



<p>С учетом мнения Управляющего совета с МДОУ «Детский сад № 237» Протокол № 2 от 14.09.2021г.</p>	<p>"УТВЕРЖДАЮ" приказом по детскому саду №01-11/61/2 от 22.09.2021г. Заведующий МДОУ № 237»  И.Ю.Полякова</p> 
--	---

"СОГЛАСОВАННО"
Педагогическим советом
Протокол № 1 от 14.09.2021г.

**Положение об организации питания
Муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 237»**

1. Общее положения

- 1.1. Настоящее «Положение об организации питания» устанавливает:
- основные направления работы по организации питания в МДОУ;
- 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. Исполнитель ООО «Комбинат социального питания» 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;
 - закупку продуктов питания для оказания услуг;
 - 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 № 237» 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.

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, инвентарем);

- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания).

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.

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.