**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение**

 **детский сад «Вишенка»**

 от 02.06.2022г.  **ПРИКАЗ № 43**

 **Об утверждении Положения об организации питания воспитанников,**

 **и сотрудников Муниципального дошкольного образовательного учреждения**

 **детский сад «Вишенка»**

 В соответствии с требованием СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 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 29.09.2020г. № 28, с целью усиления контроля за организацией и качеством питания в дошкольном обра-зовательном учреждении, строго выпоалнения технологии приготовления блюд, а так же в рамках осуществления производственного контроля

 ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации питания воспитанников и сотрудников Муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад «Вишенка» (далее-Положение)
2. Заведующей – И.В. Самойловой разместить Положение на официальном сайте.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая И.В. Самойлова

ПРИНЯТО УТВЕРЖДЕНО

Протоколом педагогического совета Приказом заведующего

от 31.05.2022г № 5 МДОУ детский сад «Вишенка»

 от 02.06.2022г. №

 Положение

 Об организации питания воспитанников

Муниципального дошкольного образовательного учреждения

 детский сад «Вишенка»

1. Общие положения
	1. Положение об организации питания воспитанников, сотрудников (далее - Положение) Муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад «Вишенка» (далее МДОУ детский сад «Вишенка», реализующего Основную общеобразовательную программу дошкольного образования разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №237-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011г. № 223- ФЗ «О закупках товаров, и 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 2020г. № 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 28.09.2020г. № 28, Приказ Минфина РФ от 15.12.2010г № 173н «Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти, органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными академиями наук, государственными (муниципальными) учреждениями и Методических указаний по их применению»), Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. № 178.
	2. Основными задачами организации питания воспитанников в МДОУ является:
	3. - создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
	4. - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов. Используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их тран-спортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
	5. -учет индивидуальных особенностей обучающихся МДОУ - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
2. Организация питания в МДОУ

2.1 Организация питания воспитанников возлагается на МДОУ, осуществляющее образовательную деятельность. 2.2 Закупка и поставка продуктов питания в МДОУ осуществляется в порядке, установ-ленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011г № 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 МДОУ, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход. 2.3 Объем закупки и поставки продуктов питания в МДОУ определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиоло-гические требования к организации общественного питания населения» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32, примерным 10 дневным цикличным меню.

2.4 Питание воспитанников в МДОУ осуществляется согласно утвержденным нормам с учетом времени пребывания детей в МДОУ и сезонности (осень-зима, весна-лето).

2.5 В МДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

 - производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимы технологическим, холодильным и моечным оборудованием; – технологическое оборудование, инвентарь, посуда, 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.

 – буфетные для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой; – 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 решетках полках и стеллажах; – разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график выдачи готов блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т. д.)

 Заведующий МДОУ назначает ответственных лиц за: - планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10 дневным цикличным меню; - своевременное составление первичных заявок и направление их поставщику для поставки продуктов питания в МДОУ, согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – ФЗ № 44) и Федерального закона Российской Федерации от 18.07.2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельным видам юридических лиц»;

 - своевременное составление документации при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, конкурсов;

 - исполнение заключенных гражданско – правовых договоров (контрактов); - приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товаров в соответствии с действующим законодательством; - осуществление производственного контроля МДОУ; - органолептическая оценка продуктов (внешний вид, цвет, консистенцию, запах, вкус); - контроль целостности упаковки продуктов; - контроль сопроводительных документов, подтверждающие качество и безопасность продуктов; - соблюдение санитарных норм к хранению продуктов питания, приготовление и выдачи блюд; - соблюдение правил личной гигиены сотрудников и воспитанников МДОУ; - санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи; - отбор и хранение суточных проб; - расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (подекадно). 2.6 Организация питания в МДОУ 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, составляется с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МДОУ согласно приложению № 8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20. 2.8. На основании утвержденного примерного перспективного меню в МДОУ ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов. 2.9. Для правильной организации питания в МДОУ должны быть следующие локальные акты и документы:

 - приказ и Положение об организации питания в МДОУ; - приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов; - сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество (удостоверения качества, сертификаты и др.); - договоры (контракты) на поставку продуктов питания; - примерное меню, технологические карт кулинарных изделий (блюд), накопительные ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона; - меню требование на выдачу продуктов питания на каждый день; - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20); - журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 2 СанПиН 2.3./.2.4.3590-20); - журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 4 СанПиН 2.3./2.33590-20);

 - журнал проведения витаминизации третьих блюд; - журнал здоровья (Приложение № 1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20); - журнал отбора суточных проб; - заявки на продукты питания в письменной форме; - информация об исполнении договоров на поставку продуктов питания; - книга учета материальных ценностей. 2.10. При поставке продуктов питания поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: ( счет-фактура; товарно-сопроводительные документы, оформленные производителем 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 о соответствии, 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. 2.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МДОУ и дома родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейки. В ежедневном меню указывается наименование блюд и объем порций. 2.12. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МДОУ проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

 3. Контроль за организацией питания в МДОУ

3.1. Контроль за организацией питания в осуществляют руководитель МДОУ, медицинская сестра, члены бракеражной комиссии, действующие на основании Положения о бракеражной, сотрудники образовательного учреждения, ответственные внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов.