

Положение
об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях,
реализующих основную общеобразовательную программу - образовательную
программу дошкольного образования

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение распространяется на муниципальные образовательные учреждения, реализующие основную общеобразовательную программу - образовательную программу дошкольного образования (далее - образовательные учреждения).

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в образовательном учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, контроль гарантии качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, проведение пропаганды принципов здорового и полноценного питания, и укрепление их здоровья.

2. Организационные принципы питания

2.1. Питание в образовательном учреждении организовано:

- за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников;
- за счет средств краевого бюджета, предоставляемых бюджету города Сосновоборска для финансирования расходов по оплате продуктов питания детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также детей с туберкулезной интоксикацией;
- за счет средств местного бюджета для финансирования расходов по оплате продуктов питания.

2.2. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется образовательным учреждением самостоятельно - силами штатного персонала.

2.3. Поставка продуктов питания в образовательные учреждения осуществляется на договорной основе с организациями (организациями, индивидуальными предпринимателями) (далее - поставщик) определенными для автономного образовательного учреждения в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц".

2.4. Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательном учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Ветеринарные сопроводительные документы, не соответствующие требованиям Приказа Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях" считаются не действительным.

Приемка пищевых продуктов осуществляется должностным лицом образовательного учреждения, определенным приказом руководителя образовательного учреждения.

2.5. Образовательное учреждение оплачивает расходы за поставленные продукты питания в соответствии со счетами-фактурами (счетами) и товарными накладными,

предоставленными поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.

3. Организация питания

3.1. В образовательных учреждениях в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания воспитанников.

3.2. Питание должно обеспечивать растущий организм воспитанников энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в образовательных учреждениях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

Для воспитанников с туберкулезной интоксикацией, посещающих группы оздоровительной направленности, питание должно быть организовано в соответствии с принципами лечебно-профилактического питания воспитанников с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

3.3. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима.

Кратность приема пищи и режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы образовательного учреждения (при 8-10 часовом пребывании воспитанников организуется 3-4-х разовое питание, при 10,5 часовом пребывании воспитанников организуется 4-5-ти разовое питание).

Для воспитанников с пребыванием 12 часовым в образовательном учреждении вместо полдника и ужина, возможно, организация уплотненного полдника.

3.4. В каждом образовательном учреждении следует иметь примерное 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания и утвержденное руководителем образовательного учреждения.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, а также проводится витаминизация третьих блюд под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о витаминизации.

3.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Предусматривается дублирующий состав бракеражной комиссии на случай отсутствия членов основного состава бракеражной комиссии.

Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал установленной формы.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в ежедневном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае

неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.6. В компетенцию руководителя образовательного учреждения по организации питания входит:

- комплектование учреждения соответствующими квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока и своевременная организация ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности пищеблока;
- ежедневное утверждение меню;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности;
- иные вопросы, предусмотренные нормативными правовыми актами и документами по данному направлению деятельности образовательного учреждения.

3.7. Ответственность за соблюдение требований санитарных правил и норм несет руководитель образовательного учреждения.

Руководитель образовательного учреждения незамедлительно информирует Управление образования администрации города Сосновоборска о случаях пищевых отравлений и кишечных инфекциях у воспитанников.

3.8. Управление образования администрации города Сосновоборска (далее - управление) в соответствии с планом проверок, утвержденным руководителем управления, осуществляет контроль за организацией питания в образовательных учреждениях по следующему направлению - исполнение администрацией образовательного учреждения обязанностей по организации питания в образовательном учреждении в соответствии с настоящим положением, требованиями СанПиН, уставом образовательного учреждения.

Кроме этого по данному направлению управлением, а также иными контролирующими и надзорными организациями может осуществляться оперативное (внеплановое) инспектирование с целью проверки сведений о нарушениях, указанных в обращениях граждан и организаций по вопросу предоставления услуг общественного питания в образовательных учреждениях.

Управление осуществляет координацию работы по организации питания в образовательных учреждениях.

3.9. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.