



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МКДОУ ДЕТСКИЙ САД «Салам»**

368041. Республика Дагестан. Хасавюртовский район. сел. Новосаситли ул.Центральная 31

тел: +89654915688, e-mail mkdou-salam@yandex.ru, адрес сайта: <https://dag-salam.tvoyasadik.ru/>

ПРИКАЗ

22.01.2023

№142/5

Об утверждении Положения об организации питания воспитанников, и сотрудников.

В соответствии с требованиями 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, с целью усиления контроля за организацией и качеством питания в дошкольном образовательном учреждении, строгого выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а так же в рамках осуществления производственного контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Положения об организации питания воспитанников муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Салам»
2. Разместить Положение на официальном сайте Учреждения в течение 10 рабочих дней со дня принятия.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МКДОУ «Салам» Саидмагомедова З.Х.





**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МКДОУ ДЕТСКИЙ САД «Салам»**

368041. Республика Дагестан. Хасавюртовский район. сел. Новосаитлиул.Центральная 31

тел: +89654915688, e-mailmkdou-salam@yandex.ru, адрес сайта:<https://dag-salam.tvoyasadik.ru/>

ПРИКАЗ

22.01.2023

№142/5

Об утверждении Положения об организации питания воспитанников, и сотрудников.

В соответствии с требованиями 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, с целью усиления контроля за организацией и качеством питания в дошкольном образовательном учреждении, строгого выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а так же в рамках осуществления производственного контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Утвердить прилагаемые Положения об организации питания воспитанников муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Салам»**
- 2. Разместить Положение на официальном сайте Учреждения в течение 10 рабочих дней со дня принятия.**
- 3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.**

Директор МКДОУ «Салам» Саидмагомедова З.Х.

ПРИНЯТО:

УТВЕРЖДАЮ:

Педагогический совет

МКДОУ д./с «Салам»

Протокол № ____ от ____ 2022 г.

Директор МКДОУ «Салам»

_____ Саидмагомедова З.Х.

Приказ №142/5 от «22» января 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
воспитанников
в МКДОУ детский сад «Салам»
с. Новосаситли.

с. Новосаситли

1.1. Положение об организации питания воспитанников, сотрудников (далее – Положение) Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Салам» (далее – МКДОУ), реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования 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 2020 г. № 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 2020 г. № 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 14.11.2001 г. № 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 МКДОУ является:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным 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 МКДОУ (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.

1. Организация питания в МКДОУ

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на МКДОУ, осуществляющее образовательную деятельность.

- 2.2. Закупка и поставка продуктов питания в МКДОУ 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», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 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 МКДОУ, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по оплате за присмотр и уход.
- 2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в МКДОУ 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 государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, примерным 10 дневным циклическим меню.
- 2.4. Питание воспитанников в МКДОУ 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 МКДОУ и сезонности (осень-зима, весна-лето). Для детей, находящихся в МКДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)
- 2.5. В МКДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:
- 2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
- 2.5.2. 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.
- 2.5.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.
- 2.5.4. 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 (или) стеллажах.
- 2.5.5. Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.
- 2.5.6. 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.).
- 2.5.6. Заведующий МКДОУ 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 на приобретение их соответствующие инстанции для проведения закупок продуктов питания в МКДОУ, 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)

и Федерального Закона Российской Фе

дерации от 18.07.2011 г. №223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»;

- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ №44, СанПиН 2.4.1.3049-13;
- осуществление производственного контроля МБДОУ:
 - 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 транспортировки и хранения продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
 - соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками МКДОУ;
 - 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 (по декадно);
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями 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 октября 2020 г. №32:
 - а) меню-требования на выдачу продуктов питания;
 - б) журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
 - в) журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании; г) журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - д) журнал проведения витаминизации третьих и сладки блюд; е) гигиенический журнал (сотрудники);
 - ж) журнал отбора суточных проб;
 - з) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

- 2.6. Организация питания в МКДОУ 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. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МКДОУ для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) должно быть составлено в форме согласно Приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню МКДОУ ежедневно составляется Меню-требования на выдачу продуктов питания установленного образца.
- 2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с сборником технологических нормативов.

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в МКДОУ должны быть следующие локальные акты и документы:

- прикази Положение об организации питания в МКДОУ;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность 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), технологические карты кулинарных изделий (блюд), накопительные ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности и 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;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал здоровья;
- журнал отбора суточных проб;
- заявки на продукты питания в письменной и электронной форме;
- информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;
- книга учета материальных ценностей.

2.11. 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 соответствия, 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.

2.12. 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 другом основании. 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 скоропортящиеся продукты перевозятся охлажденными или замороженными с использованием специального транспорта, обеспечивающего сохранение температурного режима в процессе транспортирования. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов, нельзя использовать для перевозки людей и других товаров. Лица, сопровождающие продовольственные сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную

медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

- 2.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МКДОУ и домародителей (законных представителей воспитанников) информируют о 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.
- 2.14. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МКДОУ проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

2. Контроль за организацией питания в МКДОУ

3.1. Контроль за организацией питания в МКДОУ осуществляют руководитель МКДОУ, члены бракеражной комиссии, действующей на основании Положения бракеражной комиссии, сотрудники образовательного учреждения, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов, работник медицинского учреждения, обслуживающего МКДОУ на основании Соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, обучающихся в образовательном учреждении и другие общественные организации, по соглашению с администрацией ДОУ.