

Согласовано:

с мотивированным мнением

профсоюзного комитета

председатель ПП организации МДОБУ

детский сад «Теремок»

 Давлетбердина Г.Ф.

Протокол № 4 от 09.03.21 года.

Утверждаю:

заведующий МДОБУ

д. «Теремок»

Мухомова Г.Ф.

09.03.21 года



**Положение об организации питания воспитанников
Муниципального дошкольного образовательного бюджетного
учреждения детский сад комбинированного вида «Теремок»
городского округа город Сибай Республики Башкортостан**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида «Теремок» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Устава МДОБУ детский сад «Теремок».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

1.4.Настоящее «Положение об организации питания» устанавливает:

- основные направления работы по организации питания в МДОБУ;
- распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания между МДОБУ д/с «Теремок» и исполнителем

оказывающим услуги по организации горячего питания воспитанникам МДОБУ детский сад комбинированного вида «Теремок»

1.5. Услуги оказываются в соответствии с:

-Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

-Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 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»,

-СанПин 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»,

-СП 12.3.6.1254-03 «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»

-СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28

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

2.Права и обязанности сторон

2.1.Исполнитель обязан:

2.1. Оказывать услугу своевременно и качественно.

2.2. Разработать меню и представить на утверждение заведующему детским садом, предусмотреть возможность корректировки меню по видам блюд по согласованию Сторон.

2.3.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 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28 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 выходящей 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. Своими силами и за свой счет производить текущий ремонт оборудования, техобслуживание и освидетельствование оборудования.

2.1.6. 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 «Заказчиком», вправе внести изменения в меню до устранения поломки оборудования или его замены.

2.3. «Исполнитель» не вправе:

-Привлекать к оказанию услуг со исполнителей.

2.4. МДОБУ детский сад «Теремок» обязан:

2.4.1. Предоставить «Исполнителю» оборудование, отвечающее необходимым санитарно- эпидемиологическую 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 ежедневную подачу сведений о количестве питающихся. Сведения о количестве единиц питающихся «Заказчиком» в форме заявки ежедневно, по электронной почте. Заявка на питание подается до 9:00ч. текущего дня.

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 предоставленного «Заказчиком» оборудования с соблюдением установленных правил и требований. При поломке по вине «исполнителя», «исполнитель» обязуется устранить поломку или оплатить счета за произведенный ремонт.

4.Организации питания дете

4.1.Организационные принципы питания.

4.1.1.Источник финансирования:- средства бюджета Администрации городского округа города Сибай.

4.1.2.Координацию работы по организации питания в МДОБУ д/с «Теремок» осуществляет заведующий.

4.2. Организация питания в МДОБУ

4.2.1.В МДОБУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть сделаны следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи полностью оснащенные необходимым инвентарем, (технологическим, холодильным, весоизмерительным),

- 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.

4.3. Алгоритм действий при организации питания:

4.3.1.Медсестре детского сада (по согласованию) поручается 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 объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

4.3.3.В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, 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 сотрудником.

5.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразовой питания (обеда) (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР. 1957г. №12.)

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

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

5.4. Табель довольствующихся сотрудников ведет ответственное лицо.

5.5. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего МДОУ.