

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 148»

ПРИКАЗ

номер приказа	дата составления
02-35	09.01.2021

Об утверждении Положения об организации питания воспитанников и сотрудников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №148»

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»; постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» и с целью осуществления контроля за объемом и качеством оказываемых услуг по организации питания детей,

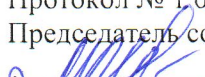
п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение об организации питания воспитанников и сотрудников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №148»
2. Разместить настоящий приказ на официальном сайте учреждения.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.


Заведующий МДОУ «Детский сад № 148»  Н.В. Гусева



ПРИНЯТО

на общем собрании работников
Протокол № 1 от 18.03.2021
Председатель собрания
 М.И. Ильина

С УЧЕТОМ МНЕНИЯ

Председатель профсоюзного комитета
МДОУ «Детский сад № 148»
 Е.В. Булатова



УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МДОУ «Детский сад № 148» от 05.04.2021 № 02-42
Заведующий МДОУ «Детский сад № 148»
 Н.В. Гусева



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников и сотрудников муниципального дошкольного образовательного учреждения

«Детский сад №148»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников и сотрудников Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №148 » (далее – ДОУ), 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 ДОО, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОО.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОО 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 ДОО (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей аллергопатологией патологией на основе соответствующих норм питания);

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в ДОО

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на ДОО и организацию, оказывающую услуги по организации питания на территории ДОО (в помещении пищеблока) на основании муниципального контракта. Услуги оказываются в соответствии с нормативно-правовыми актами (в период их действия).

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в ДОО 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 ДОО, 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 ДОО 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 и /или 15-ти дневным меню.

2.4. Питание воспитанников в ДОО 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 ДОО, для детей с аллергопатологией составляется отдельное меню с заменами запрещенных продуктов. Для детей, находящихся в ДОО в режиме полного дня (12 часов)

организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

Меню, разработанное в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации утверждается исполнителем контракта по организации питания, и согласовывается с заведующим ДООУ в течение 3 рабочих дней с даты заключения контракта двухнедельное меню.

Услуги по организации питания оказываются с учетом действующих в Российской Федерации санитарно-эпидемиологических требований в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

2.5. В ДООУ в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы условия для организации питания воспитанников. Порядок передачи помещений и оборудования устанавливается договором безвозмездного пользования по контракту с учетом требований содержащихся в Решении муниципалитета г. Ярославля от 23.07.2013 № 140 «О порядке управления и распоряжения муниципальной собственностью города Ярославля» (вместе с «Положением о порядке управления и распоряжения муниципальной собственностью города Ярославля»).

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 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 персонала пищеблока организации, оказывающей услуги по организации питания на территории ДООУ (в помещении пищеблока) на основании муниципального контракта и владеющего технологией приготовления диетического и лечебного питания.

2.5.6. Разработан и утвержден заведующим ДООУ порядок организации питания воспитанников (график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды в буфетных и т.д.).

2.5.7. Заведующий ДООУ назначает ответственных лиц за:

- за организацию питания,
- приемку услуг и проведения бракеража из числа своих сотрудников,
- ведение табеля учета питания сотрудников,
- перечисление денежных средств исполнителю контракта

-ответственного за использование технологического оборудования и энергоресурсов на пищеблоке;

- 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 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- осуществление производственного контроля ДООУ:

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 ДООУ;

- 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» и контрактом :
-журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

-

2.6. Организация питания в ДООУ 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. - обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации

2.7. На основании утвержденного, исполнителем контракта и согласованного с заведующим ДООУ. Примерного 10/15 дневного меню в ДООУ ежедневно исполнителем контракта составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания.

