

1.1. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение, осуще, установленном

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Образовательный комплекс «СтартУМ»
(структурное подразделение «Детский сад»)
города Губкина Белгородской области

309190 Белгородская область, город Губкин, улица Раевского, д. 15б, улица Раевского, д. 19а

Регистрационный № 3

Согласовано

с профсоюзным
комитетом

Председатель
профсоюзного комитета
Козлова С.А.

протокол № 1 от
« 01 » 09 2022 года

Принято

на заседании педагогического
совета МБОУ «Образовательный
комплекс «СтартУМ»
протокол № 1 от
« 01 » 09 2022 г

Утверждено

приказом № 8
от « 01 » 09 2022 года

Директор МБОУ
«ОК «СтартУМ»
Т.В. Солдатова



**Положение
об организации питания воспитанников**

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

«Образовательный комплекс «СтартУМ»

(структурное подразделение «Детский сад»)

города Губкина Белгородской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МБОУ «Образовательный комплекс «СтартУМ».

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в структурном подразделении «Детский сад».

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в структурном подразделении «Детский сад», устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в структурном подразделении «Детский сад».

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком».

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (с учетом вносимых изменений) на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в образовательной организации, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителей (законных представителей) по плате за присмотр и уход.

- 1.6 Организация питания в структурном подразделении осуществляется штатными работниками фабрики социального питания.

1. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в структурном подразделении «Детский сад» является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников структурного подразделения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в структурном подразделении.

2. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Структурное подразделение «Детский сад» МБОУ «Образовательный комплекс «СтартУМ» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в структурном подразделении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующую маркировку в зависимости от назначения. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МБОУ «Образовательный комплекс «СтартУМ».

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад структурного подразделения.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется комиссионно. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок структурного подразделения «Детский сад», который хранится в течение года.

4. Условия и сроки хранения продуктов

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем шеф – повара или повара, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в структурное подразделение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.6. Структурное подразделение «Детский сад» обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеется кладовая для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия.
- 5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 6.1. Воспитанники структурного подразделения получают пяти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).
- 6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
- 6.3. Питание в структурном подразделении осуществляется с учетом основного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста и утверждённого начальником управления образования администрации Губкинского городского округа.
- 6.4. На основе основного и ежедневного меню, разработанного фабрикой социального питания для воспитанников от 1 года до 7 лет учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для каждой группы;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
- 6.5. При наличии детей в структурном подразделении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню фабрики социального питания обязательно включаются блюда диетического питания.
- 6.6. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке структурного подразделения.
- 6.7. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с руководителем учреждения, запрещается.
- 6.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) шеф – поваром или поваром составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню не допускаются.

6.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в родительских уголках групп.

6.10. В структурном подразделении «Детский сад» организуется питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения требований, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.4.5.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет медицинский работник (или лицо его заменяющее), шеф-повар, кладовщик.

6. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Контроль организации питания воспитанников структурного подразделения, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий структурным подразделением.

7.2. В структурном подразделении созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

7.9. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, шеф-поваром дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

7.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается в соответствии с приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия структурного подразделения.

7.12. Структурное подразделение обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.13. В компетенцию заведующего структурным подразделением «Детский сад» по организации питания входит:

- контроль состояния производственной базы пищеблока.
- текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока структурного подразделения достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами,

разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

7.14. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.15. Привлекать воспитанников структурного подразделения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.16. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.17. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.18. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.19. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со

столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.20. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим структурным подразделением издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Необходимое количество продуктов используется для приготовления пищи на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 08.00 ч. до 08.30 ч. подают воспитатели.

8.4. На следующий день в 08.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в структурном подразделении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Учет скоропортящихся пищевых продуктов ведется в журнале. Записи в журнале производятся на основании первичных документов в количественном выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.9. Начисление родительской платы производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

9.1. Заведующий структурным подразделением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий структурным подразделением несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.

9.3. Разграничение обязанностей по организации питания между заведующим структурным подразделением, медицинским работником (или лицом его заменяющим), работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в приказе.

9.4. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.5. Мероприятия, организованные в структурном подразделении:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

9. Контроль организации питания

10.1. К началу нового года заведующим структурного подразделения издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в учреждении, определяются его функциональные обязанности.

10.2. Контроль организации питания в структурном подразделении осуществляют заведующий структурным подразделением, бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Контроль питания основывается на принципах ХАССП.

10.3. Заведующий структурным подразделением обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

10.4. Медицинский работник (или лицо его заменяющее) структурного подразделения осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

10.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора учреждения.

10. Документация

11.1. В структурном подразделении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Основное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд) с учетом калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Гигиенический журнал (сотрудников).

11.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О контроле и организации питания в ДОУ;
- О создании комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов;
- О создании бракеражной комиссии;
- О создании комиссии по питанию в ДОУ;
- Об утверждении графиков;
- О создании приемочной комиссии.

11. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом структурного подразделения, принимается на Общем собрании работников и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора учреждения.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Пронумеровано _____
Директор МБОУ _____
Образовательный комплекс «Старт УМ» _____

