Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 244

Утверждаю:

Заведующая МБДОУ № 244

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Олейникова

Приказ № 3-о от 09.01.2024 г.

Принято на Общем собрании работников

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения

детского сада № 244

протокол № 1 от 09.01.2024 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ №**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

**(услуга)**

г. Ульяновск

**1. Общие положения**

1.1.  Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.07.2010 г. № 91 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» , Устава МБДОУ № 244.

1.2.  Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ № 244 (далее – МБДОУ).

1.3. Организация питания в МБДОУ осуществляется ООО « Альтернатива».

1.4.В соответствии с Законом «Об образовании» руководитель образовательного учреждения :

создает условия для организации питания детей, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания /заместитель заведующей по АХР, заместитель заведующей по УВР, воспитатели, младший обслуживающий персонал (далее – организаторы процесса питания) их обязанности отражаются в должностных инструкциях.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется контрактом и (или) договором.

1.6. Контроль организации питания в МБДОУ осуществляет комиссия в составе: заведующей, заместителя по УВР, заместителя заведующей по АХР,бухгалтера, родительской общественности.

**2. Основные задачи**

2.1. Обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

2.2. Обеспечение поставки продуктов питания в МБДОУ для организации питания воспитанников, обеспечение гарантии безопасности поставляемых продуктов.

2.3. Соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания.

2.4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

2.5. Предупреждение среди детей, инфекционных и не инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.6. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**3. Основные цели**

3.1. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

**4. Права и обязанности организаторов процесса питания**

 4.1. **Заказчик** ( МБДОУ № 244) вправе:

* Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.
* Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчётной документации и материалов: ежедневные меню-раскладки с указанием стоимости суточного набора продуктов для организации питания одного воспитанника согласно «Меню-раскладка», сведения о выполнении натуральных норм питания с ежесуточным

объемом калорийности на каждый день на одного ребенка с учётом разнообразия в соответствии с двухнедельным меню ,«Сведения о выполнении натуральных норм», акт приёма-сдачи оказанных услуг ,«Акт приёма-сдачи оказанных услуг», счёт на оплату, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с технической документацией и настоящим Контрактом.

* Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии оказываемых услуг.
* Осуществлять контроль за объёмом и сроками оказания услуг.
* Ссылаться на недостатки услуг, в том числе в части объёма и стоимости этих услуг, по результатам проведенных уполномоченными контрольными органами проверок использования средств бюджета муниципального образования «город Ульяновск».

 4.2. **Заказчик** (МБДОУ № 244) обязан:

* Своевременно принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта.

 4.3. **Исполнитель** (ООО «Альтернатива») вправе:

* Требовать подписания Заказчиком акта приёма-сдачи оказанных услуг.
* Требовать своевременной оплаты за оказанные услуги.

 4.4. **Исполнитель обязан** своевременно и надлежащим образом:

* Предоставить Заказчику декларацию о стране происхождения товара и/или документы, подтверждающие, что товар произведён на территории Российской Федерации, если наличие такого документа предусмотрено законодательством Российской Федерации и такие документы в соответствии с законодательством Российской Федерации передаются вместе с товаром.
* Представить по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств.
* Обеспечить соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации.
* Исполнять иные обязательства, предусмотренные законодательством Российской Федерации ;
* Обеспечить устранение недостатков и дефектов, выявленных при приёме-сдаче оказанных услуг, за свой счёт.
* Своим автотранспортом или транспортом привлечённой автотранспортной фирмы осуществлять поставку продуктов питания, готовой продукции и полуфабрикатов. Поставку продуктов питания осуществлять в специализированном транспорте, отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям, в таре, приготовленной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении.
* Соблюдать установленные санитарные правила и требования технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности. Совместно с Заказчиком принимать меры по внедрению новых технологий, форм и методов обслуживания.
* Обеспечивать столовую Заказчика квалифицированными кадрами при оказании услуг, предусмотренных Контрактом, обеспечивать повышение их квалификации, обучение и аттестацию. Все работники Исполнителя должны иметь медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения.
* Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры работников Исполнителя.

**5. Организация питания в МБДОУ**

5.1. Для организации питания в МБДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями создаются условия для организации питания воспитанников:

* производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем;
* помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды;
* квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания;
* -разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи).

5.2.   Оказание услуг осуществляется силами и средствами Исполнителя по адресу: г. Ульяновск бульвар Киевский 20 а.

