Принято на заседании общего собрания
МКДОУ «Детский сад №8» ИГОСК

Протокол №1 от 25.01.2018г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МКДОУ
«Детский сад №8» ИГОСК
_____ Е.И.Колосова
Приказ от 25.01.2018г. №12

Положение по организации питания детей дошкольного возраста
муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №8» Изобильненского городского округа Ставропольского края

1. Общие положения.

1.1.Настоящее Положение регулирует порядок организации питания детей дошкольного возраста в муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №8» Изобильненского городского округа Ставропольского края, сокращенное наименование МКДОУ «Детский сад №8» ИГОСК (далее по тексту – ДОУ), определяет отношения между органам местного самоуправления, дошкольным образовательным учреждением, организациями, осуществляющими поставку продуктов питания, родителями.

1.2.Организация питания детей дошкольного возраста в ДОУ осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 г. №131 – ФЗ «Об общих принципах органов местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 29.12.2012г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26.

1.3.Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:
- создание условий для социальной и экономической эффективности, направленное обеспечение воспитанников рациональным сбалансированным питанием,
- гарантирование качества безопасности питания, пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд,
- пропаганда принципов здорового сбалансированного питания.

1.4. Поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в соответствии с законодательством РФ, на договорной основе с «Поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет родителей..

2. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, «Поставщика » и ДОУ.

ДОУ, именуемое в дальнейшем «Плательщик» с одной стороны, и организация, поставляемая продукты питания, именуемая в дальнейшем

«Поставщик» с другой стороны, заключают договор, который вступает в силу с момента его подписания.

2.1. Обязанности «Поставщика»:

2.1.1.«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 погрузке-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.

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

2.1.7. «Поставщик» обеспечивает выполнение СанПиН 2.4.1.3049-13 «Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации».

2.2. Обязанности «Плательщика»:

2.2.1.«Плательщик» вправе требовать у «Поставщика» информацию об объемах 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 объемов 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 течение пяти рабочих дней с момента получения заявки «Плательщика».

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

2.3.3.Приемка поступившей продукции осуществляется «Плательщиком» по

товарно-транспортным накладным. Проверка на соответствие количества и качества товара требованиям, установленным в настоящем договоре, проводится в порядке, установленном 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 течение 5 дней с момента получения «Поставщиком» от «Плательщика» акта устранения недостатков.
2.3.6.Продукция, не отвечающая требования договора к еѐ качеству, считается не поставленной.
2.4. Оплата продуктов питания:
2.4.1.Продукция оплачивается «Плательщиком» за счет средств бюджета Изобильненского городского округа по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет «Поставщика», в течение 15 рабочих дней на основании подписанных счетов-фактур, накладных, актов приема-передачи партии продукции. По соглашению сторон допускается предоплата по настоящему договору при наличии денежных средств на лицевом счете.
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 заключен договор.
2.4.3.В случае просрочки исполнения «Плательщиком» обязательства, предусмотренного п. 2.4.1. «Поставщик» вправе потребовать от «Плательщика» выплату неустойки в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка РФ. Неустойка выплачивается за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства.
2.4.4.Уплата неустойки не освобождает виновную сторону от выполнения принятых на себя обязательств по настоящему договору.
2.4.5.«Плательщик» не несет ответственности за несвоевременную плату поставляемой продукции, связанную с несвоевременным поступлением средств из бюджета Изобильненского городского округа.
2.4.6.Оплата за продукты питания детей ДОУ, которым предоставляется муниципальная льгота, осуществляется за счет средств муниципального бюджета в соответствии с решением Изобильненского городского округа.

3. Особенности организации питания в ДОУ.
3.1. Питание в ДОУ осуществляется согласно возрастным физиологическим нормам суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии.
3.2. Питание организовано в соответствии с примерным перспективным

сезонным 10-дневным меню, утвержденным руководителем ДОУ, согласованным с учредителем рассчитанным на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.
3.3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно СанПиН 2.4.1.3049-13. Картотека технологических карт составляется технологом отдела образования на основании Сборника рецептур блюд и кондитерских изделий, являющихся нормативной документацией.
3.4. Ежедневно на основании утвержденного примерного 10-дневного меню, работником ответственным за организацию питания на день вперед составляется и утверждается руководителем меню-раскладка в электронном виде с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Продукты питания выдаются на пищеблок на следующий день во второй половине предыдущего дня. Штучный продукт (фрукты, сосиски, кондитерские изделия, соки в индивидуальной упаковке и др.) выдаются со склада из расчета 1 штука на 1 ребенка и фактический вес отражается в меню, меню-раскладке.
Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.
Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.
3.5. При отсутствии необходимого набора продуктов питания для приготовления завтрака, обеда или полдника, необходимо производить замену целого дня.
3.6.Организация рационального питания детей предусматривает строгое выполнение режима. В ДОУ с 10-часовым пребыванием детей организовано 4-разовое питание с усилением полдников.
Время приема пищи. Режим питания детей
8.30 – 9.00 завтрак
10.00 – 10.15 второй завтрак
12.00 – 13.00 обед
15.30 – 16.00 полдник
В промежутке между завтраком и обедом дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок или свежие фрукты.
3.7. В целях профилактики гиповитаминозов проводится искусственная С-витаминизация аскорбиновой кислотой. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.
Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд

проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом).
Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником или ответственным лицом в журнал проведения витаминизации третьих, который хранится один год.
Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.
3.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
3.9. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
3.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: изготовление простокваши-самокваса, творога и других кисломолочных продуктов, блинчиков с мясом или с творогом 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 и рыбные);
-использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
3.11. В питании детей в ДОУ 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.
3.12. В ДОУ не следует использовать в питании детей специи, острые блюда, пищевые добавки искусственного происхождения:
продукты, содержащие в своем 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.
3.13.В ДОУ должен быть организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных правил. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
3.14. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
3.15.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. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
3.16. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд согласно санитарно-эпидемическим правилам и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13.
3.17. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медсестрой 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.
3.18. В ДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПин должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:
-предусмотрены производственные помещения для приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем;
-предусмотрены помещения для хранения продуктов питания, овощей;

-предусмотрены помещения для приема пищи, оснащенные соответствующей мебелью, посудой;
-разработан и утвержден график приема пищи.
3.19. Для обеспечения преемственности питания ДОУ информирует родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время его пребывания в ДОУ.

4. Контроль за организацией питания .

4.1. Отдел образования
4.1.1.Осуществляет координацию работы по организации питания в ДОУ.
4.1.2.Обеспечивает:
-контроль за организацией питания воспитанников ДОУ,
-своевременным финансированием,
-целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание, в соответствии с настоящим положением;
-выездная проверка.
4.2. Руководитель ДОУ
4.2.1.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-эпидемических правил и нормативов СанПиН2.4.1.3049-13;
-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.
4.2.2.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;
-утверждение актов на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания (при необходимости);
-утверждение актов на списание остатков скоропортящихся продуктов (по мере образования таковых);
-утверждение актов на списание невостребованных порций.
-капитальный и текущий ремонт помещений;
-обеспечение пищеблока и групп достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
-заключение договоров на поставку продуктов питания с «Поставщиком».
4.2.3.Приказом назначает бракеражную комиссию, которая осуществляет контроль:

-за качеством приготовления блюд путем органолептической оценки готовых блюд и кулинарных изделий;
-за своевременным составление актов на списание скоропортящихся продуктов (по мере необходимости);
-за ежедневным составлением актов на выдачу со склада и списания продуктов питания для бракеража готовой продукции и продуктов для суточных проб;
-за составлением актов на возврат (дополнение) невостребованных прибавленных) продуктов питания (при необходимости);
-за составлением актов на списание невостребованных порций.
-за санитарным состоянием пищеблока и помещений где питаются дети.
4.2.4. Издает приказ по организации питания детей в МБДОУ.
4.2.5.Несет ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.
4.2.6.Обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей, продуктов питания.
Ежемесячно предоставляет в отдел образования отчет по питанию.
4.3. Медицинская сестра:
4.3.1.Осуществляет:
- контроль за пищеблоком и питанием детей:
-контроль выхода и качества 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;
-отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций в меню-раскладке, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы, режима питания.
- результаты проверки качества готовой продукции ежедневно заносятся в соответствующий журнал.
4.3.2. систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения.
4.3.3.Результаты проверки качества и сроков реализации скоропортящихся продуктов питания ежедневно заносятся в соответствующий журнал.
4.4. Заведующий хозяйством ДОУ:
4.4.1.Оформляет документы на получение продуктов питания и контролирует их своевременную доставку в учреждение к месту хранения.
4.4.2.Руководит погрузкой, выгрузкой продуктов питания в соответствии с накладной и размещает их в кладовой.
4.4.3.Принимает, хранит и выдает продукты на кухню в соответствии с меню, несет ответственность за сроки реализации и правила хранения, систематически производит переработку овощей и фруктов, обеспечивает своевременный возврат тары.

4.4.4.Заполняет документацию по приходу и расходу продуктов питания, ведет учет полученных и расходуемых продуктов, а также их остатков в журнале прихода-расхода продуктов.
4.4.5.Ведет журнал бракеража скоропортящихся продуктов питания установленного образца, необходимую документацию связанную с организацией питания воспитанников.
Осуществляет оформление и расчет ежедневного меню-раскладки, своевременное оформление актов и сводной ведомости, сдачу документов по организации питания в централизованную бухгалтерию.
Журналы: бракеража скоропортящихся продуктов, по приходу и расходу продуктов питания ведутся в электронной форме, ежемесячно нумеруются и прошиваются.
4.4.6.Проводит сверку количества продуктов на складе с данными учета каждые 10 дней.
4.4.7.Следит за санитарным состоянием помещений кладовой и маркированной тары для хранения продуктов.

С положением ознакомлены:

1. Быкова — Быкова О.А.
2. Баркова — Баркова Л.Е
3. Кулинова — Кулинова Т.А
4. Сапрунова — Сапрунова О.И.
5. Яроцкая — Яроцкая Л.А
6. Фатеева — Фатеева Т.М.
7. Осмаченко — Осмаченко А.Н.
8. Потапова — Потапова Е.А.
9. Полотухина — Полотухина М.А.
10. Гурьевский — Гурьевский Г.К.
11. Елисеева — Елисеева Л.М.
12. Елисеева — Елисеева О.С.
13. Савченко — Савченко Е.А.
14. Беляева — Беляева С.Ю.
15. Зуборева — Зуборева О.С.
16. Расмусова — Расмусова Н.И
17. Волобуева — Волобуева С.И.
18. Ашмянова — Ашмянова И.С.
19. Мясоедова — Мясоедова Г.С.
20. Волобуева — Волобуева Т.А.
21. Прасолова — Прасолова Л.В.