

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МБДОУ № 5 «Карамелька»

В.А. Харламова

Протокол № 1

11.01.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 1/6 – ОД от «11» января 2021 г.

Заведующий О.В. Савина

введено в действие с 11.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 5 «Карамелька» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано с целью организации режима работы дошкольного учреждения, создания оптимальной системы питания и направлены на усиление мер по организации качественного питания для воспитанников образовательной организации.

Организация питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 5 «Карамелька» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым (далее – Положение) и осуществляется в соответствии с Федеральными правовыми актами и нормативными правовыми актами Республики Крым, регулирующие вопросы организации питания обучающихся и воспитанников:

- закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об организации в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7);
- типовое положение об общеобразовательном учреждении, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 19.03.2001 № 196 (в редакции от 10.03.2009 № 216) (пункт 24);
- федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава 4, статья 19, 20);
- федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- федеральный закон Российской Федерации от 05.04. 2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.;
- совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731);

- Постановление Администрации города Симферополя Республики Крым от 26.12.2019 №7377 «Об установлении размера родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность на территории муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым (далее - Постановление).

1.2. МБДОУ совместно с предприятиями (индивидуальными предпринимателями), поставщиками продуктов питания создают необходимые условия для обеспечения питанием воспитанников, организуют поставку продуктов питания в образовательную организацию.

2. Общие принципы обеспечения питанием

2.1. Питание в МБДОУ может быть обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

2.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественного питания.

2.3. МБДОУ в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействуют с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

2.4. Ответственность за обеспечение питанием воспитанников возлагается на заведующего №5 «Карамелька» Савину О. В.

2.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в МБДОУ (или) поставки продуктов питания в МБДОУ, несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся (воспитанников).

3. Финансирование расходов на организацию питания

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в образовательных организациях может осуществляться:

за счет средств бюджета Республики Крым;

за счет средств бюджета муниципальных районов и городских округов;

за счет средств родителей (законных представителей).

3.2. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

3.3. Для воспитанников дошкольных образовательных организаций с 12-ти часовым рабочим днем стоимость питания для детей возрастом от 3 до 7 лет – не менее 150 руб. в день на одного ребенка.

3.4. Размер возмещения расходов на питание некоторых категорий воспитанников утверждается ежегодно распоряжением главы администрации муниципального городского округа.

Субсидии из бюджета Республики Крым на организацию питания, указанные в Распоряжении, носят целевой характер и не могут быть использованы на другие нужды.

Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством и Распоряжением.

3.5. МБДОУ в ежедневном режиме ведут учет экономии бюджетных средств, сложившихся за счет пропусков занятий воспитанниками в связи с болезнью, карантином, иными причинами.

Сложившаяся экономия на основании приказа заведующего МБДОУ направляется на осуществление мероприятий по улучшению организации питания всех категорий воспитанников, а также обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

3.6. Оплата за питание воспитанников в образовательных организациях производится родителями (законными представителями) в ежемесячном режиме.

3.7. В случае отсутствия воспитанника в образовательной организации по уважительной причине производится перерасчет родительских средств на организацию питания данного воспитанника в последующие дни.

Воспитатель должен в оперативном порядке (в течение дня) выяснить причины отсутствия воспитанника и учесть наличие ребенка либо его отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день.

3.8. Стоимость питания организованного за родительскую плату, не может быть ниже стоимости установленной в Распоряжении.

3.9. Размер и форма оплаты, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием воспитанников, а также, в случае необходимости, размер компенсации родителям (законным представителям) устанавливается соответствующими органами муниципальных районов и городских округов.

4. Порядок предоставления питания воспитанникам дошкольных образовательных организаций

4.1. В целях материальной поддержки воспитания и обучения детей, посещающих образовательные организации, реализующие образовательную программу дошкольного образования, родителям (законным представителям) выплачивается компенсация в размере, устанавливаемом нормативными правовыми актами Республики Крым, но не менее двадцати пяти процентов среднего размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных и муниципальных образовательных организациях, находящихся на территории Республики Крым, на первого ребенка, не менее пятидесяти процентов размера такой платы на второго ребенка, не менее семидесяти пяти процентов такой платы на третьего ребенка и последующих детей. Средний размер родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных и муниципальных образовательных организациях устанавливается органами государственной власти Республики Крым (статья 65 закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

5. Порядок организации питания

5.1. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32).

5.2. Питание воспитанников в МБДОУ осуществляется только в рабочие дни без права получения компенсаций выделенного бюджетного финансирования за пропущенные дни и отказ от предлагаемого питания.

5.3. Питание воспитанников осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается заведующим МБДОУ и контролируется территориальным органом Роспотребнадзора.

Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

5.4 Фактическое меню ежедневно утверждается заведующим МБДОУ, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.

5.5 Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

6. Контроль обеспечения питания

6.1. Органы управления образованием муниципальных районов и городских округов Республики Крым:

осуществляют контроль над организацией и качеством питания в МБДОУ;
обеспечивают единую нормативно-правовую основу организации питания воспитанников;

выносят вопросы организации питания воспитанников для рассмотрения на совещаниях администраций муниципальных районов и городских округов;

6.2. Заведующий МБДОУ:

- осуществляют контроль обеспечения и качеством питания воспитанников;
- создаёт общественную комиссию по контролю над организацией питания в МБДОУ в составе: заведующего МБДОУ, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представители Управляющего совета, родительской общественности.

Контроль организации питания воспитанников осуществляется не реже 1 раза в квартал, по результатам проверок в случаях выявления нарушений составляются акты, справки.

6.3. Ответственное лицо за организацию питания назначается приказом заведующего МБДОУ.

