

СОГЛАСОВАНО:

Советом родителей 03.02.2021г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МДОУ «Детский сад № 210»



Приказ № 03.02/8 от 05.02.2021

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД №210»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в муниципальном образовательном учреждении «Детский сад №210», реализующего основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющего присмотр и уход за детьми дошкольного возраста (далее - Положение), разработано в соответствии с Федеральными законами от 06 октября 2003 г. N 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", от 26 июля 2006 г. N 135-ФЗ "О защите конкуренции", от 05 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон N 44-ФЗ), от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №210», реализующего основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющее присмотр и уход за детьми дошкольного возраста (далее - ДОУ), и определяет полномочия, права и обязанности ДОУ и организаций общественного питания в случае заключения контракта в соответствии с требованиями Федерального закона N 44-ФЗ (далее - исполнители контрактов).

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

1.3.1. Обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии.

- 1.3.2. Предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания.
- 1.3.3. Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в ДОУ.
- 1.3.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные основы питания воспитанников

- 2.1. Питание воспитанников осуществляется за счет средств бюджета г. Ярославля и поступлений от иной, приносящей доход деятельности.
Питание воспитанников, которым предоставляются меры социальной поддержки по обеспечению питанием в случаях и в порядке, установленными федеральными законами, законами Ярославской области, муниципальными правовыми актами г. Ярославля, (далее - воспитанники льготных категорий) осуществляется за счет средств соответствующих бюджетов (в размере предусмотренных мерами социальной поддержки) за период их фактического пребывания в ДОУ.
- 2.2. Питание воспитанников организуется путем заключения контракта в соответствии с требованиями Федерального закона N 44-ФЗ, в соответствии с требованиями Федерального закона от 13 июля 2015 г. N 224-ФЗ "О государственно-частном партнерстве, муниципально-частном партнерстве в Российской Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации".

3. Основные требования к организации питания воспитанников

- 3.1. В период пребывания в ДОУ воспитанники должны быть обеспечены горячим питанием с интервалом не более 4 часов между приемами пищи:
при 12-часовом пребывании - 4 - 5-разовое питание;
Кратность приема пищи и режим питания по отдельным приемам пищи определяются временем пребывания воспитанников и режимом работы ДОУ.
- 3.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, утвержденным руководителем ДОУ.
- 3.3. Организация питания в ДОУ обеспечивается согласно натуральным нормам для двух возрастных категорий детей: от 1,5 лет до 3 лет и от 3 до 7 лет, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 3.4. Отпуск питания воспитанникам должен быть организован по возрастным группам в соответствии с режимом дня. Воспитанники получают питание в групповых помещениях.
- 3.5. Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях. Перетаривание готовых блюд и кулинарной продукции не допускается.

4. Полномочия, права и обязанности ДОУ и исполнителей контрактов

- 4.1. ДОУ:
 - 4.1.1. Создает необходимые условия для организации питания воспитанников.
 - 4.1.2. Осуществляет разработку необходимого пакета документов в целях определения поставщика (подрядчика, исполнителя) и (или) заключения контракта в рамках Федерального закона N 44-ФЗ.

4.1.3. По итогам проведения процедур определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в течение установленного срока заключают контракт (договор).

4.1.4. Передает исполнителям контрактов в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества г. Ярославля, закрепленные за ДООУ на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 26 июля 2006 г. N 135-ФЗ "О защите конкуренции".

4.1.5. В целях исполнения контракта (договора) безвозмездно обеспечивают исполнителей контрактов электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организуют вывоз отходов.

4.1.6. Создают необходимые условия для организации питания воспитанников:

4.1.6.1. Объемно-планировочные решения помещений пищеблоков ДООУ должны предусматривать последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

4.1.6.2. Пищеблок ДООУ должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, позволяющим осуществлять приготовление ассортимента блюд и кулинарных изделий в соответствии с утвержденным меню, обеспечивать сохранение качества и пищевой ценности с момента приготовления пищи до ее реализации в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.1.6.3. В ДООУ должны быть предусмотрены помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором мебели, столовой и чайной посуды из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу воспитанников в группе.