2.8 Для детей групп оздоровительной направленности с аллергопатологией составляется отдельное примерное меню в соответствии с медицинскими показаниями воспитанником с заменами продуктов. Таблица замены продуктов согласовываются с заведующим ДООУ. Воспитатели групп

оздоровительной направленности ежедневно подают на пищеблок по-фамильные списки присутствующих воспитанников;

2.9. На каждое блюдо должна иметься технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов;

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в ДОУ хранятся, а также разработаны и утверждены следующие локальные акты и документы:

- приказ об утверждении Положения об организации питания в ДОУ;
- приказ о назначении ответственных за организацию питания
- приказ «О создании бракеражной комиссии для осуществления контроля за организацией питания воспитанников»
- приказ «Об организации питания воспитанников и соблюдения требований контракта по организации питания»
- приказ об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части безопасного и рационального питания детей;
- аналитические справки по результатам контроля;
- договор (контракт) на организацию питания;
- примерное меню, составленное для воспитанников двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) на 10/15 рабочих дней на сезоны лето-весна и осень-зима в соответствии с пищевой ценностью горячего питания, из рассчитанных норм физиологических потребностей в пищевой и энергетической ценности, в суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для детей различных возрастных групп;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

2.11. ДОУ обеспечивает ежедневную подачу сведений о количестве питающихся в организацию-исполнителя по организации питания. Сведения о количестве единиц питания подаются ДОУ в форме заявки ежедневно, по электронной почте. Заявка на питание подается до 9.30 текущего дня. В конце каждого текущего рабочего дня представитель ДОУ подтверждает объем оказанной услуги по электронной почте.

2.12. Осуществляется отпуск готовой продукции на пищеблоке представителям ДОУ по раздаточной ведомости;

2.13. Осуществление контроля входящей и выходящей продукции, на протяжении всего технологического процесса изготовления питания, отбор суточных проб (срок хранения 48 часов), проведение ежедневного бракеража пищи осуществляется бракеражной комиссией ежедневно при закладке продуктов питания и перед выдачей готовой пищи в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 и требованиями настоящего контракта. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков, о

чем составляется соответствующий акт. В этом случае организация-исполнитель обязан устранить недостатки в течение одного часа. Состав бракеражной комиссии и порядок ее работы определяется приказом заведующего.

2.14. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДООУ 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 ДООУ

3.1. Контроль за организацией питания в ДООУ осуществляют руководитель ДООУ, члены бракеражной комиссии, действующие на основании Положения о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 148», работник организации, осуществляющей услуги по организации питания по контракту и другие общественные организации, по соглашению с администрацией ДООУ.

3.2. Осуществление контроля входящей и выходящей продукции, на протяжении всего технологического процесса изготовления питания, отбор суточных проб (срок хранения 48 часов) проводит исполнитель контракта на организацию горячего питания.

4. Организация питания сотрудников ДООУ

4.1. Организация питания сотрудников ДООУ осуществляется в столовой персонала ДООУ и /или на рабочих местах (воспитатели групп).

4.2. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в ДООУ, в период нахождения на работе.

4.3. Сотрудник должен подать личное заявление на имя руководителя ДООУ 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 ДООУ».

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

5. Работа бракеражной комиссии

5.1. Проведение ежедневного бракеража пищи осуществляется бракеражной комиссией ежедневно при закладке продуктов питания и перед выдачей готовой пищи в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 и требованиями настоящего контракта.

5.2. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции.

5.3. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков, о чем составляется соответствующий акт. В этом случае исполнитель контракта обязан устранить недостатки в течение одного часа.

5.5. Состав бракеражной комиссии и порядок ее работы определяется приказом заведующего ДОУ.

6. Доставка и закупка продуктов питания

6.1 Доставку продуктов на пищеблок ДОУ осуществляет исполнитель контракта по организации питания собственным транспортом, ил с привлечением транспорта третьих лиц за свой счет. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства;

6.2 Закупка продуктов питания для оказания услуг осуществляется исполнителем контракта по организации питания с соблюдением требований изготовления горячего питания с соблюдением конечных сроков реализации сырой и готовой продукции, с исполнением требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении, перевозке и реализации.