

РЕСПУБЛИКА САХА (ЯКУТИЯ)



САХА ӨРӨСПҮҮБҮЛҮКЭТЭ

Муниципальный район
«Нюрбинский район»

«Ньурба улууһа»
муниципальной тэриллиитэ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

ДЬАҤАЛ

г. Нюрба

от «31» марта 2021 г. № 532/11

**Об утверждении Положения об организации питания воспитанников
муниципальных дошкольных образовательных учреждений
Нюрбинского района**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. №32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", на основании ст. 24 Устава МР «Нюрбинский район», в целях приведения в соответствие требованиям Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», р а с п о р я ж а ю с ь:

1. Утвердить Положение об организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений Нюрбинского района, согласно приложению к настоящему распоряжению и направить его для прохождения государственной регистрации.

2. Опубликовать настоящее распоряжение в официальных средствах массовой информации.

3. Контроль над исполнением данного распоряжения возложить на заместителя Главы по социальным вопросам Уларову А. М.

Глава



А. М. Иннокентьев

**Положение
об организации питания воспитанников муниципальных
дошкольных образовательных учреждений Нюрбинского района**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в дошкольных образовательных учреждениях муниципального района «Нюрбинский район» (далее – Учреждение)

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- Постановления Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- статьи 37, пункта 3 части 1 статьи 41 Федерального Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации»;
- СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28;
- В соответствии части 1 статьи 37 ФЗ Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации» организация питания воспитанников возлагается на МБОУ.

1.3. Учреждение осуществляет деятельность по организации питания в соответствии с нормативными правовыми актами РФ.

2. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКАМ

2.1. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1

**Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах
для детей возрастных групп**

	1-3 лет	3-7 лет
Энергия (ккал.)	1400	1800
Белок, г	42	54
*В т. ч. животный (%)	65	60
Жиры, г	47	60
Углеводы, г	203	261

2.2. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, и утвержденного Руководителем Учреждения в соответствии с требованиями СанПиН.

2.3. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем.

2.4. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню - требование должно составляться отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования ТОУ Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.5. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.6. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группе, на пищеблоке и у руководителя Учреждения. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения запрещается.

Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Ежедневно ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в меню-раскладку.

2.11. Руководитель Учреждения либо другой член бракеражной комиссии или комиссии по организации контроля за питанием присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения руководителя Учреждения или другого члена бракеражной комиссии, после

снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, шеф-поваром осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

2.15. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

2.16. Воспитанники обеспечиваются питанием за счет средств родителей или законных представителей и (или) за счет средств местного бюджета, а также других источников, не запрещенных законодательством РФ

2.17. Учредитель вправе снизить размер родительской платы или не взимать ее с отдельных категорий родителей (законных представителей) в определяемых им случаях и порядке.

2.18. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией родительская плата не взимается.

2.19. Воспитанники, родители (законные представители) которых полностью или частично освобождены от оплаты за содержание ребёнка в Учреждении в соответствии с федеральным законодательством, обеспечиваются питанием за счет средств местного бюджета.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

3.1. Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику утвержденному руководителем Учреждения.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категории запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группе раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

3.10. Сотрудники Учреждения имеют право на получение одноразового питания в день (обеда). Норма питания определяется соответственно норме детей дошкольного возраста.

3.11. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время, т.е. воспитатель, работающий в первую смену, обедает по окончании смены, работающий во вторую смену – перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

4.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в Учреждение осуществляются поставщиками, определяемыми в соответствии с законодательными актами.

4.2. Закупка продуктов питания для Учреждения осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения. В формирование стоимости готовых блюд включается стоимость только продуктов питания.

4.3. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4.4. Оплата питания сотрудников производится также через бухгалтерию ежемесячно по себестоимости сырьевого набора продуктов.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

5.1. Контроль за организацией питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органам и учреждениями государственного санитарного надзора, органом управления в сфере образования района, комиссией по контролю за организацией питания в

Учреждении, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом руководителя Учреждения. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

5.3. Руководитель Учреждения осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм, С-витаминизацией блюд, контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.

5.4. Ответственность за организацию питания воспитанников расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на руководителя Учреждения.

6. ПОРЯДОК ФИНАНСИРОВАНИЯ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ

6.1. Планирование расходов муниципального бюджета на питание воспитанников Учреждения осуществляется исходя из фактических показателей предыдущего отчетного периода с учётом индекса роста цен и предполагаемого изменения контингента воспитанников.

6.2. Источниками финансирования расходов на воспитанников Учреждения являются:

6.2.1. Средства родителей (законных представителей).

6.2.2. Средства муниципального бюджета.

7. Заключительные положения

7.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимаются решением общего собрания работников Учреждения простым большинством голосов присутствующих.

7.2. Настоящее Положение вступает в силу с момента издания приказа руководителя Учреждения и действует до принятия нового Положения.

7.3. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

7.4. Учреждение обеспечивает открытость и доступность информации путем размещения настоящего Положения на официальном сайте Учреждения в сети Интернет.

7.5. В Учреждении должны быть созданы условия для ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников, работников с данным Положением под роспись.