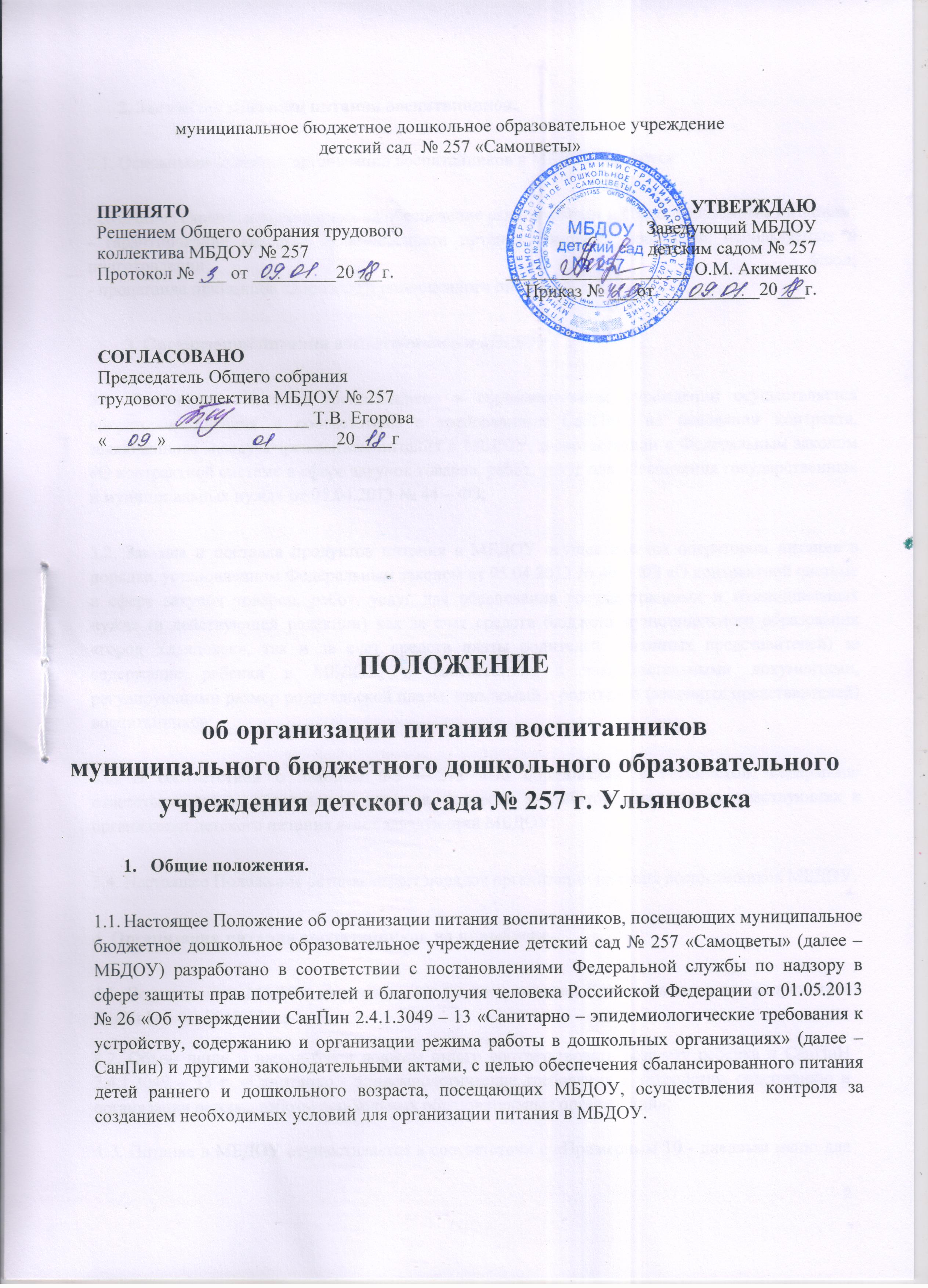
**2. Задачи организации питания воспитанников.**



2.1. Основными задачами организации воспитанников в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием; - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**3. Организация питания воспитанников в МБДОУ.**

3.1. Организация питания воспитанников в образовательном учреждении осуществляется оператором питания в соответствии с требованиями СанПин, на основании контракта, заключенного между Учреждением питания и МБДОУ, в соответствии с Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 № 44 – ФЗ;

3.2. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется оператором питания в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44 – ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) как за счет средств бюджета муниципального образования «город Ульяновск», так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МБДОУ, в соответствии с законодательными документами, регулирующими размер родительской платы, взимаемый с родителей (законных представителей) воспитанников;

3.3. В соответствии с Законом ФЗ – 273 «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания, контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания несет заведующий МБДОУ;

3.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ.

