

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 39 «Радуга» г.Белебей
муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан**

ПРИНЯТО

на общем собрании работников
МАДОУ детский сад №39
«Радуга» г.Белебей
« 06 » июля 2022 г.
Протокол № 4

УТВЕРЖДЕНО

приказом МАДОУ

детский сад №39 «Радуга» г.Белебей

Приказ № 124 от « 06 » 07 2022 г.

С.В.Кирыянова



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
детский сад комбинированного вида №39 «Радуга» г.Белебей
муниципального района
Белебеевский район Республики Башкортостан**

1. Общие положения

1.1. Администрация муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад №39 г.Белебей организует систему по организации питания (далее система) в учреждении.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии со ст.37 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Уставом Учреждения с целью упорядочения организации питания детей, посещающих данное Учреждение и направлено на укрепление их здоровья, на основании договора №3 от 01.07.2022 г. с ООО «Комбинат питания» на оказание услуг по организации горячего питания для воспитанников.

1.3. Предоставление питания воспитанникам в учреждении осуществляется в соответствии с законодательством РФ, законодательством РБ, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, Уставом МАДОУ №39 г.Белебей.

2. Основные принципы организации питания

2.1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратами организма во все возрастные периоды.

2.2. Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.

2.3. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.4. Организация обслуживания горячим питанием по циклическому меню, разработанному ООО «Комбинат питания» с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному детскому питанию.

2.5. Контроль за осуществлением своевременной доставки продовольственных товаров, согласно договоров с поставщиками продуктов.

2.6. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.

2.7. Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

2.8. Своевременное использование бюджетных средств, компенсационных выплат на питание воспитанникам.

2.9. Повышение доступности и качества питания.

2.10. Совершенствование организации обслуживания воспитанников в дошкольном учреждении.

2.11. Укрепление материально-технической базы питания, улучшение организации обслуживания воспитанников дошкольного учреждения.

2.12. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

2.13. Методическое обеспечение, реализация нормативных актов и поручений органов государственной власти РФ и РБ, администрации муниципального образования, и других заинтересованных министерств и ведомств.

2. Функции Системы.

3.1. Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента блюд.

3.2. Принимать совместно с родителями необходимые меры по улучшению и удешевлению питания.

3.3. Составление калькуляций на блюда и контроль за правильностью применения установленного порядка ценообразования.

3.4. Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.

3.5. Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.

3.6. Организовывать расстановку работников пищеблока с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.

3.7. Разрабатывать циклические меню.

3.8. Проводить ежемесячный мониторинг организации питания в дошкольном учреждении.

3.9. Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.

3.10. Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия, касающиеся деятельности в области питания.

3.11. Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.

3.12. Принимать участие в определении планов-заявок на продукты питания и расчета потребности в них.

3. Контроль за организацией питания

4.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока, наличие оборудования, инвентаря, посуды.

4.2. Органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления.

4.3. За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.

4.4. Условием транспортировки и хранения продуктов.

4.5. Санитарным режимом мытье инвентаря и посуды.

4.6. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом пищеблока.

4.7. Повышение квалификации персонала пищеблока, своевременность прохождения санитарного минимума.

4.8. Соблюдением дошкольного учреждения требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.

4.9. За укреплении материально-технической базы питания, улучшением организации обслуживания воспитанников дошкольного учреждения.

4.10. За выполнением производственного контроля по вопросам, касающихся деятельности в области питания.

4. Права

5.1. ООО «Комбинат питания» обязан:

5.1.1. Оказать услуги в соответствии с условиями договора и обеспечить надлежащее исполнение взятых на себя обязательств по организации горячего питания воспитанников.

5.1.2. Предоставлять горячее питание воспитанникам через пищеблок учреждения, в соответствии с режимом (графиком) питания, согласованным с Заказчиком, применяя рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов и используемых для приготовления блюд, и напитков для воспитанников.

5.1.3. Комплектовать единое десятидневное меню с учетом потребительского спроса, разрабатывать рацион питания, исходя из возраста воспитанников, соответствия натуральным нормам и нормам калорийности, а также альтернативного меню для детей с хроническими заболеваниями, связанными с пищеварительной системой, сахарным диабетом и имеющим склонность к пищевой аллергии, предварительно согласовав с МАДОУ.

5.1.4. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, подтверждать качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия, проводить в независимых организациях лабораторные исследования на молочную и мясную продукцию раз в квартал за свой счет, соблюдать требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, требования к качеству оказываемых услуг в процессе оказания услуг по организации питания, а также условия сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

5.1.5. Проводить ежедневно бракераж готовой пищи и отбор суточных проб со сроком хранения 48 часов, совместно с представителем МАДОУ.

5.1.6. Укомплектовать помещение пищеблока МАДОУ кадрами, задействованными в организации горячего питания, с осуществлением приема на работу согласно

трудового кодекса РФ, имеющими профессиональное образование с прохождением периодических соответствующих курсов повышения квалификации.

Создать условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с санитарно-эпидемиологическим требованиям и гигиенических нормативов.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке установленном приказами Минздравсоцразвития России.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Допуск персонала к работе производится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.1.7. Обеспечивать содержание производственных помещений пищеблока МАДОУ, прилегающих к ним территорий, оборудования и инвентаря, предоставляемых МАДОУ, с соблюдением установленных санитарных правил и требований пожарной безопасности.