5.3.Исполнитель оказывает услуги по организации питания детей в детском дошкольном образовательном учреждении в размере \_\_\_\_\_138\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рублей в день в 2017 году, в соответствии с суточным объёмом потребления пищевого продукта или группы пищевых продуктов, входящих в состав суточного набора продуктов для организации питания воспитанников, утверждённым постановлением Администрации города Ульяновска от 21.12.2016 № 3372 «О внесении изменений в постановление администрации города Ульяновска от 24.12.2015 № 6564»

5.4. График оказания услуг – во время пребывания в дошкольной образовательной организации:

* Завтрак с 7.45 – 8.15должен состоять из горячего блюда (молочной каши, творожных и яичных блюд и др.), с булочными изделиями, порционным сыром и порционным маслом, горячего напитка (чая или какао).
* Второй завтрак с 10.00 -10.10 должен состоять из сока или свежих фруктов
* Обед с 11.40 -12.30должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе ( гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).
* Полдник с 15.00 - 15.10 должен включать напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.
* Ужин с 16.00 – 16.30.должен включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки

5.5. Исполнитель обязан обеспечивать оказание услуг в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (редакция от 27.08.2015 №41), Сан-Пин 2.3.6.1079-01 «О санитарно-эпидемиологических требованиях к организациям общественного питания» (в редакции от 10.06.2016); СанПиН 2.3.2.1078-01"Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (редакция от 06.07.2011). Учитывать: Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (в редакции от 26.09.2016); Приказ Минсельхоза России от 17.07.2014 N 281 (ред. от 18.12.2015) "Об утверждении Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде", Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений, М.: 2013 г.

5.6.Исполнитель обязан предоставлять Заказчику двухнедельное меню, согласованное с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области.

5.7.Исполнитель обязан составлять ежедневное меню по видам питания, калькуляцию с выполнением натуральных норм питания с ежесуточным объемом калорийности на каждый день на одного ребенка с учётом разнообразия в соответствии с двухнедельным меню и действующими требованиями санитарных норм и правил. По показателям качества, безопасности, пищевой ценности питание должно соответствовать нормативным документам Российской Федерации, не допускать в питании содержание генно-модифицированных организмов (ГМО). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должен проводиться ежемесячно.

5.8.Исполнитель обязан производить необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в десять дней.

5.9.Исполнитель обязан обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:

* ежедневные меню-раскладки
* ведомость контроля за рационом питания детей,
* бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции),
* бракеражный журнал готовой продукции,
* журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,
* журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
* журнал витаминизации пищи,
* журнал учета мероприятий по контролю,
* протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,
* сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),
* сопроводительные документы на поступающие продукты.

5.9. Исполнитель обязан гарантировать предоставление рационального питания, дифференцированного по возрастным группам в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях.

5.10. Исполнитель обязан при составлении калькуляции блюд использовать разрешённую для предприятий детского питания нормативно-технологическую документацию.

5.11. Исполнитель обязан обеспечивать санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, посуды, приборов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия, ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, санитарно – эпидемиологическими заключениями и справками Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области о внесении в Реестр пищевых продуктов, используемых в питании детей.

5.12. Исполнитель обязан производить закупку продуктов питания у организаций, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарными правилами, выданное Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области.

5.13.Исполнитель обязан обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приёмке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке Заказчику по приготовлению и раздаче блюд. Строго соблюдать требования к кулинарной обработке пищевых продуктов; применять мерный инвентарь для отпуска жира, сметаны, соусов, гарниров, супов и других продуктов.

5.14. Исполнитель обязан соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки Заказчику.

5.15. Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль при оказании услуг в объёме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами. (Наличие договора с лабораторией на производственный контроль; программы производственного контроля; результатов проведенных исследований по программе производственного контроля).

5.16. Исполнитель обязан своим автотранспортом или транспортом привлеченной автотранспортной фирмы осуществлять поставку продуктов питания, готовой продукции и полуфабрикатов. Поставку продуктов питания осуществлять в специализированном транспорте, отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям, в таре, приготовленной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении.

5.17. Ежедневно до 12 час. 00 мин. Заказчик предоставляет Исполнителю заявку о количестве питающихся воспитанников на следующий день и уточняет её в день питания.

5.18. Исполнитель с участием представителя Заказчика осуществляют проверку качества продуктов питания и срок их годности. Не соответствующие качеству товары, а также товары, качество и срок годности которых невозможно определить (отсутствуют документы о качестве, не читается срок годности), для приготовления питания не используются.

* Исполнитель не вправе приступать к приготовлению питания без проверки Заказчиком качества и срока годности продуктов питания. Заказчик вправе не принимать оказанные таким образом услуги, а Исполнитель обязан заменить готовое питание в течение 30 минут за свой счёт.

5.19. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых, неинфекционных заболеваний (отравлений) Заказчика, продукты питания, из которых осуществляется приготовление пищи, должны поступать Заказчику в первой четверти срока хранения данных продуктов.

**6. Порядок учета питания**

6.1. К началу года заведующий МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

6.3.  Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления администрации города Ульяновска.

**7. Ответственность и разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ.**

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

**8. Делопроизводство**

8.1. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

* приказ и положение об организации питания;
* приказ и положение о брокеражной комиссии;
* Приказ и положение о комиссии по контролю за организацией и проведением питания;
* ежедневные меню-раскладки;
* ведомость контроля за рационом питания детей;
* бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции);
* бракеражный журнал готовой продукции;
* журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока;
* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* журнал витаминизации пищи;
* журнал учета мероприятий по контролю;
* сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд);
* сопроводительные документы на поступающие продукты.