



ТАМБОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

АДМИНИСТРАЦИЯ ПЕРВОМАЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

01.02.2024

р.п. Первомайский

№ 222

Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных организациях Первомайского муниципального округа, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования

На основании закона Тамбовской области от 10.05.2023 № 305-3 «О преобразовании всех поселений, входящих в состав Первомайского района Тамбовской области», в соответствии со статьями 37, 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции от 25.12.2023), статьей 16 Федерального закона от 06.10.2003 №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 25.12.2023), муниципальной Программой Первомайского муниципального округа «Развитие образования Первомайского муниципального округа», утвержденной постановлением администрации округа от 19.01.2024 №89, с целью улучшения организации и качества питания и упорядочения расходования средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях Первомайского муниципального округа Тамбовской области, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, руководствуясь статьями 32, 38, 41 Устава Первомайского муниципального округа Тамбовской области, администрация округа **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить Положение об организации питания в муниципальных образовательных организациях Первомайского муниципального округа, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования (далее - Положение), согласно приложению.

2. Руководителям муниципальных образовательных организаций Первомайского муниципального округа, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования.

Рис. 408
от 05.02.2024

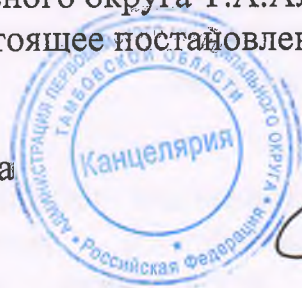
(Груздева, Жилина), организовать питание воспитанников в соответствии с настоящим Положением и обеспечить контроль за его соблюдением.

3. Признать утратившим силу постановление администрации Первомайского района 03.03.2016 №156 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных организациях Первомайского района, осуществляющих образовательную деятельность по основной общеобразовательной программе дошкольного образования».

4. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на исполняющего обязанности заместителя главы администрации Первомайского муниципального округа Т.А.Алымову.

5. Настоящее постановление вступает в силу со дня его принятия.

Глава округа



Р.В. Рыжков

ПРИЛОЖЕНИЕ
УТВЕРЖДЕНО

постановлением администрации округа
от 01.08.2024 № 222



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальных образовательных организациях
Первомайского муниципального округа, осуществляющих образовательную
деятельность по образовательным программам дошкольного образования

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьями 37, 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции от 25.12.2023), статьей 16 Федерального закона от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 25.12.2023), статьей 7 Закона Тамбовской области от 01.10.2013 № 321-З «Об образовании в Тамбовской области» (в редакции от 04.12.2023), статьей 3 Закона Тамбовской области от 26.05.2011 № 11-З «О социальной поддержке многодетных семей в Тамбовской области» (в редакции от 04.12.2023), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20 «Об утверждении санитарных правил 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 сентября 2020 года, № 28, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года, муниципальной Программой Первомайского муниципального округа «Развитие образования Первомайского муниципального округа», утвержденной постановлением администрации округа от 19.01.2024 №89, распространяется на муниципальные бюджетные образовательные организации Первомайского муниципального округа, осуществляющие образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования.

1.2. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», руководитель (заведующий) образовательной организации несет ответственность и осуществляет контроль за организацией питания и работой сотрудников, участвующих в организации детского питания, (работники пищеблока, заведующий хозяйством, медсестра, педагоги).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в муниципальных дошкольных образовательных организациях и общеобразовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования в группах полного дня (далее - ОО), с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих ОО, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ОО.

2. Организация питания в образовательных организациях

2.1. Питание в ОО осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии с учетом времени пребывания воспитанников в ОО.

Для детей, находящихся в ОО в режиме полного дня (8 часов), организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), в режиме полного дня (10,5 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник), обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, 2-ой завтрак (5%), обед 30 — 35%, полдник 10-15 %.

2.2. В каждом ОО в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания детей:

2.2.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем;

2.2.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды;

2.2.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания;

2.2.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.);

2.2.5. Руководитель ОО назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;

- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ОО;

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года, (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала здоровья).

2.3. Организация питания в ОО должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.4. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ОО для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, утверждается руководителем ОО.

2.5. На основании утвержденного Примерного меню в ОО ежедневно составляется меню раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.7. Для правильной организации питания воспитанников в ОО должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии;
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал здоровья;
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в ОО);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал отбора суточных проб;

2.8. Продукты питания приобретаются в организациях, учреждениях, предприятиях независимо от форм собственности при наличии необходимых документов, подтверждающие их качество и безопасность, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо, молочную продукцию) в соответствии с ФЗ № 44 от 05.04.2015 г. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.9. Организация питания детей в ОО должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ОО. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ОО. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания медицинский персонал ОО проводит консультационно-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 образовательных организациях

3.1. Контроль за организацией питания в ОО осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.

3.2. Руководитель, медицинский работник (при его наличии) ОО обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия,

санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

4. Компетенция образовательных организаций, отдела образования администрации округа в организации питания воспитанников образовательных организаций

4.1. К компетенции ОО относится:

- организация питания воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;

- заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;

- контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;

- обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом ОО;

- контроль за качеством приготовления пищи;

- расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания), подсчет энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ, витаминов и минералов);

- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;

4.2. К компетенции отдела образования администрации округа относится:

- изучение и анализ вопросов, связанных с организацией питания воспитанников ОО;

- обобщение сводной информации об использовании на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания) по каждому ОО и округу в целом.