5.1.8. Обеспечить содержание инженерных систем, находящихся в занимаемых помещениях в надлежащем, исправном (работоспособном) состоянии, позволяющем ими пользоваться.

5.1.9. Осуществлять текущий ремонт занимаемых помещений по согласованию с МАДОУ в соответствии с санитарно-эпидемиологическим требованиям, а также ежегодно на проведение текущего ремонта пищеблока выделять денежные средства до начало приемки учреждения к новому учебному году.

5.1.10. По согласованию с МАДОУ модернизировать торгово-технологическое, весовое, измерительное, холодильное и другое оборудование в течение срока действия договора. Для этого ООО «Комбинат питания» ежеквартально в срок с 1 по 10 число месяца следующего за отчетным кварталом перечисляет на счет денежные средства. Ежегодно сумма подлежит индексации на уровень инфляции согласно действующих нормативно-правовых актов РФ, РБ.

Заказчик обязан направить поступившие средства на приобретение необходимого оборудования.

В случае выделения средств бюджетов всех уровней, модернизация оборудования в МАДОУ может осуществляться за счет этих выделенных средств, распределение которых осуществляется МАДОУ.

В случае досрочного расторжения договора по инициативе любой из сторон Исполнитель перечисляет на счет МАДОУ сумму на модернизацию оборудования в размере, рассчитанном пропорционально периоду действия договора в календарных днях.

5.1.11. Заключение договор о передаче муниципального имущества в безвозмездное пользование помещения пищеблока и оборудования. Эксплуатацию торгово-технологического, весового, измерительного, холодильного и другого оборудования осуществлять в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования, содержать его в постоянной исправности и обеспечивать их поверку, клеймение, текущий ремонт. В случае выявления нарушений

и выставления штрафных санкций контролирующими органами исполнитель обязан оплатить штрафы в указанный срок. Заключать договоры с организациями по обслуживанию вышеуказанного оборудования.

5.1.12. Приобрести новое аналогичное оборудование в целях организации горячего питания, в случае если переданное имущество приходит в негодность в процессе эксплуатации Исполнителем, с последующей передачей в муниципальную собственность в течение месяца с момента приобретения.

5.1.13. Осуществлять вывоз и утилизацию отходов, полученных от приготовления пищи, путем заключения договора с соответствующей организацией или физическими лицами.

5.1.14. МАДОУ должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов в едином стиле, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

При организации питания используется качественная столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная) единого образца, имеющая эстетически привлекательный внешний вид. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Работающий персонал должен быть обеспечен спецодеждой (выдержана в едином стиле и цветовой гамме, подходящей по размеру, постоянного ношения в рабочее время), бейджами с указанием имени и должности, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом объеме

5.1.15. Назначить ответственного сотрудника с возложением обязанностей:

- осуществление контроля с соблюдением требований по организации горячего питания в МАДОУ;
- осуществление производственно-технологического контроля;
- ведение табеля учета посещаемости детей (сведения о численности детей предоставляются ежедневно до 08.45 ч. от представителя МАДОУ);
- ведение всей необходимой документации по учету и контролю в организации горячего питания;
- обеспечение пищеблока необходимой технологической документацией (технологические карты, санитарные правила, и т.д.);
- при сервировке столов соблюдать сохранение температуры горячего блюда;
- вывешивание ежедневного меню в зонах общественного доступа.

5.1.16. Вести контроль за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

5.1.17. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей контролирующих органов к пищеблоку, производственным и складским помещениям.

5.1.18. В случае аварий (по вине ООО «Комбинат питания») в переданных в безвозмездное пользование помещениях, Исполнитель совместно с МАДОУ

немедленно принимает все необходимые меры по устранению последствий этих аварий за счет Исполнителя.

5.2. ООО «Комбинат питания» имеет право:

5.2.1. Выходить с предложением к МАДОУ по совершенствованию организации питания.

5.2.2. Внедрять новые технологии приготовления пищи и формы обслуживания воспитанников.

5.3. МАДОУ обязан:

5.3.1. Для исполнения договора предоставить ООО «Комбинат питания» помещения пищеблока, оборудование на основании Договора о передаче муниципального имущества в безвозмездное пользование.

5.3.2. Обеспечить бесперебойную подачу энергоресурсов, необходимых для приготовления и реализации пищи.

5.3.3. Своевременно предоставлять ООО «Комбинат питания» информацию о численности детей, охваченных горячим питанием.

5.3.4. Своевременно организовать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы.

5.4. МАДОУ имеет право:

5.4.1. Осуществлять контроль хода работ по выполнению муниципального договора без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность ООО «Комбинат питания».

5.4.2. Проводить анализ потребительского спроса среди родителей (законных представителей), работников МАДОУ по ассортименту и качеству исполняемых услуг.

5.4.3. Требовать от руководителя ООО «Комбинат питания» отстранения от работы лиц, допустивших нарушения в организации питания.

5.4.4. Предоставлять на рассмотрение руководителю ООО «Комбинат питания» поощрения ответственных лиц за организацию питания.

5. Ответственность

6.1. Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в дошкольном учреждении осуществляет заведующий и ООО «Комбинат питания».

6. Контроль за системой управления

7.1. Контроль за деятельностью системы управления по организации питания осуществляют специалисты МКУ Управление образования администрации муниципального района Белебеевский район РБ, курирующие вопросы в области питания.