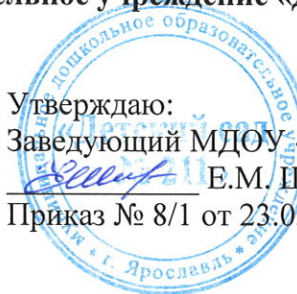


Принято
на педагогическом совете
Протокол № 3
от 10.03.2020

Утверждаю:
Заведующий МДОУ «Детский сад № 211»
 Е.М. Шубникова
Приказ № 8/1 от 23.03.2020



Положение об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее «Положение об организации питания» устанавливает:

- основные направления работы по организации питания в МДОУ;
- распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания

1.2. Услуги оказываются в соответствии с:

- Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»,
- Санин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
- СП23.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»,
- Законом Ярославской области от 19 декабря 2008г. № 65-з «Социальный кодекс Ярославской области»,
- Решением муниципалитета г. Ярославля от 9 октября 2008г. № 787 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан».

1.3. Исполнитель оказывает услугу по организации питания воспитанников детского сада с использованием пищеблока.

2. Права и обязанности сторон

2.1. Исполнитель ООО «Комбинат социального питания» обязан:

2.1.1 Оказывать услугу своевременно и качественно.

2.1.2 Разработать меню и представить на утверждение заведующему детским садом, предусмотреть

возможность корректировки меню по видам блюд по согласованию Сторон.

2.1.3 Обеспечить:

пищевую ценность горячего питания, из рассчитанных норм физиологических потребностей в пищевой и энергетической ценности, в суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для детей различных возрастных групп;

- обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН

2.4.1.3049-13 «Санитарно — эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» не менее чем на 70%.

закупку продуктов для изготовления горячего и продуктов;

-обеспечить пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;

- доставку продуктов на пищеблок Заказчика собственным транспортом, или с привлечением транспорта третьих лиц за свой счет;

-соблюдение требований изготовления горячего питания с соблюдением конечных сроков реализации сырой и готовой продукции, с исполнением требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении, перевозке и реализации;

- осуществление контроля входящей и исходящей продукции,

- принимать меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускать случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи.

2.1.4. Своевременно и за свой счет устранять допущенные по своей вине при оказании услуг недостатки.

2.1.5. По факту оказания Услуг на каждое 15 и 30 (31) число месяца в течение 3 рабочих дней предоставить «Заказчику» счет (счет-фактуру) и акт приема-передачи оказанных услуг.

2.1.6. Своими силами и за свой счет производить текущий ремонт оборудования, техобслуживание и освидетельствование оборудования.

2.1.7. Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество продуктов питания, а именно: меню - раскладка, технологические карты, журнал бракеража скоропортящихся продуктов; журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал «Здоровье»

2.2 «Исполнитель» вправе:

2.2.1 В случае выхода из строя какого-либо оборудования «Исполнитель», по согласованию с «Заказчиком», вправе внести изменения в меню до устранения поломки оборудования или его замены.

2.3 «Исполнитель» не вправе:

2.3.1 Привлекать к оказанию услуг соисполнителей.

2.4 МДОУ «Детский сад № 211» обязан:

2.4.1 Предоставить «Исполнителю» оборудование, отвечающее необходимым — санитарно-эпидемиологическим требованиям для оказания услуги. Своими силами и за свой счет; производить капитальный ремонт оборудования, по мере необходимости производить замену устаревшего оборудования.

2.4.2 Организовать и обеспечить Участие медицинского работника и «Исполнителя» при проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений

2.4.3 Обеспечить вывоз мусора (ТБО) и уборку прилегающей территории.

2.4.4 Обеспечить ежедневную подачу сведений о количестве питающихся. Сведения о количестве единиц питания подаются «Заказчиком» в форме заявки ежедневно, по электронной почте. Заявка на питание подается до 9.30 текущего дня. В конце каждого текущего рабочего дня представитель Заказчика подтверждает объем оказанной услуги по электронной почте.

2.4.5 Обеспечить наличие и ведение документации, а именно: журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал проведения витаминизации 3-х блюд, накопительные ведомости по приходу и расходу продуктов питания в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно — эпидемиологические требования

к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

2.4.6 Назначить ответственное лицо за организацию питания, отбор суточных проб (срок хранения 48 часов), приемку услуг и проведения бракеража из числа своих сотрудников, ведение табеля учета питания сотрудников, перечисление денежных средств «Исполнителю».

2.5 МДОУ «Детский сад № 211» вправе:

2.5.1 Проверять соответствие объема, сроков и качества оказания услуг требованиям, предусмотренным условиями контракта.

2.5.2 В случае несоответствия объемов, сроков и качества оказанных услуг требованиям, предусмотренным условиями контракта «Заказчик» направляет «Исполнителю» замечания и контролирует устранение «Исполнителем» замечаний.

3. Порядок содержания и совместного пользования помещениями и оборудованием

3.1. «Исполнитель» оказывает услугу в помещениях «Заказчика»

3.2. «Исполнитель» обеспечивает эксплуатацию помещений с соблюдением установленных правил и требований. При аварии по вине работников «Исполнителя», «Исполнитель» обязуется устранить аварию или оплатить счет за ликвидацию аварии и произведенного ремонта помещений.

3.3. «Исполнитель» оказывает услугу на оборудовании «Заказчика».

3.4. «Исполнитель» обеспечивает эксплуатацию предоставляемого «Заказчиком» оборудования с соблюдением установленных правил и требований. При поломке по вине работников «Исполнителя», «Исполнитель» обязуется устранить поломку или оплатить счет за произведенный ремонт.

4. Организация питания детей

4.1. Организационные принципы питания.

4.1.1. Источник финансирования: средства бюджетного учреждения, в том числе:

- средства бюджета города Ярославля,
- поступления от иной, приносящей доход деятельности.

4.1.2. процедура на право оказания Услуги по организации горячего питания воспитанников осуществляется Учредителем путем проведения конкурентных процедур.

4.1.3. Координацию работы по организации питания в МДОУ осуществляет заведующий.

4.2. Организация питания в МДОУ

4.2.1. В МДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы

следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

4.2.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

4.3. Алгоритм действий при организации питания:

4.3.1. Старшей медицинской сестре, медсестре (по организации питания) вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объем готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

4.3.2. Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объему. Вторые блюда выдаются по весу.

4.3.3 В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объемами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН, Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

4.3.4 Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита,

5. Организация питания сотрудников.

5.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР, 1957г.. №32.)

5.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

5.3. Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующего.

5.4. Оплата за питание удерживается главным бухгалтером при расчете заработной платы согласно табелю питания сотрудников и выставленному счету-фактуре за фактически оказанную услугу.

5.5. Табель довольствующихся сотрудников ведет медсестра по питанию.

5.6. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего МДОУ.