Принято

Общим собранием работников МБОУ «Школа № 121» (до) г.о. Самара Протокол № <u>3</u> от <u>25.05</u> 2021 г. Утверждаю:

Директор МБОУ

«Школа № 121 / г.о. Самара

nukas No / 92 let / 0 AR au 202

Моргунова Т.В.

положение

Об организации питания воспитанников и сотрудников

1.Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение (далее Положение) об организации питания воспитанников и сотрудников разработано для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 121» дошкольное отделение городского округа Самара (далее Учреждение).
- 1.2. Положение устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников и сотрудников Учреждения.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с нормативными правовыми документами:
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 М 273 ФЗ;
- СанПиН 2,4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопаснотси и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- 1.4. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников с 3-х до 7 лет по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32

2. Цели, задачи, принципы организации питания

- 2.1. Настоящее Положение разработано в целях:
 - создания условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
 - сбалансированности рациона по заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
 - максимального разнообразия рациона;
 - соблюдения кулинарной обработки продуктов и блюд, обеспечивающей их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
 - обеспечения гарантий прав детей дошкольного возраста на получение полноценного питания и сохранение здоровья;
 - регламентации деятельности сотрудников Учреждения в процессе организации питания;
 - удовлетворения запросов родителей.

- 2.2. Основные задачи Учреждения по организации питания:
 - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
 - организация питания воспитанников;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
 - соблюдение режима питания;
 - обеспечение разнообразия рациона;
 - обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

3. Организация питания воспитанников

- 3.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточных норм питания для детей от 3-х до 7 лет.
- 3.2. Организация питания в Учреждении осуществляется за счет средств бюджета городского округа Самара, за счет средств родителей (законных представителей) и работников Учреждения.
- 3.3. Питание в Бюджетном учреждении осуществляется в соответствии с примерным цикличным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждением. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.
- 3.4. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 3.5. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких, как варка, тушение, запекание и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 3.6. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед его реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.
- 3.7. Для воспитанников Учреждения при 12-ти часовом режиме работы организовано 4-х разовое питание с возможным дополнительным вторым завтраком. При этом, завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) -2-3 раза в неделю.
- 3.8. На основе примерного десятидневного меню старшая медицинская сестра ежедневно составляет меню-требование установленного образца на следующий день, которое утверждается директором Учреждением. Меню-требование является основным документом для приготовления пиши на пищеблоке.
- 3.9. При составлении меню для детей 3-х 7 лет учитываются: среднесуточный набор продуктов, объем блюд, 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, требования санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20..

- 3.10. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порций в готовом виде.
- 3.11. На каждое блюдо должны быть составлены технологические карты.
- 3.12. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по химическому составу.
- 3.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон пофлотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 3.14. При необходимости внести изменения в меню (в связи с недоброкачественностью продуктов и прочее) бракеражная комиссия Учреждения оформляет акт о возврате продукта с указанием причин (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требования изменения заверяются подписью заведующего учреждением.
- 3.15. Медицинская сестра анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.
- 3.16. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят один раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели.
- 3.17. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.
- 3.18. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в Учреждении используется бутилированная вода с сертификатом качества. При отсутствии бутилированной воды используется кипяченая вода, при условии ее хранения не более 2-х часов.
- 3.19. Ежедневно родителей информируют об ассортименте питания ребенка, размещая утвержденное заведующим Учреждением меню в холлах, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, цены и объема блюд.
- 3.20. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.21. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии в составе сотрудника детского сада, представителя администрации Учреждения, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой продукции». Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность, руководствуясь Положением о бракеражной комиссии. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных

недостатков.

- 3.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет порционное блюдо в полном объеме. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре -2 +6 градусов в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Отбор и хранение суточной пробы осуществляет повар Учреждения.
- 3.23. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом ООО «Стимул», имеющим санитарный паспорт, в соответствии с контрактом на поставку продуктов питания, требованиями санитарных норм и правил.
- 3.24. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товарно- сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактурой, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производитель (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания срока реализации.
- 3.25. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик Учреждения или лицо его заменяющее, результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов». Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.
- 3.26. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроком годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.
- 3.27. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 3.28. Технологическое оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку.
- 3.29. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое технологическое оборудование.
- 3.30. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 3.31. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры, обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.
- 3.32. Ежедневно старшей медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы,

ожоги.

При обнаружении подобных нарушений старшая медицинская сестра незамедлительно информирует заведующего Учреждением.

- 3.33 Работающие на пищеблоке не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 3.34. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением.

