МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 235»

«235 – ТЙ НОМЕРО НЫЛПИ САД» ШКОЛАОЗЬ ДЫШЕТОНЪЯ МУНИЦИПАЛ КОНЬДЭТЭН ВОЗИСЬКИСЬ УЖЪЮРТ

(235-ТЙ НОМЕРО ШДМКВУ)

(МБДОУ № 235)

ПРИКАЗ

17.03.2021

№ 57 о/д

Ижевск

Об утверждении Положения об организации питания воспитанников и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 235»

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 РФ от 27.10.2020 г. № 32, с целью усиления контроля за организацией и качеством питания в ДОУ, а также в рамках осуществления производственного контроля,

приказываю:

- 1. Утвердить прилагаемое Положение об организации питания воспитанников и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 235» (далее Положение).
- 2. Волковой П.А., делопроизводителю, разместить Положение на информационных стендах Учреждения, на официальном сайте Учреждения в сети «Интернет» в течение 10 рабочих дней со дня принятия.
- 3. Признать утратившим силу приказ от 27.03.2019 г. № 71 о/д «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 235»».
- 4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 235

Н.Л. Лукиных

С приказом ознакомлена:

Волкова П.А.

ПРИНЯТО На общем собрании работников МБДОУ «Детский сад № 235» Протокол от 15.03.2021. № 1

УТВЕРЖДЕНО Приказом заведующего МБДОУ «Детский сад № 235» От 17.03.2021 г. № 57 о/д

С УЧЕТОМ МОТИВИРОВАННОГО МНЕНИЯ Совета родителей МБДОУ «Детский сад № 235» Протокол От 16.03.2021 № 4

Положение

об организации питания воспитанников и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 235»

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников, сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 235» (далее – МБДОУ), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, 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», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «о закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», 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 октября 2020г. № 32, СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020г. № 28, СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001г. № 36, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н от 11.03.2012 г. и Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03.2012 г.
 - 1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ 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 МБДОУ (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 МБДОУ

- 2.1. Обеспечение питанием в МБДОУ осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания ООО «Домашняя кухня» (далееаутсорсер).
- 2.2. эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 32;
- * СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- * Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- * Технический регламент ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 г. №881
- * «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) от 28.05.2010 г № 299;
- * Приказ Минздрава России от 21.03.2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- * Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- * СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- * Иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МБДОУ
- 2.3. Питание воспитанников в МБДОУ 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 МБДОУ. Для детей, находящихся в МБДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)
- 2.4. В МБДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:
- 2.4.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
- 2.4.2. 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.
 - 2.4.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.
- 2.4.4. 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.

- 2.4.5 Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания, прошедший медицинский осмотр и гигиеническую аттестацию.
 - 2.5. Заведующий МБДОУ назначает ответственных лиц за:
 - за организацию питания в ДОУ
- за расчетом и оценкой использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (2 раза в месяц)
- за исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов) по услуге «Организация питания воспитанников ДОУ»;
- 2.6. Организация питания в МБДОУ должно 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. Примерное 10-дневное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МБДОУ для двух возрастных групп детей с учетом сезонности (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) должно быть уставленной формы согласно Приложению № 8 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 октября 2020г. № 32и утверждено директором ООО»Домашняя кухня» и согласовано заведующим ДОУ,
- 2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в МБДОУ аутсорсер ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания
- 2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов;
- 2.10. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть разработаны и утверждены следующие локальные акты и документы:
 - приказ и Положение об организации питания в МБДОУ;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- договоры (контракты) на предоставление услуги «Организация питания воспитанникам ДОУ»;
- примерное 10дневное меню, составленное для воспитанников двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет)по сезонам, технологические карты кулинарных изделий (блюд), накопительные ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- 2.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню, согласованное заведующим ДОУ 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.
- 2.12. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется, помощником воспитателя под руководством воспитателя, ответственность за норму выдачи блюд возлагается на воспитателя ДОУ

- 3.2. Перед раздачей пищи столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи. Работники, участвующие в раздаче еды используют средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами), а также перчатки. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров в соответствии с инструкцией по их применению.
- 3.3. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке: стол накрывают скатертью или индивидуальными салфетками; на стол ставят салфетницы, тарелки с хлебом; разливают третье блюдо; подается салат; подается первое блюдо; дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи; по окончании взрослые убирают со столов тарелки из-под первого блюда, дети старшего возраста могут самостоятельно убирать свои тарелки на специально отведенное место; подается второе блюдо; прием пищи заканчивается третьим блюдом.
 - 3.4. В первой младшей группе возможно докармливание детей.
- 3.5. Детям раздаются все приготовленные блюда, вне зависимости от предпочтений ребенка.
- 3.6. При организации каждого приема пищи воспитанникам прививаются культурногигиенические навыки.
 - 3.7. Запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

4. Контроль за организацией питания в МБДОУ

4.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляют руководитель МБДОУ, члены бракеражной комиссии, действующие на основании Положения о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 235», сотрудники образовательного учреждения, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов, работник медицинского учреждения, обслуживающего МБДОУ на основании Соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, обучающихся в общеобразовательном учреждении, родительское сообщество и другие общественные организации, по соглашению с администрацией МБДОУ.

5. Организация питания сотрудников МБДОУ

- 5.1. Организация питания сотрудников МБДОУ осуществляется в соответствии с Постановлением Администрации г. Ижевска от 05.07.2005 № 303 « Об утверждении порядка организации питания работников муниципальных дошкольных образовательных учреждений».
- 5.2. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в МБДОУ, в период нахождения на работе.
- 5.3. Сотрудник должен подать личное заявление на имя руководителя МБДОУ о постановке его на одноразовое питание. В заявлении необходимо указать форму оплаты за питание: удержание из заработной платы, оплата через отделение банка.
- 5.4. Стоимость питания сотрудника устанавливается в размере не менее стоимости питания, сложившейся за истекший месяц.
- 5.5..Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад \mathbb{N}^2 235».
- 5.6. Для организации питания сотрудников МБДОУ выделяется помещение и составляется график приема пищи сотрудниками. Помещение должно быть оснащено необходимым набором посуды и хозяйственным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами.



Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

Владелец сертификата: организация, сотрудник

Сертификат: серийный номер, период действия

Дата и время подписания

Подписи отправителя:

МБДОУ № 235

Лукиных Надежда Леопольдовна, Заведующий

013937D5009EAB4085440CE2B0ECEC5B4 18.03.2021 15:26 GMT+03:00

D c 15.04.2020 15:47 no 15.04.2021 15:47 GMT+03:00

Подпись соответствует файлу документа