

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА №29 «БУРАТИНО»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

СОГЛАСОВАНО

председатель ПК МБДОУ № 29 «Буратино»
г. Симферополя

А. И. Королькова

протокол №1 от 11.03.2024г.

ПРИНЯТО

на общем собрании трудового коллектива
протокол №1 от 11.03.2024г.

УТВЕРЖДАЮ

заведующий МБДОУ № 29 «Буратино»
г. Симферополя

М. М. Котенкова

Введено в действие приказом №28-од от 11.03.2024г.

**Котенкова
Марина
Михайловна**

Подписан: Котенкова Марина Михайловна
ОИ: 80000, 8-Республика Крым, 1-СИМФЕРОПОЛЬ, Т-ЗАВЕДУЮЩИЙ,
ОУ: 01-Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский сад
общеразвивающего вида № 29 «Буратино» муниципального
образования городской округ Симферополь Республики
Крым», ИНН: 2302047263, ОГРН: 1023020306063,
E-mail: kotenkova.maria@yandex.ru, G-Марина Михайловна, SN-Котенкова,
ОК: Котенкова Марина Михайловна
Оформление и утверждение: 12.04.2024
Дата: 2024-03-11 14:14:21
Место: Симферополь
Форм: Readit Версия: 9.7.0

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в МБДОУ № 29 «Буратино» г. Симферополя

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников и сотрудников МБДОУ № 29 «Буратино» г. Симферополя (далее - ДОУ), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом Российской Федерации от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», 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», Методическими рекомендациями 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 дошкольного образовательного учреждения с целью обеспечения сбалансированного питания обучающихся, посещающих ДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. 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 обучающихся ДОО (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в ДОО

- 2.1. Организация питания воспитанников возлагается на ДОО, осуществляющего образовательную деятельность.
- 2.2. Закупка и поставка продуктов питания в ДОО осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом Российской Федерации от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в ДОО, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.
- 2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в ДОО определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», примерным 10-ти дневным меню.
- 2.4. Питание воспитанников в ДОО осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей в ДОО. Для детей, находящихся в ДОО в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)
- 2.5. В ДОО в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:
- Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
- Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
- 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.
- 2.5.1. Наличие квалифицированного штатного персонала пищеблока, владеющего

технологией приготовления диетического питания.

2.5.2. Разработан и утвержден порядок организации питания воспитанников (режима работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.)

2.5.3. Заведующий ДОУ назначает ответственных лиц за:

- а. планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», примерным 10-ти дневным меню;
- б. своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в ДОУ согласно требований Федерального закона Российской Федерации от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Федерального закона Российской Федерации от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»;
- в. своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
- г. исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
- д. приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41 Федерального закона Российской Федерации от 05.04.2013 № 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»;
- е. осуществление производственного контроля ДОУ:
 - органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус;
 - контроль целостности упаковки;
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
- ж. соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- з. соблюдению правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками ДОУ;
- и. санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- к. правильностью отбора и хранения суточных проб;
- л. порядком организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.5.6. настоящего Положения;
- м. ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:
 - меню-требование на выдачу продуктов питания
 - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
 - журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал отбора суточных проб.

н. расчетом и оценкой использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.6. Организация питания в ДОО 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 ДОО ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания.

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

2.9. Для правильной организации питания воспитанников в ДОО хранятся, а также разработаны и утверждены следующие локальные акты и документы:

- приказ об утверждении Положения об организации питания в ДОО;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное меню, составленное для воспитанников двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) на 10 рабочих дней на сезоны лето-весна и осень-зима;
- 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 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- заявки на продукты питания;
- информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;
- книга учета материальных ценностей - ведомость контроля за рационом питания (в электронном виде).

2.10. При поставке продуктов питания предприятие - 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.

- 2.11. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения раздельного 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 должна проводиться водителем ежедневно и по мере загрязнения, дезинфекция - 1 раз в 10 дней. Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами. Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В летнее время скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов, не должны использоваться для перевозки людей и других товаров. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать санитарную одежду (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
- 2.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МБДОУ и дома родителей информируются об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также рекомендации для родителей (законных представителей) по организации питания детей вечером.
- 2.13. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОУ 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 ДОУ

- 3.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляют руководитель ДОУ, члены бракеражной комиссии, действующие на основании Положения о бракеражной комиссии МБДОУ № 29 «Буратино» г. Симферополя, работник медицинского учреждения, обслуживающего ДОУ и другие общественные организации, по соглашению с администрацией ДОУ.

