

Принято:
На заседании педагогического совета
Протокол №1 от «26» января 2018г.

Утверждено:
Заведующей МКДОУ
«Детский сад №39» ИГОСК
Ю.И. Доктионова
Приказ №21 от «30» января 2018г.



Положение принято с учетом мнения выборных
представителей родителей (законных представителей)
воспитанников МКДОУ «Детский сад № 39» ИГОСК,
входящих в родительский комитет
Протокол №1 от «29» января 2018г.

Положение об организации питания

муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 39» Изобильненского городского округа Ставропольского края.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»; Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26, с Уставом муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 39» Изобильненского городского округа Ставропольского края.(далее - ДОУ)

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, а также определяет отношения между образовательным учреждением и организациями осуществляющими поставку продуктов питания.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:

- направленное обеспечение воспитанников рациональным сбалансированным питанием;
- гарантирование качества безопасности питания, пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд;

- внедрение принципов здорового сбалансированного питания.

1.4. Контроль за качеством безопасности питания, осуществляет Совет по питанию.

1.5. Организация питания воспитанников ДОО осуществляется на договорной основе с «Поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт родителей.

2. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, родительского комитета ДОО, «поставщика»

2.1. «Поставщик» передает «Плательщику» товар надлежащего качества (качество поставляемой продукции должно соответствовать требованиям действующей нормативной документации и подтверждаться регистрационным удостоверением, сертификатом соответствия, другими документами), в обусловленных настоящим договором количестве и ассортименте с документами, необходимыми для дальнейшего использования продукции.

2.1.2. «Поставщик» обеспечивает упаковку продукции, способную предотвратить её повреждение или порчу во время перевозки. Упаковка должна обеспечивать высокий уровень сохранности при перевозке-разгрузке, транспортировке и хранении.

2.1.3. «Поставщик» в день поставки предоставляет «Плательщику» счета-фактуры, накладные, сертификаты соответствия, регистрационные удостоверения и иные документы для осуществления оплаты.

2.1.4. «Поставщик» не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему договору поставки продуктов питания третьим лицам.

2.1.5. «Поставщик» поставляет ежедневно хлеб, остальные продукты не реже 2-х раз в неделю согласно поданной заявке.

2.2. Обязанности «Плательщика» :

2.2.1. «Плательщик» вправе требовать у «Поставщика» информацию об объёмах и качестве поставленной продукции, проводить проверку правильности оформления документации на поставленную продукцию, а также прочих затрат.

2.2.2. В зависимости от наличия денежных средств, «Плательщик» имеет право вносить коррективы в финансирование объёмов поставки продуктов питания.

2.2.3. «Плательщик» своевременно оплачивает поставку продукции в соответствии с условиями договора.

2.2.4. «Плательщик» не реже двух раз в неделю предоставляет «Поставщику» заявку на продукты питания (по нормам и ассортименту) на предстоящую неделю.

2.3. Поставка продуктов питания:

2.3.1. Поставка продукции осуществляется до места расположения «Плательщика» в течении пяти рабочих мест с момента получения письменной заявки «Плательщика».

2.3.2. Датой поставки продукции считается дата подписания «Поставщиком» и «Плательщиком» акта приёма-передачи партии продукции. Датой окончательной поставки продукции считается подписания акта приёма-передачи последней партии продукции.

2.3.3. Приёмка поступившей продукции осуществляется «Плательщиком» по акту приёма-передачи и товарно-транспортным накладным. Проверка на соответствие количества и качества товара требованиям установленным в настоящем договоре, проводится в порядке, установленным действующим законодательством РФ.

2.3.4. В случае не соответствия количества продукции условиям, отраженным в договоре, в накладной должна быть сделана отметка о фактически принятом количестве. «Плательщик» обязан незамедлительно направить в адрес «Поставщика» акт устранения недостатков.

2.3.5. Отгрузка продукции взамен забракованной производится за счет «Поставщика» в течении 5 дней с момента получения «Поставщиком» от «Плательщика» акта устранения недостатков.

2.3.6. Продукция, не отвечающая требованиям договора к её качеству, считается не предоставленной.

2.3.7. Транспортировку пищевых продуктов «Поставщик» проводит в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

2.4. Оплата продуктов питания:

2.4.1. Продукция оплачивается «Плательщиком» за счет средств бюджета Изобильненского городского округа по безналичному расчёту путём перечисления денежных средств на расчётный счет «Поставщика», в течении 15 рабочих дней на основании подписанных счетов-фактур, накладных, актов приёма-передачи партии продукции. По соглашению сторон допускается предоплата по настоящему договору при наличии денежных средств на лицевом счёте.

