «Организации детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05 требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36;
- Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих ДООУ и осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДООУ.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников 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, углеводы;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам воспитанников образовательного учреждения;
- 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 воспитанников МБДОУ ЦРР (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее) без организации питания по индивидуальному меню;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в МБДОУ ЦРР

Организация питания воспитанников возлагается на МБДОУ ЦРР осуществляющего образовательную деятельность.

Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ ЦРР 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», Федеральным законом от 18.07.2011 года № 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 воспитанниками в МБДОУ ЦРР, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законных представителей) по плате за присмотр и уход.

Объемы закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ ЦРР определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным 10 дневным циклическим меню утверждённым Роспотребнадзором.

Питание воспитанников в МБДОУ ЦРР осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени их пребывания в МБДОУ ЦРР – 75% суточной потребности, находящихся в МБДОУ ЦРР в режиме полного дня (10,5 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

В МБДОУ ЦРР в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

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

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

Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

Руководитель МБДОУ ЦРР назначает ответственных лиц за:

- 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 2.4.1.3049-13 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;
 - соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
 - соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МБДОУ ЦРР;
 - санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 - правильностью отбора и хранения суточных проб;
 - порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 2.5.4 настоящего Положения об организации питания;
 - ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, 44-ФЗ ст.41,58,94.
 - Ежедневного 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 и сладких блюд;
 - Журнал здоровья.
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (каждые 10 рабочих дней).

Организация питания в МБДОУ ЦРР предусматривает сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную

технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МДОУ для двух возрастных групп детей (от 1,5 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13), технологические карты на каждое блюдо, утверждены руководителем МБДОУ ЦРР.

На основании утвержденного Примерного перспективного меню в МБДОУ ЦРР ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

На каждое блюдо заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ ЦРР имеются следующие локальные акты и документация:

приказ и положение об организации питания;

- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемой продукции;

- сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);

договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

примерное 10 дневное меню для воспитанников возрастных групп (от 1,5 года 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 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет);

отчёты по выполнению суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);

журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 6 СанПиН 2.4.1.3049-13);

журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1. 3049-13);

журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с приложением № 8 таблица 2 СанПиН 2.4.1.3049-13);

журнал здоровья (в соответствии с приложением №16 СанПиН 2.4.1.3049-13);

заявки на продукты питания в письменном и электронном виде (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МБДОУ ЦРР, другой направляется в Управление Муниципального заказа для проведения совместных торгов);

- сведения об исполнении договоров (контрактов);

книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;

журнал отбора суточных проб.

При поставке продуктов питания в МБДОУ ЦРР предприятие-поставщик, предоставляет все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или 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 пользования 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 (СанПин).

Организация питания воспитанников в МБДОУ ЦРР 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 детском саду. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания медицинский и педагогический персонал МДОУ ЦРР проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными

представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

2. Контроль за организацией питания в МБДОУ ЦРР

Контроль за организацией питания в МБДОУ ЦРР осуществляет бракеражная комиссия в которую входят: руководитель, медицинский работник, повар. В бракеражную комиссию могут быть включены: сотрудники учреждения, члены родительского комитета и других общественных организаций, по согласованию с администрацией МБДОУ ЦРР.

3. Организация питания сотрудников МБДОУ ЦРР

Организация питания сотрудников МБДОУ ЦРР производится в учреждении по согласованию с сотрудниками.

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

Сотрудник должен подать письменное заявление на имя заведующего МБДОУ ЦРР о постановке его на одноразовое питание. В заявлении необходимо указать форму оплаты за питание: наличный расчёт до 27 числа текущего месяца. Заявления хранятся совместно с табелями по питанию сотрудников у старшей медицинской сестры.

Стоимость питания сотрудника устанавливается на основании расчетов калькуляции и сметы доходов и расходов «Питание сотрудников»

Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка МБДОУ ЦРР».

Для организации питания сотрудников МБДОУ ЦРР выделена столовая-кафе для приёма пищи сотрудников. Для приема пищи сотрудниками используется время обеденного перерыва. Помещение оснащено необходимым набором мебели, поттером, микроволновой печью. Посуда для организации питания сотрудников хранится на пищеблоке, отдельно от кухонного инвентаря, моется и дезинфицируется подсобным рабочим пищеблока.

Пищу сотрудники самостоятельно получают порционно напрямую из пищеблока через окно раздачи готовых блюд с 12 ч. 00 мин до 13 ч. 00.

Питание для работников работающих в групповых ячейках (воспитателей и помощников воспитателя) с 12 ч. 00 мин до 13 ч. 00 мин. в групповых ячейках групп. Посуда хранится, моется и дезинфицируется отдельно от посуды воспитанников, ответственными за данный процесс являются помощники воспитателя в групповых ячейках.

