

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА СОСНОВОБОРСКА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

_____ 2024 г.

№ _____

Об утверждении положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу – образовательную программу дошкольного образования

Руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст. 26, 38 Устава города Сосновоборска Красноярского края,

ПОСТАНОВЛЯЮ

1. Утвердить Положение об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу - образовательную программу дошкольного образования, согласно приложению.

2. Постановление администрации города Сосновоборска от 28.05.2018 N 696 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу - образовательную программу дошкольного образования» признать утратившим силу.

3. Постановление вступает в силу в день, следующий за днем его официального опубликования в городской газете «Рабочий».

Глава города Сосновоборска

А.С. Кудрявцев

**Положение
об организации питания в муниципальных
образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную
программу – образовательную программу дошкольного образования города
Сосновоборска**

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. Принципы организации 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 маркировки и товаросопроводительной документации, документов, подтверждающих их качество и безопасность. Ветеринарные сопроводительные документы, не соответствующие требованиям Приказа Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 13.12.2022 г. № 862 «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 недействительными.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки документов, подтверждающих их качество и безопасность, ветеринарных сопроводительных документов, пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

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, или универсальными передаточными документами (УПД) предоставленными поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.

3. Организация питания

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

- предусмотрены складские помещения для хранения продукции, оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами;

- предусмотрена планировка производственных помещений для приготовления пищи, которая обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции;

- предусмотрено для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, инвентарь, посуда, моечное оборудование, весоизмерительное оборудование (маркированное любым способом);

- предусмотрено бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха в цехах (зонах), задействованных в приготовлении холодных блюд, и формирования наборов готовых блюд;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью (столами, стульями, табуретами), имеющей без дефектов и повреждений покрытие;

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук;

- разработан и утвержден руководителем учреждения 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 для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

3.3. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима.

Кратность приема пищи:

- при 11-12 часовом пребывании воспитанников организуется 5-разовое питание

завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин, также возможна организация «уплотненного» полдника с включением блюд ужина;

- при 8 - 10 часовом пребывании воспитанников организуется 4-разовое питание завтрак, второй завтрак, обед и полдник;

- до 5 часов пребывания воспитанников организуется 2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации).

3.4. Учреждением должно быть разработано двух недельное примерное меню, (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания и утвержденное руководителем образовательного учреждения.

Также для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должно быть индивидуальное меню разработанное специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Проводится витаминизация третьих блюд при обязательном информировании родителей (законных представителей) о витаминизации, при использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами необходимо доводить до родителей (законных представителей) сведения об их наличии в готовой продукции.

3.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 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, СП;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- обеспечение воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности пищеблока;
- ежедневное утверждение ежедневного 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 ведомственный 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, СП уставом образовательного учреждения.

Кроме этого по данному направлению управлением, а также иными контролирующими и надзорными организациями может осуществляться ведомственный внеплановый контроль 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.