

**Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида «Сказка»
пгт Пижанка Кировской области**

Приказ

От 25.01.2022

№8/1-ОД

пгт Пижанка

**Об утверждении Положения о порядке организации питания детей в
МКДОУ д/с ОБ «Сказка»**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Законом Кировской области от 14.10.2013 N 320-ЗО "Об образовании в Кировской области", а также в целях организации питания детей в МКДОУ д/с ОБ «Сказка» ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о порядке организации питания детей в МКДОУ д/с ОБ «Сказка» согласно приложению.

2. Признать утратившим силу:

приказ МКДОУ д/с ОБ «Сказка» «Об утверждении примерного Положения по организации питания» от 01.09.2016 №29/4 -ОД;

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая МКДОУ д/с ОБ

Нашенкина М.В.

УТВЕРЖДЕНО

приказом МКДОУ д/с ОБ «Сказка»
от 25.01.2022 № 8/1-ОД

Положение о порядке организации питания детей в Муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении детском саду «Сказка» общеразвивающего вида пгт Пижанка Кировской области

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания детей в Муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении детском саду общеразвивающего вида «Сказка» пгт Пижанка Кировской области (далее - Положение) регламентирует порядок организации питания в Муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении детском саду «Сказка» общеразвивающего вида пгт Пижанка Кировской области (далее – Образовательное учреждение), определяет условия реализации права отдельных категорий детей в образовательном учреждении на предоставление бесплатного питания.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 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 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

1.3. Питание в образовательном учреждении осуществляется в режиме работы образовательного учреждения (в течение учебного (календарного) года исходя из количества учебных (календарных) недель). Воспитанники имеют право на получение питания в дни посещения образовательного учреждения.

В выходные и нерабочие праздничные дни питание воспитанникам не предоставляется, за исключением случаев, предусмотренных муниципальными правовыми актами.

1.4. Питание, организованное в образовательном учреждении, предоставляется на бесплатной, платной основе.

1.5. Организация питания воспитанников образовательного учреждения регламентируется локальными нормативными актами учреждения в соответствии с законодательством Российской Федерации, муниципальными правовыми актами, правовыми актами Управления образования Пижанского муниципального округа Кировской области регулирующими вопросы питания в образовательных учреждениях.

1.6. Ответственность за организацию питания воспитанников возлагается на руководителя образовательного учреждения или лицо, его замещающее.

2. Порядок организации питания

2.1. Организация питания и разработка основного (организованного) меню в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с требованиями, установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32, санитарными правилами СП 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 28.09.2020 N 28, методическими рекомендациями "МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся

общеобразовательных организаций. Методические рекомендации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в образовательном учреждении являются: обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; гарантированное качество и безопасность питания, и пищевых продуктов, используемых в питании; предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Организация питания воспитанников в образовательном учреждении осуществляется образовательным учреждением самостоятельно.

2.4. В целях организации питания воспитанников образовательное учреждение обеспечивает:

2.4.1. Принятие локальных нормативных актов, регламентирующих порядок организации питания, в которых должны быть определены лица, ответственные за организацию питания с определением соответствующих обязанностей, и (или) сотрудники образовательного учреждения, привлекаемые к организации питания.

2.4.2. Создание условий для организации питания, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормативам к организации питания обучающихся (воспитанников) в образовательных учреждениях.

2.4.3. Наличие утвержденного режима (графика) питания воспитанников.

2.4.4. Наличие утвержденных списков воспитанников, имеющих право на получение бесплатного горячего питания.

2.4.5. Организацию родительского контроля, за организацией горячего питания в соответствии с методическими рекомендациями "МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль, за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020.

3. Условия для организации питания

3.1. Образовательное учреждение создает следующие условия для организации питания воспитанников:

3.1.1. предусмотрено помещение для приема пищи, снабженное соответствующей мебелью;

3.1.2. предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем;

3.1.3. разработан и утвержден порядок питания воспитанников (составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств, и т.д.).