6.3.1. Ответственный за организацию питания в МБДОУ:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;
- контролирует заявки на количество воспитанников для предоставления питания;
- предоставляет указанное количество воспитанников в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;
- организывает и контролирует учёт фактической посещаемости воспитанников;
- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания воспитанников и их родителей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания.
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима воспитанников.

7. Обязанности руководителя и медицинского персонала образовательной организации

7.1. Заведующий МБДОУ организует и обеспечивает:

- наличие в организации санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников организации;
- выполнение требований санитарных правил и норм сотрудниками организации;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;

- наличие санитарного журнала установленной формы;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;
- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

7.2. Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль соблюдения санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий.

7.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную ответственность в соответствии с федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

9. Права и обязанности родителей (законных представителей)

7.1. Родители (законные представители) воспитанников имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично, через родительские комитеты, Управляющий совет образовательной организации;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию;
- принимать участие в деятельности Управляющего совета по вопросам организации питания воспитанников;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания воспитанников в соответствии с действующим законодательством.

7.2. Родители (законные представители) воспитанников обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника, воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

8. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

8.1. МБДОУ с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников в НОД;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в квартал) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую просветительскую работу с родителями, по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения

ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала Управляющего совета, родительских комитетов групп, органов, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю качества питания;

проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в управление образования сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

8.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в группах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общего собрания, публичного отчета.

9. Основные требования к организации питания воспитанников в образовательной организации.

9.1. Для обеспечения воспитанников здоровым питанием необходимо разрабатывать рацион питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, с учетом физиологически обоснованного режима питания.

9.2. Для дошкольных образовательных организаций с дневным пребыванием 12 часов: завтрак - 20-25%, второй завтрак - 5%, обед - 30-35%, полдник 10-15%, ужин - 20-25% или возможна организация уплотненного полдника - 30-35%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

На основании примерного меню разрабатываются технологические карты в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд.

9.3. В суточном рационе питания дошкольников содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров - 30-32% и углеводов - 55-58%. Важно учитывать потребность детей в энергии, получаемой с пищей, которая меняется по мере роста и развития.

9.4. Ежедневно в рационах 2 - 6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать нарезку из овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

9.5. В МБДОУ должны быть:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания.
- сезонное меню (летне-осеннее и зимне-весеннее).
- ежедневное меню, утвержденное руководителем образовательной организации, с указанием даты, выхода блюда, стоимости.
- приказы по учреждению:
 - об организации питания,
 - об организации бесплатного льготного питания воспитанников (приказы содержат: списки воспитанников, получающих бесплатное питание, фамилию/ имя, отчество ответственного по учреждению за организацию питания, график питания воспитанников и т.д.);
 - о создании бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии).
- план работы по организации питания и популяризации здорового питания в воспитанников (отдельный план или мероприятия в годовом плане: работа с сотрудниками образовательной организации, сотрудниками пищеблока, воспитанниками и их родителями).
- положения образовательной организации об организации питания и о бракеражной комиссии.
- план производственного контроля за организацией питания и качеством приготавливаемой продукции в образовательной организации:

наличие необходимой документация за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в образовательном учреждении (сборник рецептов, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации сезонному и ежедневному меню);

справки проверок внутреннего контроля;

- акты и справки по результатам проверок органа управления образованием, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль.

- Необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» и т. д.

- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

9.6. В ДОУ должны соблюдаться условия хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН (обязательное наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от пола - 35см, остальные продукты - 15см), наличие холодильного оборудования и т.д.).

9.7. Должна быть осуществлена маркировка всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т. д.).

12. Составление рационов питания для обучающихся (воспитанников) и определение его стоимости

12.1. Рекомендуемые типовые рационы муниципального образования разрабатываются на основании нормативов физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минеральных веществах, микронутриентах с учетом рекомендуемых наборов продуктов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально-экономического развития и других факторов.

Для обоснования типовых рационов необходимо применять расширенный ассортимент пищевых продуктов, что позволит повысить точность расчета стоимости за счет применения цен на конкретные продукты с заданными показателями качества.

Для обеспечения сравнения типового и рекомендуемого рациона осуществляется пересчет конкретных видов продуктов расширенного ассортимента в группы продуктов, определенные рекомендуемыми рационами. Для пересчета применяются нормы замен одних продуктов другими, установленные соответствующими санитарными нормами и правилами, официально изданными сборниками рецептур блюд, нормами отходов при первичной обработке или подтверждаемые расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

12.2. Типовой рацион определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение типового рациона, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами, так как создаются предпосылки для закупок продуктов низкого качества.

12.3. Примерное меню необходимо составлять на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерного меню и раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся (воспитанников) в общеобразовательной организации, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

При разработке меню для питания учащихся необходимо отдавать предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд; не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

12.4. Технологические и калькуляционные карты на блюда, которые входят в состав меню, разрабатываются на каждое блюдо на основании Сборника рецептуры утверждаются руководителем образовательной организации.

12.5. В общественном питании калькуляцией называется исчисление продажной цены единицы продукции (одного блюда, одной порции, одного килограмма и т.п.). Калькуляция составляется на калькуляционных карточках установленной формы на основании сборников рецептур, цен на сырье и т.п.

На каждое наименование продукции требуется составлять отдельную калькуляционную карточку. В случае изменения цены хотя бы на один вид сырья, необходимо сделать новый расчет в новой калькуляционной карточке и установить продажную цену на продукцию.

12.6. В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 07.03.1995 № 239 (с последующими изменениями) «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)» органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации имеют право устанавливать предельные размеры наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при образовательных организациях.