

ПРИНЯТО на общем собрании работников МАДОУ №15 протокол от 09.10.2024 года № 4

УТВЕРЖДЕНО приказом заведующего МАДОУ №15 от 15.10.2024 года № 94

С УЧЕТОМ МОТИВИРОВАННОГО МНЕНИЯ Совета родителей МАДОУ №15 протокол от 09.10.2024 года № 4

Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) и сотрудников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №15»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) и сотрудников (далее – Положение) Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №15» (далее – Учреждение) разработано в соответствии со статьями 37, 41 пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 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», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации 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 Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Удмуртской Республики, нормативными правовыми актами Министерства образований и науки Удмуртской Республики, муниципальными правовыми актами муниципального образования «Город Ижевск» и Уставом Учреждения.

1.2. При организации питания детей Учреждение руководствуется принципами здорового питания.

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся (воспитанников) в Учреждении 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 (воспитанников), нуждающихся в лечебном и диетическом питании, пропаганда принципов здорового питания.

2. Организация питания

2.1. Организация питания обучающихся (воспитанников) возлагается на Учреждение, осуществляющего образовательную деятельность. Обеспечение воспитанников питанием осуществляется детским садом самостоятельно на базе пищеблоков, работающих на сырье. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, 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.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимися (воспитанниками) в Учреждении, 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 Учреждение определяется в соответствии с нормами питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание (которое разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей), а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

2.4. Питание обучающихся (воспитанников) в Учреждении осуществляется с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для детей 1-3 лет и 3-7 лет с учетом времени пребывания детей в Учреждении.

2.5. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания обучающихся (воспитанников):

2.5.1. Помещения для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

2.5.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом) и кухонная посуда.

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

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

2.5.6. Заведующий Учреждения 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», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание (которое разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей), а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов

питания в Учреждение согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, 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 с Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32; осуществление производственного контроля в Учреждении:

- 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 обучающимися (воспитанниками) и сотрудниками Учреждения; санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи; правильностью отбора и хранения суточных проб; порядком организации питания обучающихся (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», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32:
 - 1) меню-требование на выдачу продуктов питания;
 - 2) основное (организованное) меню, включающее горячее питание, которое разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (с учетом Приложений 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
 - 3) ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порции;

4) индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (с учетом Приложений 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

5) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

6) журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

7) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

8) журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

9) гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

10) ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»); 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 Учреждении должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания обучающихся (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. Основное (организованное) меню, включающее горячее питание, а также индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании разрабатываются с учетом требований, содержащихся в приложениях 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.8. Основное (организованное) меню, включающее горячее питание, а также индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании утверждается руководителем Учреждения. На основании утвержденного меню ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца.

2.9. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем Учреждения, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем Учреждения. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.10. Для правильной организации питания обучающихся (воспитанников) в Учреждении должны быть разработаны и утверждены следующие локальные акты и документы:

- 1) Приказ о назначении ответственного за организацию питания и питьевого режима обучающихся (воспитанников);
- 2) Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) и сотрудников Учреждения;
- 3) Положение об организации питьевого режима обучающихся (воспитанников) и сотрудников Учреждения;
- 4) приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- 5) приказ о создании бракеражной комиссии;
- 6) сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- 7) договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- 8) заявки на продукты питания в письменной и электронной форме);
- 9) информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;
- 10) книга учета материальных ценностей;
- 11) меню-требование на выдачу продуктов питания;

12) основное (организованное) меню, включающее горячее питание, которое разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (с учетом Приложений 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

13) ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порции; индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (с учетом Приложений 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

14) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

15) журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

16) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

17) журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

18) гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

19) ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

2.11. При поставке продуктов питания 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.

2.12. 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 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.

2.13. В каждой групповой ячейке в доступных для родителей и детей местах размещается следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей;

2.14. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Организация питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

3.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в Учреждении должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с

представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

3.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

3.3. Допускается употребление детьми, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, представленных родителями детей в специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

4. Производственный контроль питания

4.1. Учреждение проводит производственный контроль питания, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Программой производственного контроля.

4.2. Производственный контроль питания осуществляют: руководитель Учреждения; члены бракеражной комиссии, действующей на основании приказа о бракеражной комиссии Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №15»; сотрудники Учреждения, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов; работник медицинского учреждения, на основании Соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, обучающихся в общеобразовательном учреждении; другие общественные организации, по соглашению с администрацией Учреждения.

5. Организация питания сотрудников

5.1. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в Учреждении, в период нахождения на работе.

5.2. Сотрудник должен подать личное заявление на имя руководителя Учреждения о постановке его на одноразовое питание. В заявлении необходимо указать форму оплаты за питание: удержание из заработной платы.

5.3. Стоимость питания сотрудника устанавливается в размере не менее стоимости питания, сложившейся за истекший месяц.

5.4. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №15».

5.5. Для организации питания сотрудников Учреждения выделяется помещение и составляется график приема пищи сотрудниками. Помещение должно быть оснащено необходимым набором посуды и хозяйственным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения руководителем Учреждения.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящий Порядок, оформляются в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.