4. Финансовое обеспечение организации питания детей

4.1. Финансовое обеспечение расходов, связанных с предоставлением питания воспитанникам, осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников и (или) бюджета муниципального образования Пижанского муниципального округа Кировской области, включая межбюджетные трансферты.

4.2. Предоставление бесплатного горячего питания категориям воспитанников, указанным в разделе 5 настоящего Положения, осуществляется за счет средств бюджета муниципального образования Пижанского муниципального округа Кировской области, направляемых на организацию бесплатного горячего питания получающих дошкольное образование в образовательных учреждениях, реализующих дошкольные образовательные программы.

Воспитанники дошкольных групп обеспечиваются бесплатным питанием за счет средств бюджета муниципального образования Пижанского муниципального округа Кировской области.

4.3. Объем финансирования расходов на организацию питания детей на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности воспитанников, среднегодовой посещаемости в год и стоимости питания в день.

4.4. Для воспитанников, не относящихся к категориям, указанным в разделе 4 настоящего Положения, питание организуется исключительно за счет средств родителей (законных представителей).

4.5. Для осуществления учета лиц, получающих бесплатное горячее питание, и контроля, за целевым расходованием бюджетных средств, предоставляемых на организацию бесплатного горячего питания воспитанников, в образовательном учреждении, лицом, ответственным за организацию питания, ведется табель посещаемости столовой.

5. Порядок предоставления бесплатного горячего питания

5.1. Бесплатным горячим питанием обеспечиваются дети-инвалиды, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, а также дети с туберкулезной интоксикацией, обучающиеся по образовательным программам дошкольного образования в образовательном учреждении.

5.2. Бесплатное горячее питание в образовательном учреждении получают воспитанники образовательного учреждения, категорий указанных в пункте 4.1. Родители (законные представители) представляют в образовательное учреждение следующие документы:

5.2.1. Дети сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей предоставляют: документ, удостоверяющий личность законного представителя;

нормативный правовой акт об установлении над ребенком опеки (попечительства);

5.2.2. Дети – инвалиды предоставляют удостоверение об инвалидности;

5.2.3. Детей с туберкулёзной интоксикацией представляют подтверждающие документы из медицинского учреждения.

5.3. Бесплатное горячее питание воспитанников, указанных в пункте 4.1 настоящего Положения, организуется в порядке, предусмотренном разделом 2 настоящего Положения.

5.4. Предоставление бесплатного горячего питания воспитаннику начинается с первого дня посещения образовательного учреждения после издания приказа руководителя образовательного учреждения, о зачислении воспитанника в образовательное учреждение, на обучение по образовательной программе дошкольного образования и прекращается в случаях:

отчисления воспитанника из образовательного учреждения по разным причинам, включая его перевод в другую образовательную организацию;

завершения воспитанником обучения, по образовательной программе дошкольного образования.

5.5. В дни непосещения детьми образовательного учреждения в период учебного (воспитательного) процесса бесплатное питание не предоставляется.

5.6. Для осуществления учета лиц, получающих бесплатное горячее питание, и контроля, за целевым расходованием бюджетных средств, предоставляемых на организацию бесплатного горячего питания воспитанников, лицом, ответственным за организацию питания, ведется табель посещаемости столовой.

5.7. Лица, привлекаемые к организации питания, несут ответственность за предоставление бесплатного горячего питания лицам, имеющим на него право, согласно утвержденным спискам.

6. Права и обязанности участников процесса по организации питания

6.1. Руководитель Образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Кировской области, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Образовательного учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных нормативных актов для организации питания воспитанников;

- назначает из числа работников Образовательного учреждения ответственного за организацию питания в Образовательном учреждении;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах и родительских комитетах образовательного учреждения.