4.1.7. Назначает работников, ответственных за:

4.3.7.1. Осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками.

4.3.7.2. Ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий.

4.3.7.3. Оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.

4.3.7.4. Проведение бракеража готовой продукции.

4.3.7.5. Информирование родителей (законных представителей) о проводимых в ДООУ мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

4.3.8. Утверждает приказом комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации ДООУ, при необходимости родительской общественности.

4.3.9. Организует мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей).

4.4. *Исполнители контрактов:*

4.4.1. Руководствуются в своей деятельности по оказанию услуг питания заключенными

контрактами, нормативными и техническими документами, требованиями санитарного законодательства, предъявляемыми к предприятиям общественного питания.

4.4.2. Предоставляют воспитанникам в период пребывания в ДООУ питание в соответствии с пунктом 3.1 раздела 3 настоящего Положения.

4.4.3. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с единым утвержденным

меню, которое является неотъемлемой частью контракта.

4.4.4. Гарантируют качество и безопасность продуктов питания, подтвержденные соответствующими документами.

Осуществляют входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья с регистрацией результатов контроля в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,

поступающих на пищеблок, согласно форме, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Обеспечивают условия хранения и сроки годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, санитарно-эпидемиологическими нормативами.

Обеспечивают ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном

оборудовании с регистрацией результатов контроля в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании согласно форме, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.4.5. Осуществляют производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с санитарными правилами.

4.4.6. Принимают меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускают случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи.

4.4.7. Обеспечивают надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной безопасности, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

5. Контроль за организацией питания в ДОУ

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

5.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание.

5.3. Администрация ДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.4. Ответственный за питание в ДОУ обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- санитарным состоянием пищеблока;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

5.5. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

5.6. Комиссия имеет право проверить соответствие объема, срока и качества предоставляемых услуг, осуществлять проверку хранения продуктов, использования кухонной и столовой посуды, использования емкостей при доставке блюд, соблюдения чистоты, качества мытья кухонной посуды, хранения моющих и дезинфицирующих средств, наличие документов на пищевые продукты, гарантирующих их качество и безопасность.

5.7. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий контракта со стороны исполнителя, МДОУ «Детский сад №210» составляет акт с указанием выявленных нарушений. В течение одного календарного дня направляет акт исполнителю, который обязан принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае неисполнения, некачественного исполнения обязательств, установленных контрактом, оказанные услуги оплате не подлежат, о чем МДОУ «Детский сад №210» направляет исполнителю соответствующее уведомление.

6. Отчетность и делопроизводство.

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОО по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в ДОО доводятся до всех участников образовательного процесса по мере необходимости.

6.3. При организации питания обучающихся в ДОО должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- контракты (договоры) на предоставление услуги по организации горячего питания воспитанникам ДОО;
- примерное десятидневное меню;
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Перечень приказов:

- 1) Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;
- 2) О введении в действие примерного 10-дневного меню для детей с 1,5 до 3-х лет и с 3-х до 7-ми лет;
- 3) Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками ДОУ;

7. Заключительные положения.

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся ДОУ, ответственный за питание (старшая медсестра):

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

7.2. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

7.3. Проводит мониторинг организации питания

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Детский сад №210»

ПРИКАЗ
г.Ярославль

03.02/8

05.02.2021

Об утверждении локальных нормативных актов

В целях реализации Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, а также «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 31 июля 2020 г. № 373, Устава МДОУ «Детский сад № 210»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить новую редакцию «Правил внутреннего распорядка обучающихся (воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 210»
2. Утвердить новую редакцию Положения «Об организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №210»
3. Новую редакцию документов разместить на сайте учреждения в сети Интернет.
4. Ранее действующие локальные нормативные акты считать утратившим силу.
5. Приказ вступает в силу со дня его подписания
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Э.Н. Платонова