

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ковтунова Георгия Никитовича
с. Самовольно-Ивановка муниципального района Алексеевский Самарской области
(Детский сад с. Самовольно-Ивановка)

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом
ГБОУ СОШ с. Самовольно-Ивановка
Протокол №1 от 30.08.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ СОШ с. Самовольно-Ивановка
_____ Т. А. Пронина
Приказом от 30.08.2021г. №135

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников в структурном
подразделении – Детский сад с. Самовольно-Ивановка**

УЧТЕНО
мнение Совета родителей и
Совета обучающихся
от 30.08.2021г.

1. Общие положения

1. Положение об организации питания воспитанников детского сада с. Самовольно-Ивановка (далее – ДОУ), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования разработанную в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее Положение), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача 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 от 28.09.2020 № 28, методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, утвержденные главным санитарным врачом РФ от 02.03.2021г (далее- МР 2.3.6.0233-21), Технических регламентов ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011 и другими нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ 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 воспитанников ДОУ (для детей с заболеваниями (сахарный диабет, аллергическими проявлениями) в соответствии с рекомендациями диетического питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в ДОУ

1. Организация питания воспитанников возлагается на ОУ, осуществляющее образовательную деятельность.

2. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, 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.

3. Закупка и поставка продуктов питания в ДООУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», за счет средств оплаты родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в ДООУ, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по оплате за присмотр и уход.

4. Объем закупки и поставки продуктов питания в ДООУ определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, примерным 10 дневным циклическим меню.

5. Питание воспитанников в ДООУ осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей в ДООУ, сезонности (осень-зима, весна-лето), а также с учетом индивидуальных особенностей (аллергические пищевые реакции на продукты питания, с диагнозом сахарный диабет) воспитанников. Для детей, находящихся в ДООУ в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

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

6.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение № 1 МР 2.3.6. 0233 – 21). Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (ст.5 технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

6.2. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов (п 5.13 МР 2.3.6. 0233 - 21). При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

6.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой. 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.

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

6.5. 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.).

6.6. Директор ОУ назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10 дневным циклическим меню;

- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в ДООУ, согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – ФЗ № 44);
 - своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
 - ведение документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г № 32;
 - исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
 - приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44, СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - осуществление производственного контроля ДООУ:
 - органолептическая оценка продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
 - контроль целостности упаковки продуктов;
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
 - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
 - соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
 - соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками ДООУ;
 - санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 - отбор и хранение суточных проб;
 - порядок организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.5.6. настоящего Положения.
 - расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (подекадно).
8. 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.
9. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в ДООУ для возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) должно быть составлено в форме согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
10. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в ДООУ ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца.
11. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта

(Приложение № 7 к МР 2.3.6.0233-21) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

2.12 Для правильной организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документы:

- приказ и Положение об организации питания в ДОО;
- приказ о назначении ответственных за организацию питания в ДОО;
- программа производственного контроля;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- примерное меню, составленное для воспитанников двух возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), накопительные ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал отбора суточных проб;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока, складских помещений;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- заявки на продукты питания в письменной и электронной форме;
- информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;
- график смены кипяченной воды;

2.13 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.

Ответственный работник ДОО проверяет достоверность декларации соответствия, сертификата соответствия на официальном сайте.

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.

14. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в ДОО и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, размещая ежедневное меню на информационном стенде ДОО и на официальном сайте учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.
15. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОО проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

1. Директор ОУ:
 - издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
 - несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
 - обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
 - назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
 - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.
2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.
 1. Администрация ОУ:
 - обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
 - снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды,

санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

- Своевременно проводит контроль (два раза в месяц) на отсутствие или наличие синатропных насекомых (их следов) на пищеблоке, а в случае выявления организует дезинсекцию пищеблока силами специализированной организацией.

2. Бухгалтер:

- отвечает за соблюдение санитарно-гигиенических правил за организацию питания;
- контролирует правильность хранения суточных проб готовой пищи;
- ежедневно составляет меню – требование на следующий день;
- входит в состав бракеражной комиссии;
- ведет специальную документацию и отвечает за ее состояние.

3. Главный бухгалтер:

- планирует закупки продуктов питания, составляет первичные заявки для проведения закупок продуктов, осуществляет приемку товара и т.п.
- контролирует сопроводительную документацию на поставленную продукцию;
- входит в состав бракеражной комиссии;
- ведет специальную документацию и отвечает за ее состояние.
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

4. Работник пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- ведут специальную документацию и отвечают за ее состояние.
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5. Воспитатели:

- представляют информацию калькулятору о количестве присутствующих воспитанников на следующий день.
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю детского сада (калькулятору, воспитателю) о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

4. Контроль за организацией питания в ДОУ

4.1 Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляют: руководитель учреждения, члены бракеражной комиссии, действующие на основании Положения о бракеражной комиссии, сотрудники образовательного учреждения, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов.