

ПРИНЯТО
на общем собрании работников
МДОУ «Детский сад № 6»
Протокол № 1 от 18.01.2021 г.

С учётом мнения
профсоюзной организации
Председатель ПО
_____ Е.Н. Базванова

Утверждаю
Заведующий МДОУ «Детский сад № 6»
_____ В.В. Тищенко
Приказ № 02-02/56-1 от 18.01.2021 г.

Положение об организации питания в МДОУ «Детский сад № 6»

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 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2020, N 29, ст. 4504) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953); санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Федеральным законом от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов».

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

2. Права и обязанности сторон

2.1. Организация общественного питания. победитель конкурсных процедур обязан:

2.1.1 Оказывать услугу своевременно и качественно.

2.1.2 Организовать оказание услуги по графику, утвержденному «Заказчиком».

2.1.3. Рацион питания детей должен соответствовать двухнедельному меню, разработанному Исполнителем в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов для каждой возрастной группы детей с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и утвержденному руководителем Исполнителя, с возможностью корректировки по видам блюд, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ в течение пяти рабочих дней в рамках меню по согласованию Сторон. Изменение согласуется не позднее, чем за пять рабочих дней до соответствующих изменений.

2.1.4. Оказывать услуги с учетом действующих в Российской Федерации санитарно-эпидемиологических требований в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

2.1.5. 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;
- выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации;

- 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 выходящей продукции, на протяжении всего технологического процесса изготовления питания, отбор суточных проб (срок хранения 48 часов);
- 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».

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

2.1.7. По факту оказания Услуг на каждое 15 и последнее число месяца в течение 3(трех) рабочих дней предоставить «Заказчику» счет /счет-фактуру для плательщиков НДС) и акт приема-передачи оказанных услуг.

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 «Заказчик» МДОУ «Детский сад № 6» обязан:

2.4.1 Предоставить «Исполнителю» оборудованное помещение, отвечающее необходимым санитарно-эпидемиологическим требованиям для оказания услуг.

2.4.2 Проводить дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию помещений и обеспечить участие медицинского работника при проведении указанных работ.

2.4.3. Обеспечить вывоз мусора (ТКО) 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 в отношении результатов контроля готовой продукции, используемой для оказания услуг, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

2.4.6. Назначить ответственное лицо за организацию питания, приемку услуг и проведения бракеража из числа своих сотрудников.

2.4.7. Осуществлять проведение ежедневного бракеража пищи бракеражной комиссией ежедневно перед выдачей готовой пищи в соответствии действующим законодательством Российской Федерации и требованиями настоящего контракта. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков, о чем составляется соответствующий акт. В этом случае «Исполнитель» обязан устранить недостатки в течение одного часа. Состав бракеражной комиссии и порядок ее работы определяется «Заказчиком».

2.4.8. Осуществлять приемку готовой продукции на пищеблоке.

2.5. «Заказчик» вправе:

2.5.1. В случае несоответствия объема, 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 «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. «Исполнитель» при обнаружении

неисправности переданного ему оборудования 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 на количество питающихся детей).

4.2.2. Проверку качества пищи 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 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).

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.