2.4.2. Цена договора, цена за единицу продукции является фиксированной на весь срок его действия и изменению не подлежит.

2.4.3. «Плательщик» вправе по согласованию с «Поставщиком» в ходе исполнения договора изменить не более чем на десять процентов предусмотренные договором количество продукции при изменении потребности в продукции, на поставку которых заключён договор.

2.4.4. В случае просрочки исполнения «Плательщиком» обязательства, предусмотренного п. 2.4.1. «Поставщик» вправе потребовать от «Плательщика» выплату неустойки в размере одной трёхсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка РФ. Неустойка выплачивается за каждый день просрочки исполнения установленного договором срока исполнения обязательства.

2.4.5. Уплата неустойки не освобождает виновную сторону от выполнения принятых на себя обязательств по настоящему договору.

2.4.6. «Плательщик» не несёт ответственности за несвоевременную плату поставляемой продукции, связанную с несвоевременным поступлением средств из бюджета Изобильненского городского округа.

2.4.7. Оплата за продукты питания детей ДОО, которым предоставляется льгота, осуществляется за счет средств бюджета.

3. Особенности организации питания в ДОО.

3.1. Организация питания в детском саду возлагается на администрацию детского сада.

3.2. В детском саду предусматривается помещение для питания детей. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, заведующего.

3.3. Детский сад совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их на контрактной основе и на договорных началах.

3.4. Детский сад обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

3.5. Организация рационального питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Воспитанники, посещающие ДОО с 10-ти часовым пребыванием детей, получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи и второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

3.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.7. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным технологом на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного начальником отдела образования, заведующим ДОО.

3.8. На основе примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца. -требование составляется медицинским работником и утверждается заведующим ДОО, на день вперед. Продукты питания выдаются на пищеблок на следующий день во второй половине предыдущего дня.

3.9. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;

- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДОУ, запрещается.

3.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ завхозом составляется объяснительная с указанием причины и производится замена целого дня. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.13. Штучный товар (фрукты, сосиски, соки в индивидуальной упаковке и др.) выдавать со склада из расчета 1 штука на 1 ребёнка и фактический вес отражать в меню, меню-требовании.

3.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд.

3.15. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.17. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков

3.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

3.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику

3.20. Ежедневно необходимо оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные в полном объёме, 1-е блюдо и гарниры не менее 100г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной

эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течении 48 часов в специально отведённом месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2-+6 градусов Цельсия. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

3.21. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), и делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приёму в ДООУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.22. Урожай овощей и фруктов, собранный на территории ДООУ, допустимо использовать в питании детей только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

3.23. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля над температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры.

3.24. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций в ДООУ:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приёма и пищу приготовленную накануне;

- не допускается изготовление простокваши- самокваса, творога из непастеризованного молока, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, форшмаков из сельди, изделий во фритюре, студней, паштетов, заливных блюд (мясные, рыбные).

3.25 В питании детей категорически запрещается использование: грибов, фляжного(бочкового) молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающих птиц, рыбы, мяса, не прошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметической упаковке; консервов в банках с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

3.26. В ДООУ не следует использовать в питании детей специи, острые блюда, пищевые добавки искусственного происхождения:

- продукты содержащие в своём составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку, чипсы и др.;

- закусочные консервы: маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки);

- кулинарные жиры;

- сливочное масло жирностью ниже 72%;

-копчености;

- майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, острые соусы, натуральный кофе.

3.27. В ДОУ должен быть организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных правил.

3.28. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются мед.сестрой на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний на кожных покровах и опрашиваются на наличие катаральных явлений верхних дыхательных путей с осмотром зева, с отметкой в журнале установленного образца.

Персонал пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.29. В ДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием и инвентарём;

-предусмотрены помещения для хранения продуктов питания, овощей и фруктов;

- предусмотрены помещения для приёма пищи, оснащённые соответствующей мебелью, посудой;

- разработан и утверждён график приёма пищи.

4. Организация питания детей в группах.

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30. утра, подают педагоги.

5.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.5. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

5.6. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией 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.

5.7. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

6. Контроль над организацией питания.