4. Распределение обязанностей работников Учреждения по организации питания.

4.1. Заместитель директора по ДО:

- при оформлении ребенка в Учреждение информирует родителей об организации питания детей в Учреждении;
- создает условия для организации питания детей.

4.2. Медицинская сестра:

- знакомит родителей с примерным десятидневным меню;
- контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;
- осуществляет контроль технологии приготовления пищи;
- -осуществляет контроль правильности закладки продуктов, выхода блюд, отпуска блюд с пищеблока в группы;
- -перед отпуском готовых блюд из пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой кулинарной продукции»;
- -контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;
- -заполняет и анализирует накопительную ведомость, для выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка химического состава, энергоценности, при необходимости совместно с завхозом корректирует ежемесячную заявку на поставку продуктов питания;
- -проводит С-витаминизацию третьего блюда, заполняет «Журнал проведения С- витаминизации третьих и сладких блюд»;
- -осуществляет контроль организации питания детей в группах; контролирует ведение «Журнала термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и продуктов»,
- -ежедневно подает заявку для организации питания повару (Приложение N_2 1);
- -осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, инвентаря, посуды.

4.3. Повар:

- -знает особенности приготовления пищи для детей дошкольного возраста;
- -контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;
- -обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, нормы закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;
- -обеспечивает санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;
- -обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы

Учреждения, качественное приготовление пищи;

- -готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню. Количество выданных порций должно соответствовать количеству заявки, поданной на пищеблок;
- -ведет «Журнал отпуска готовой продукции» (Приложение №2).
- -отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;
- -отбирает пробы, обеспечивает правильное хранение проб.

4.4. Подсобный рабочий кухни:

- -подготавливает сырые продукты питания (моет овощи, фрукты и т. п.) для дальнейшей кулинарной обработки;
- -во время доставки продуктов питания в Учреждение осуществляет их транспортировку к месту хранения в пищеблоке;
- -содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование;
- -моет кастрюли, поддоны, противни, тазы, разделочные доски и кухонный инвентарь (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с моющими средствами;
- -содержит в чистоте ванну для мытья кастрюль;
- -содержит в чистоте стеллажи для сушки кастрюль, поддонов, противней, тазов, разделочных досок и иного кухонного инвентаря;
- -собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;
- -очищает мусоросборники, промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и относит его в установленное место;
- -чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарнотехническое оборудование;
- -убирает закрепленные за ним помещения пищеблока (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи).

4.5. Кладовшик:

- -оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в Учреждение;
- -организует выгрузку и размещение продуктов питания на складе; контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок;
- -ведет «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- -осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;
- -выдает продукты в соответствии с ежедневным меню;
- -следит за исправностью холодильного оборудования и ведет «Журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока» и «Журнал контроля относительной влажности складского помещения»;
- -содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

5. Организация питания в группе

5.1. Воспитатель:

-осуществляет руководство организацией питания детей в группе;

- информирует родителей об ассортименте питания детей, размещает в приемной ежедневное меню;
- создает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утвержденным режимом дня;
- обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;
- следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививая детям гигиенические навыки;
- осуществляет гигиенический уход за детьми.

5.2. Помощник воспитателя:

- проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приема пищи горячей водой с мылом;
- приносит готовую пищу из пищеблока в специальной одежде:
- перед раздачей пищи детям обязан тщательно вымыть руки, сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
- во время исполнения раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей с аллергическими заболеваниями;
- -осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке.
- 5.3. Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка.
- 5.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают помощнику воспитателя сервировать столы.
- 5.5. Сервировка стола включает наличие скатерти (салфеток индивидуальных), салфеток бумажных, столовых приборов, хлебницы.
- 5.6. Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными. Воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.
- 5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: дети старшего дошкольного возраста садятся за уже сервированные столы, для детей младшего возраста по мере употребления первого блюда подается второе, а затем третье.
- 5.8. Запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока, торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи, заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.
- 5.9. Прием пищи педагогом и детьми осуществляется одновременно. При этом помощник воспитателя или второй воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.
- 5.10. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

6. Организация питания сотрудников Учреждения

- 6.1. Питание сотрудников Учреждения организовано на основании приказа Директора по организации питания работников.
- 6.2. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению.
- 6.3. Сотрудники получают только обед согласно меню-требованию.
- 6.4. Питание сотрудников производится из общего котла непосредственно на рабочем месте без права выноса. Прием пищи педагогом и детьми осуществляется одновременно.
- 6.5. Для учета питающихся сотрудников старшая медицинская сестра ведет табель.
- 6.6. За питание сотрудники полностью оплачивают сырьевой набор Продуктов по себестоимости. Оплата производится ежемесячно путем удержания из заработной платы сотрудника суммы на основании табеля учета питания в дальнейшем с перечислением в ООО «Стимул» поставщика продуктов питания.
- 6.7. Ответственность за соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заместитель директора по ДО.