6.2. Ответственный, за организацию питания в Образовательном учреждении:

- формирует сводный список воспитанников для предоставления питания, в том числе бесплатного;

- предоставляет списки воспитанников для расчета средств на питание воспитанника в МКУ «ЦБ учреждений образования»;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости воспитанниками столовой, охват всех воспитанников питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных воспитанниками завтраков, обедов и полдников по группам;

- формирует список и ведет учет воспитанников категорий на бесплатное питание;

- контролирует сбор платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание воспитанников в образовательном учреждении, и ведет соответствующую ведомость (табель учёта);

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания Образовательного учреждения;

- вносит предложения по улучшению организации питания.

6.3. Воспитатели образовательного учреждения:

- ежедневно представляют заявку для организации питания на количество воспитанников на следующий учебный день;

- ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками завтраков, обедов и полдников;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания Образовательного учреждения;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при руководителе образовательного учреждения предложения по улучшению питания образовательного учреждения.

6.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют соответствующие документы на предоставление бесплатного питания;

- своевременно вносят плату за питание ребенка;

- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и (или) воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

- вправе знакомиться с основным (организованным) и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания воспитанников.

7. Ответственность за организацию питания

7.1. Руководитель Образовательного учреждения выполняет следующие функции:

- обеспечение столовой достаточным количеством посуды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного разделочного оборудования, уборочного инвентаря;

- контроль, за качеством питания воспитанников;

- организация охвата обучающихся (воспитанников) горячим питанием;

- утверждение порядка (графика) питания;

- ежедневное утверждение меню и контроль над его соблюдением;

- контроль над своевременным предоставлением списков учащихся, получающих питание в столовой, смет, финансовой и иной отчетности, касающейся расходования средств;

- выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания воспитанников, в пределах своей компетенции.

7.2. Руководитель Организации является лицом, ответственным за организацию и полноту охвата воспитанников горячим питанием.

7.3. Приказом руководителя Образовательного учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

7.4. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом руководителя образовательного учреждения на текущий учебный год.

7.5. Руководство Образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

7.6. Режим питания в Образовательном учреждении определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.7. Питание в Образовательном учреждении осуществляется на основе разрабатываемого рациона питания и основного (организованного) меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой меню приготавливаемых блюд (приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

7.8. Меню утверждается руководителем Образовательного учреждения.

7.9. Цены производимой в столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

7.10. Обслуживание горячим питанием воспитанников осуществляется штатными сотрудниками Образовательного учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

7.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Образовательное учреждение осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания, в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

7.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Образовательным учреждением, являющимся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

7.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании воспитанников, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. Порядок осуществления контроля организации питания

8.1. Образовательное учреждение обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья воспитанников, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- соблюдать качество и безопасность приготовленной пищевой продукции на пищеблоках: должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

- отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные

емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (в соответствии приложения № 5 МР 2.4.0179-20).

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

8.2. Образовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены воспитанникам.

8.3. Педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

8.4. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в "уголке здоровья" и т.п.

8.5. Решение вопросов качественного и здорового питания воспитанников, пропаганду основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с родительским комитетом, общественными организациями.

8.6. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания воспитанников образовательного учреждения или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта (в соответствии приложения № 6 МР 2.4.0179-20). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

8.7. При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100 - 120 г, мандарин - 60 - 70 г и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

8.8. Решение вопросов качественного и здорового питания воспитанников, пропаганды основ здорового питания образовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

8.9. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю, за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение является обязательным, к исполнению всеми лицами, ответственными за питание воспитанников в Образовательном учреждении.

9.2. Непосредственные руководители воспитанников обязаны ознакомить с настоящим Положением родителей (законных представителей) воспитанников под роспись.

9.3. Руководитель Образовательного учреждения несет ответственность, предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации, за функционирование столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, а также за надлежащую организацию питания воспитанников в возглавляемом Образовательном учреждении в соответствии с настоящим Положением.

9.4. Все изменения и дополнения к настоящему Положению должны быть утверждены приказом руководителя Образовательного учреждения.
