



Принято
На общем собрании работников
МДОУ «Детский сад № 138»
протокол от 19.08.2021г. № 9

Мандрусова

Мотивированное мнение
совета родителей МДОУ
«Детский сад № 138»
Протокол от 19.08.2021г. № 4



Утверждаю
заведующий МДОУ
«Детский сад № 138»
О.Э. Мандрусова
Приказ от 19.08.2021г. № 97

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
обучающихся и работников
в Муниципальном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад №138»
Ленинского района г. Саратова

г.Саратов

Принято
На общем собрании работников
МДОУ «Детский сад № 138»
протокол от 19.08.2021г. № 9

Утверждаю
заведующий МДОУ
«Детский сад № 138»
_____ О.Э.Мандрусова
Приказ от 19.08.2021г. № 97

Мотивированное мнение
совета родителей МДОУ
«Детский сад № 138»
Протокол от 19.08.2021г. № 4

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
обучающихся и работников
в Муниципальном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад №138»
Ленинского района г. Саратова

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
обучающихся и работников
в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №138»
Ленинского района г. Саратова

I. Общие положения.

1.1 Настоящее Положение об организации питания обучающихся, работников (далее – Положение) Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №138» (далее – МДОУ), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования, разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МДОУ.

1.2.Основными задачами организации питания обучающихся в МДОУ являются: - создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, удовлетворяющим физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии; - 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; адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы и требования к организации питания.

2.1. Способ организации питания.

Организация питания обучающихся возлагается на МДОУ.

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе пищеблока детского сада. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными

работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания МДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с отделом образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Условия организации питания.

2.2.1. Для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции в МДОУ выделены производственные помещения. Пищеблок МДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

2.2.2. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.2.3. 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 группового помещения.

2.2.4. Должен быть разработан и утвержден порядок организации питания обучающихся (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, правила мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.2.5. Закупка и поставка продуктов питания в МДОУ осуществляется в порядке, установленном 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 обучающимися в МДОУ, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законных представителей) по плате за присмотр и уход.

2.2.6. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 10 дневном меню.

2.2.7. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ и Положение об организации питания обучающихся;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие их безопасность и качество;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (работники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договоры на поставку продуктов питания;
- книга учета материальных ценностей;
- ведомость контроля за рационом питания

3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды обучающимся

3.1. Обязательные приемы пищи.

3.1.1. В МДОУ питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание. В МДОУ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

3.1.2. Питание обучающихся предоставляется в дни работы МДОУ пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно в соответствии с 10 дневным меню, составленным с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МДОУ для от 3-х до 7 лет, установленной формы (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.1.3. Всем обучающимся предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для детей, находящихся в МДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

3.1.4. Время приема пищи обучающимися определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. 3.1.5.

Обучающемуся предоставляется питание только при непосредственном нахождении его в МДОУ.

3.1.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20), которая утверждается руководителем МДОУ. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.1.7. На основании утвержденного 10-дневного меню в МДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для обучающихся каждой возрастной группы.

3.1.8. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МДОУ проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей, в том числе размещает в доступных для родителей местах (холле, групповой ячейке) следующую информацию: -ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается двумя способами: кипяченой или упакованной питьевой воды.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в МДОУ

4.1. При поставке продуктов питания в МДОУ 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.

4.2. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

4.3. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

4.4. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

4.5. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

4.6. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

4.7. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

4.8. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.9. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратная тара после доставки продуктов сразу возвращается поставщику. Обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

5. Контроль за организацией питания в МДОУ.

5.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МДОУ.

5.2. Руководитель МДОУ назначает ответственных лиц за: - планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 10 дневным меню; - своевременное составление первичных заявок; - своевременное составление документации

(мониторинга, обоснования и др.) при закупках разными способами; - исполнение заключенных договоров; - приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - осуществление производственного контроля МДОУ - органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус); - контроль целостности упаковки продуктов; - контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов; - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов. - соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд; - соблюдение правил личной гигиены обучающихся и работниками МДОУ; - за санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи; - отбор и хранения суточных проб; - порядок организации питания обучающихся в соответствии с настоящим Положением; - расчет и оценку использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежедневно).

5.3. Контроль за организацией питания в МДОУ осуществляют руководитель МДОУ, члены бракеражной комиссии, действующие на основании «Положения о бракеражной комиссии», работники МДОУ, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов, работник медицинского учреждения, обслуживающего МДОУ на основании соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, обучающихся в МДОУ, и другие общественные организации, по согласованию с администрацией МДОУ.

6. Организация питания работников МДОУ.

6.1. Организация питания работников МДОУ осуществляется в соответствии с Постановлением Администрации г. Саратова.

6.2. Питание работникам МДОУ предоставляется по личному заявлению работника.

6.3. В МДОУ ведется табель учета питания, для работников составляется отдельное меню-требование.

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

6.5. Оплата питания производится в соответствии с меню-требованием за фактически полученные обеды с учетом внесенного аванса.

7. Меры по улучшению организации питания

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация МДОУ совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала наблюдательного совета и родительской общественности;
- проводит мониторинг организации питания.

8. Ответственность

8.1. Все работники МДОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающихся, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Работники МДОУ виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами