

ПРИНЯТО
Общим собранием работников Учреждения
Протокол № 19
от «29» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим МБДОУ д/с № 414
Приказ № 101-о
от «01» сентября 2023 г.



/Л. С. Шадрина/

СОГЛАСОВАНО
Родительским комитетом Учреждения
«31» августа 2023 г.

Положение
об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада
№ 414 «Чебурашка» комбинированного вида города Новосибирска

1. Общее положение

1.1. Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 414 «Чебурашка» (далее – Учреждение), реализующего Основную образовательную программу дошкольного образования (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФЗ от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», 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», Методическим рекомендациям 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 Учреждения с целью обеспечения сбалансированного питания обучающихся, посещающих Учреждение, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Учреждение.

2.1. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждение 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 Учреждения;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания

2.1. Организация питания возлагается на Учреждение, осуществляющего образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном ФЗ РФ от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», примерным 15-ти дневным меню.

2.4. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных групп (от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет) и детей ОВЗ (особыми возможностями здоровья). Для детей, находящихся в Учреждении в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин).

2.5. В Учреждение в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения и приготовления пищи оборудованы необходимыми технологическим и холодильным оборудованием;

2.5.2. Весь кухонный инвентарь и посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов;

2.5.3. Место для приема пищи оснащено мебелью и посудой.

2.5.4. Количество одновременно используемой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную посуду. Посуда хранится в шкафах на решетчатых полках.

2.5.5. Повара имеют квалификационную категорию, владеют технологией приготовления диетического питания.

2.5.6. Разработан и утвержден порядок организации питания (график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.)

2.5.7. Заведующий Учреждением назначает ответственных:

- за своевременное оформление первичных заявок для проведения закупки продуктов питания, согласно требованиям ФЗ;

- за планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания СанПиН и примерным 15-ти дневным меню;

- за исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);

- за приемку продуктов питания, включая внутренней экспертизу товара в соответствии со ст. 41 ФЗ РФ и санитарно-эпидемиологических требований. Производственный контроль Учреждения:

- 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;

- д). соблюдение санитарных норм хранения продуктов питания, приготовлению и выдачи блюд;

- е). соблюдение правил личной гигиены воспитанников и сотрудников Учреждения;

- ж). санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- з). ведение документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН:

- меню-требование на выдачу продуктов питания,

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок,

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании и складских помещениях,
- журнал бракеража готовой продукции,
- гигиенический журнал (сотрудников),
- журнал расчета и оценки набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.6. Организация питания в Учреждении 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.

2.7. На основании утвержденного примерного меню в Учреждении ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания.

2.8. На каждое блюдо имеется технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

2.9. Для правильной организации питания воспитанников в Учреждении разработаны и утверждены следующие локальные акты и документы:

- приказ об утверждении «Положения об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 414 «Чебурашка» комбинированного вида города Новосибирска;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- приказ о бракеражной комиссии;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, сертификаты и др.).

2.10. 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. Контроль за организацией питания в МБДОУ.

3.1. Контроль осуществляют руководитель Учреждения, члены бракеражной комиссии, работник медицинского учреждения, обслуживающего Учреждение на основании Договора и другими организациями, по соглашению с администрацией Учреждения.