6.1. Отдел образования:

- осуществляет координацию работы по организации питания в ДОУ;

6.2. Обеспечивает:

- контроль над организацией питания воспитанников ДОУ;

- своевременным финансированием;

- целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание, в соответствии с настоящим положением;

- выездная проверка.

6.3. Руководитель ДОУ

6.3.1. Обеспечивает контроль:

- за выполнением натуральных норм питания;

- за качеством поставляемых продуктов питания;

- за наличием сопроводительных документов (накладных, санитарно-эпидемиологических заключений, сертификатов соответствия, качественных удостоверений, ветеринарных справок, ярлыков);

- над соблюдением требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиНа.

- состояния производственной базы пищеблока – монтаж, замена устаревшего оборудования, ремонт и обеспечение запасными частями за счет средств ДОУ;

- за целевым и эффективным использованием средств на приобретение продуктов питания.

6.3.2. Осуществляет:

- ежедневное утверждение меню;

- выполнение заявок, сроки завоза продуктов, соответствие их количества накладной, качество поставляемых продуктов;

- ежедневное утверждение актов на выдачу со склада и списание продуктов питания для суточных проб и бракеража готовой продукции;

- актов на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания (при необходимости);

- утверждение актов на списание остатков скоропортящихся продуктов (по мере образования таковых);

- капитальный и текущий ремонт помещений;
- обеспечение пищеблока и групп достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;
- заключение договоров на поставку продуктов питания с «Поставщиком»

6.3.3. Приказом назначает бракеражную комиссию, которая осуществляет контроль:

- за качеством приготовления блюд путём органолептической оценки готовых блюд и кулинарных изделий;
- за своевременным составлением актов на списание скоропортящихся продуктов (по мере необходимости);
- за ежедневным составлением актов на выдачу со склада и списание продуктов питания для бракеража готовой продукции и продуктов для суточных проб;
- за составлением актов на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания (при необходимости);
- за санитарным состоянием пищеблока и помещений где питаются дети.

6.3.4. Издаёт приказ по организации питания детей в ДОУ

6.3.5. Несёт ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

6.3.6. Обеспечивает охрану товарно- материальных ценностей, продуктов питания.

6.4. Медицинский персонал

6.4.1. Осуществляет:

- контроль питания в детском саду;
- контроль выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка и при необходимости проводить коррекцию питания в следующей декаде;
- подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости 1 раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов);
- контроль выхода и качество блюд;
- своевременность приготовления и сроки реализации приготовленного питания;
- обоснованность замены блюд в десятидневном меню;
- доведение норм питания до детей, соответствие температуры подаваемых блюд, культура организации питания;

- сохранность и правила хранения продуктов;

- количество пищевых продуктов.

6.4.2. Медсестра отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса готовых блюд по технологической карте, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы, режима питания.

6.4.3. Результаты проверки качества готовой продукции, качество и сроков реализации скоропортящихся продуктов питания ежедневно заносятся в соответствующие журналы.

6.4.4. Ежемесячно предоставляет в отдел образования отчёт по питанию.

6.5. Завхоз (кладовщик) ДОУ

6.5.1. Оформляет документы на получение продуктов питания и контролирует их своевременную доставку в учреждение к месту хранения.

6.5.2. Руководит погрузкой, выгрузкой продуктов питания в соответствии с накладной и размещает их в кладовой.

6.5.3. Принимает, хранит и выдает продукты на кухню в соответствии с меню, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переработку овощей и фруктов, обеспечивает своевременный возврат тары.

6.5.4. Заполняет документацию по приходу и расходу продуктов питания, ведёт учет полученных и расходуемых продуктов, а также их остатков в специальной тетради и отчитывается перед бухгалтерией отдела образования.

6.5.5. Проводит сверку количества продуктов на складе с данными учета каждые 10 дней после сдачи отчетов по 10- дневному меню.

6.5.6. Следить за санитарным состоянием помещений кладовой и маркированной тары для хранения продуктов.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ

7.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;

7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

7.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

8. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ

8.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

8.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

8.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

8.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, бухгалтера отдела образования администрации **Изобильненского городского округа** Ставропольского края.

9. Ведение специальной документации по питанию:

9.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

9.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

9.3. Карточка технологических карт приготовления блюд.

9.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

9.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

9.6. Наличие графиков:

выдача готовой продукции для организации питания в группах;

9.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

9.8. Специальные журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;

- журнал бракеража готовой продукции;

- накопительная ведомость;

- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

9.9. Инструкции:

- по охране труда и пожарной безопасности,

- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.