

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Юськинская средняя общеобразовательная школа»

ПРИНЯТО
с учетом мнения
Совета школы,
протокол от 27.08.21 № 5

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ «Юськинская СОШ»
от 27.08.2021 № 235

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
протокол от 30.08.2021 № 2

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников и сотрудников Юськинского детского сада
структурного подразделения МБОУ «Юськинская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания воспитанников и сотрудников а также порядок осуществления контроля за организацией питания в дошкольном образовательном учреждении Юськинского детского сада структурного подразделения МБОУ «Юськинская СОШ», разработано в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», « Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20, утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 Приказом Управления образования Администрации муниципального образования «Завьяловский район» «Об утверждении суточного набора продуктов для организации питания детей в ДОУ» от 19.12.2016 № 691, с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих ДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. Руководитель Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников Учреждения являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам воспитанников образовательного учреждения;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на Учреждение, осуществляющее образовательную деятельность.

2.2. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», 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 воспитанниками в МДОУ, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителей (законных представителей) по плате за присмотр и уход.

2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СП 2.4.3648-20, примерным 10 дневном циклическим меню.

2.4. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется согласно утвержденным нормам приказом Управления образования Администрации муниципального образования «Завьяловский район» для двух возрастных категорий детей: от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, с учетом времени их пребывания в Учреждении.

Для детей, находящихся в Учреждении в режиме 10,5 часов организуется четырехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона: завтрак - 20%, второй завтрак - 5%, обед - 35%, уплотненный полдник - 15%.

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

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.5.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

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

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

2.5.5. Руководитель Учреждения назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню;
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения совместных торгов;
- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках у единственного поставщика продуктов питания, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
- приемку продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии со ст.41,58,94 ФЗ-44, СП 2.4.3648-20, и бракераж, который включает в себя «Производственный контроль»:
 - органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус);
 - контроль целостности упаковки;
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов.
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом Учреждения;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 2.5.4 настоящего Положения об организации питания;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ И НОРМ СП 2.3/2.4.3590-20, 44-ФЗ ст.41,58,94.

- Ежедневного меню-требования установленного образца;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал здоровья.

- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, 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 воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в дошкольном образовательном учреждении для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению № 4 СП 2.3/2.4.3590-20), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем Учреждения.

2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в Учреждении ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по программе «БАРС») с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СП 2.3/2.4.3590-20) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемой продукции;
- сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню для воспитанников возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет);
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СП 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 3 СП 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 8 таблица 1 СП 2.3/2.4.3590-20);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с приложением № 8 таблица 2 СП 2.3/2.4.3590-20);
- журнал здоровья (в соответствии с приложением № 1 СП 2.3/2.4.3590-20);
- заявки на продукты питания в письменном и электронном виде (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в Учреждении, другой направляется через ЦДОиВ-ЦБ в Управление Муниципального заказа для проведения совместных торгов);
- сведения об исполнении договоров (контрактов);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.11. При поставке продуктов питания в Учреждение предприятие-поставщик обязано предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия. Доставка поставщиком товара должна осуществляться специально оборудованным транспортным средством для доставки товара, имеющим санитарный паспорт. Поставщик должен обладать правами пользования указанным транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Транспортировка Товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов (СанПин).

2.12. Организация питания воспитанников в Учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в Учреждении. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, стоимости, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером.

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

3. Контроль за организацией питания

3.1. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляют руководитель Учреждения, медицинский работник, бракеражная комиссия, действующая на основании

«Положения о бракеражной комиссии», члены родительского комитета и других общественных организаций, по согласованию с администрацией Учреждения.

4. Организация питания сотрудников

4.1. Организация питания сотрудников Учреждения производится в соответствии с Приказом Учреждения.

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

4.3. Сотрудник должен подать письменное заявление на имя директора ОУ о постановке его на одноразовое питание. В заявлении необходимо указать форму оплаты за питание: удержание из заработной платы, оплата через отделения банка.

4.4. Стоимость питания сотрудника устанавливается на основании расчетов калькуляции и сметы доходов и расходов «Питание сотрудников»

4.5. Питание воспитателей и помощников воспитателей организуется в группах совместно с детьми в соответствии разработанного и утвержденного порядка организации питания воспитанников.

4.6. Для организации питания других сотрудников Учреждения выделяется по возможности помещение и составляется график для приема пищи сотрудниками.