

СОГЛАСОВАНО:
на заседании родительского
комитета, протокол №3
от 15.01.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:
и.о. заведующего МКДОУ



«Детский сад №42» ИГОСК
М.С. Трегубенко
Приказ № 16 от 15.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ОРГАНОВ МЕСТНОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ, «ПОСТАВЩИКА» И ДОУ в ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В МКДОУ "Детский сад №42" ИГОСК

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение регулирует порядок организации питания детей дошкольного возраста в МКДОУ "Детский сад № 27" ИГОСК (далее по тексту - ДОУ), определяет отношения между органами местного самоуправления, дошкольным образовательным учреждением, организациями, осуществляющими поставку продуктов питания, победившими в конкурсе, родителями.

1.2. Организация питания детей дошкольного возраста в ДОУ осуществляется в соответствии с федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N26 г.)

1.3. Основными задачами организации питания детей в МДОУ 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. Организация питания детей дошкольного возраста в ДОУ осуществляется 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» поставяет 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 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 письменной заявки «Плательщика».

2.3.2.Датой поставки продукции считается дата подписания «Поставщиком» «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 акту приема-передачи и 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 требованиям договора к её качеству, считается непоставленной.

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 муниципального района 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 муниципального района.

2.4.6. Оплата за продукты питания детей ДООУ, которым предоставляется муниципальная льгота, осуществляется за счет средств муниципального бюджета в соответствии с решением совета Изобильненского муниципального района Ставропольского края от 15 августа 2013 г. N 75 "О внесении изменений в решение совета Изобильненского муниципального района Ставропольского края от 28 апреля 2005 года N 55 "Об установлении льгот по оплате родительской платы за содержание детей в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Изобильненского муниципального района Ставропольского края"

3. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДООУ.

3.1. Питание в ДООУ осуществляется согласно возрастным физиологическим нормам суточной потребности в основных пищевых веществах.

3.2. Организация рационального питания детей предусматривает строгое выполнение режима. В ДООУ с 10-часовым пребыванием детей организуют 4-разовое питание с усилением полдников.

3.3. ДООУ имеет примерное сезонное 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, согласованное с Роспотребнадзором.

3.4. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт. Картотека технологических карт составляется технологом отдела образования на основании Сборника рецептур блюд и кондитерских изделий, являющихся нормативной документацией.

3.5. На основании примерного сезонного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста. Меню – требование составляется и утверждается руководителем ежедневно, на день вперед. Продукты питания выдаются на пищеблок на следующий день во второй половине предыдущего дня.

3.6. При отсутствии необходимого набора продуктов питания для приготовления завтрака, обеда или полдника, необходимо производить замену целого дня.

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

3.7. В целях профилактики гиповитаминозов проводится искусственная витаминизация холодных напитков (компот и др.) аскорбиновой кислотой.

3.8. Для обеспечения преемственности питания ДООУ информирует родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время его пребывания в ДООУ.

3.9. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы не менее тремя членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. 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.

3.10. Ежедневно необходимо оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1-е блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6° С. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

3.11. 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), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДООУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

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

3.13. 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.

3.14. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13.

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

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне; - 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).

3.16. В питании детей в ДООУ 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.

3.17. В ДООУ 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.;

- закусовые 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.

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

3.19. 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.

3.20. 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.

4. КОНТРОЛЬ НАД ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ.

4.1. Отдел образования

4.1.1. Осуществляет координацию работы по организации питания в ДОУ.

4.1.2. Обеспечивает:

- контроль над 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 СанПиН 2.4.1.3049-13;
- 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 составлением 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. Издаёт приказ по организации питания детей в ДОУ.

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

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

4.3. Заведующий и заведующий хозяйством

4.3.1. Осуществляет:

- контроль питания в детском саду;
- контроль выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит 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 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;
- количество пищевых отходов.

4.3.2 Заведующий и заведующий хозяйством отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций в меню-раскладке, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы, режима питания.

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

4.3.4. Ежемесячно предоставляет в отдел образования отчет по питанию.

4.4. Завхоз (кладовщик) 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 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 специальной тетради и отчитывается перед бухгалтерией отдела образования.

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

4.4.6.Следит за санитарным состоянием помещений кладовой и маркированной тары для хранения продуктов