7. Производственный контроль за организацией питания воспитанников.

- 7.1. Система производственного контроля формирования рациона питания Детей предусматривает следующие вопросы:
 - обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов в соответствии с примерным меню и ежедневной меню раскладкой;
 - правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и фактической закладке) в соответствии с технологическими картами;
 - качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
 - соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
 - качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.
- 7.2. Организация производственного контроля соблюдения условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 7.3. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

8. Порядок учета питания

- 8.1. К началу учебного года заместителем директора по ДО издается приказ «О назначении ответственного за питание».
- 8.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в «Журнале учета посещаемости детей», который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- 8.3. Ежедневно до 9.00 медицинская сестра проверяет фактическое присутствие детей в группах.
- 8.4. В случае снижения численности детей комиссией составляется акт утилизации излишне приготовленной продукции (приложение №3).
- 8.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 8.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением главы городского округа Самара.
- 8.7. Если родители (законные представители) до 12.00 не предупредили об отсутствии ребенка на следующий день и ребенок не явился, то оплата утилизированной продукции производится родителями (законными представителями) в полном объеме.

9. Порядок утилизации излишне приготовленной продукции

- 9.1. Комиссия по утилизации излишне приготовленной продукции по возникшим обстоятельствам, утвержденная приказом заведующего Учреждением, ежедневно выявляет отсутствующих воспитанников в группах по возникшим обстоятельствам и составляет:
 - акт отсутствующих воспитанников по возникшим обстоятельствам (Приложение №4);
 - сличительную ведомость (Приложение №5);
 - акт утилизации излишне приготовленной продукции по возникшим обстоятельствам; (Приложение3)
 - утилизирует излишне приготовленную продукцию в специальный контейнер, который вывозится по договору.
- 9.2. Хранение актов обеспечивает председатель комиссии.

10. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

- 10.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляет ООО «Стимул», получившее право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 10.2. Обязательства ООО «Стимул» по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, соглашениями, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.
- 10.3. В случае, если ООО «Стимул» не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 10.4. Если ООО «Стимул» поставило продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.
- 10.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться с ООО «Стимул», чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в

письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

10.6. ООО «Стимул» обязано обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом ООО «Стимул» обязано обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждении подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же.

как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

11. Финансирование расходов на питание детей в Бюджетном учреждении

- 11.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 11.2. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов органами местного самоуправления (Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.37).
- 11.3. Плата за питание воспитанников Учреждения взимается с родителей (законных представителей) в соответствии с действующим законодательством в Российской Федерации. Размер указанной платы не должен превышать 20% затрат на содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком) в Бюджетном учреждении.
- 11.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера.

12. Отчетность и делопроизводство

- 12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.
- 12.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 12.3. С целью информирования родителей (законных представителей) воспитанников об организации питания в Учреждении данное Положение размещается на официальном сайте Учреждения.
- 12.4. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно- эпидемиологическими требованиями.

13.Срок действия Положения

13.1. Срок действия настоящего Положения не ограничен.

Приложение 1 к Положению об организации питания воспитанников и сотрудников

Заявка на пищеблок

	на « »	20г.
№п/п	Наименование	Количество
	группы	порций
1		
2		
3		
4		
5		
6		
	Итого:	

Приложение 2 к Положению об организации питания воспитанников и сотрудников

Журнал отпуска готовых порций из пищеблока в группы

№ п/п	Наименование группы		Количество отпущенных порций из пищеблока в группы										
			1.01										
1		Завтрак											
		2 завтра к											
		Обед											
		Полдни к											
		Ужин											
2		Завтрак											
Итог 0													

Приложение 3 к Положению об организации питания воспитанников и сотрудников

AKT

утилизации приготовленной продукции по возникшим обстоятельствам МБОУ «Школа № 121» дошкольное отделение г.о. Самара

Приложение 5 к Положению об организации питания воспитанников и сотрудников

Сличительная ведомость

	на	«_»	20г.	
No	Наименование	Колво	Колво	Излишне
п/п	группы	порцийпо	порций	приготовле
		заявке от	пофакту	н-ные
				порции
1				
2				
3				
4				
5				
6				
Итого				
	:			