

ПРИНЯТО  
На общем собрании работников  
МБДОУ № 180  
Протокол №1 от 26.08.2021 г

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом заведующего  
МБДОУ №180  
№ 58 от 27.08.2021г

С учетом мотивированного  
мнения Совета родителей  
Протокол № 1 от 27.08.2021г

**Положение  
об организации питания воспитанников и сотрудников  
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 180»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся, работников (далее – Положение) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 180» (далее – МБДОУ), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования, разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»; СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28; СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32; Постановлением Администрации города Ижевск от 05.07.2005г. №303 «Об утверждении порядка организации питания работников муниципальных дошкольных образовательных учреждений»; Приказа Минфина РФ от 30.03.2015г. № 52н «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 (муниципальными) учреждениям и Методических указаний по их применению»; Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020г.; Методических рекомендаций МР 2.4.0162-19.2.4 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019г.

Настоящее Положение разработано 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 обучающихся 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 обучающихся 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 Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 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 обучающимися 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 СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее – СП 2.4. 3648-20), примерным 10 дневным циклическим меню.

2.4. Питание обучающихся в МБДОУ осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей в МБДОУ и сезонности (осень-зима, весна-лето). Для детей, находящихся в МБДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2.5. Питание детей страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, организовано в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19.2.4 от 30.12.2019г.

2.6. В МБДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания обучающихся:

2.6.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.6.2. 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.

2.6.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.

2.6.4. 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.

2.6.5. Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.

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

2.6.7. Заведующий МБДОУ назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СП 2.4. 3648-20, примерным 10 дневным циклическим 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);

- 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, 58, 94 ФЗ № 44, СП 2.4. 3648-20;

- осуществление производственного контроля МБДОУ:

- органолептическая оценка продуктов (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 обучающимися и работниками МБДОУ;

- санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи; - отбор и хранение суточных проб;

- порядок организации питания обучающихся в соответствии с п. 2.6.6. настоящего Положения;

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

2.7. Организация питания в МБДОУ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания обучающихся, 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.

2.8. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МБДОУ для двух возрастных групп детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) должно быть уставленной формы согласно Приложению № 8 СП 2.3/2.4.3590-20.

2.9. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в МБДОУ ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца.

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

2.11. Для правильной организации питания обучающихся в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документы: - приказ и Положение 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 1,5 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 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5 СП 2.3/2.4.3590-20);

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 2 СП 2.3/2.4.3590-20);

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

- гигиенический журнал работников пищеблока (Приложение № 1 СП 2.3/2.4.3590-20);

- журнал отбора суточных проб;

- заявки на продукты питания в письменной и электронной форме;

- информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;
- книга учета материальных ценностей.

2.12. При поставке продуктов питания поставщик обязан представить 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.

2.13. 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.

2.14. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания обучающихся в МБДОУ и дома родителей (законных представителей обучающихся) 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.

2.15. 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, члены бракеражной комиссии, действующие на основании Положения о бракеражной комиссии, работники 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 № б/н от 20.04.2017г. и другие общественные организации, по соглашению с администрацией ДОУ.

### **4. Организация питания работников МБДОУ**

4.1. Организация питания работников МБДОУ осуществляется в соответствии с Постановлением Администрации г. Ижевска от 05.07.2005 № 303 « Об утверждении порядка организации питания работников муниципальных дошкольных образовательных учреждений».

4.2. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, за счет средств платы работников за питание в МБДОУ.

4.3. Питание работникам дошкольных образовательных учреждений предоставляется по личному заявлению работника и на основании приказа руководителя МБДОУ.

4.4. В МБДОУ ведется табель учета питания, для работников составляется отдельное меню-требование.

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

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