**4. Организация питания воспитанников на пищеблоке.**

4.1. Воспитанники МБДОУ получают пяти разовое питание. Кратность питания предусмотрена СанПиН 2.4.1.3049-13.г.;

4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и СанПиН 2.4.1.3049 – 13 г. «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

4..3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с «Примерным 10 - дневным меню для детей группы раннего развития (до 3-х лет) и от 3 до начала получения начального общего образования, но не позже достижения ребенком возраста восьми лет (зимний и весенне-осенний периоды), утвержденный оператором питания и согласованный с заведующим МБДОУ;

* 1. При составлении меню оператором питания учитываются:
* - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
* - объем блюд для этих групп;
* - нормы физиологических потребностей;
* - нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
* - выход готовых блюд;
* - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
* - данные о химическом составе блюд;
* -требования органов Роспотребнадзора в отношении запрещенных, продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения, желудочно кишечного заболевания, отравления.

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

4.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с оператором питания запрещается.

* 1. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в коридорах, с указанием полного наименования блюд.

4.8. Ежедневно, медперсоналом поликлиники, закрепленным заМБДОУ, ведется табель посещаемости воспитанников.

4.9. Медицинский работник и другие члены Бракеражной комиссии, утвержденной приказом заведующего МБДОУ, обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

* 1. В состав Бракеражной комиссии в обязательном порядке включаются представители родительской общественности из числа родителей воспитанников (законных представителей).
  2. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.12. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы и записи в Бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

4.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному приказом заведующего МБДОУ.

**5. Организация питания воспитанников в группах.**

5.1. 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;

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ;

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается;

5.4. 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;

5.5*.* К элементарной сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет;

* 1. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне;
  2. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем, порядке:
* - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
* *-* разливают III блюдо;
* - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
* - подается первое блюдо;
* дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
* - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
* - дети приступают к приему первого блюда;
* - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
* - подается второе блюдо;
* - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
  1. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатели докармливают детей.

**6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.**

6.1. Заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание;

6.2. До 8.30 каждого дня воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок;

6.3. Завхоз оформляет заявку и передает ее оператору питания;

6.4. Корректировка меню оператором питания осуществляется перед вторым завтраком на основании поданных сведений, о количестве воспитанников фактически присутствующих в МБДОУ;

6.5. С последующим приемом пищи /второй завтрак, обед,/ дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

* *-* мясо, куры, печень- охлажденные, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., заморозке указанная продукция не подлежит;
* *-* овощи, если они прошли тепловую обработку;
* *-* продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение;

6.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи;

6.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги;

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

6.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования «город Ульяновск»;

6.10. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой установлен Постановлением Администрации города Ульяновска № 6564 от 24.12. 2015 (в актуальной редакции).

**7. Организация контроля за питанием воспитанников в МБДОУ.**

7.1. Контроль за организацией питания воспитанников осуществляется контролирующими органами Роспортребнадзора, Министерства образования и науки Ульяновской области, сотрудниками Управления образования администрации г. Ульяновска и другими вышестоящими организациями в рамках своих полномочий, администрацией МБДОУ и родительской общественностью.

7.2.В полномочия администрации МБДОУ входит:

7.2.1. Контроль за наличием необходимых моющих и дезинфицирующих средств и эффективностью дезинфекционных мероприятий (ежемесячно)

7.2.2.Контроль наличия условий для соблюдения санитарно противоэпидемиологического режима, правил личной гигиены персонала и воспитанников, санитарного содержания обеденного помещения и линии раздачи (ежедневно проверяется функционирование раковин, сушилок и д.р).

7.2.3.Контроль за соблюдением сроков и условий реализации продуктов питания: проверяются сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов питания, наличие промаркированных суточных проб.

7.2.4. Контроль за своевременностью и полнотой оформления необходимой документации: журналов, медицинских книжек, удостоверений качества др.

7.2.5. Контроль за режимом и организацией выдачи и приема пищи в соответствии с утвержденными режимом выдачи пищи и режимом деятельности воспитанников разных возрастных групп.

7.2.6. Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии с разработанными и утверждёнными технологическими картами, с обязательной ссылкой на сборник рецептур.

7.2.7. Анализ и оценка пищевых предпочтений воспитанников.

7.3. В полномочия представителей родительской общественности по контролю питания входят:

7.3.1. Контроль за режимом и организацией приема пищи, качество сервировки стола, температурный режим подачи блюд.

7.3.2. Контроль качества готовой продукции, ежедневно в ходе работы Бракеражной комиссии.

7.3.3.Контроль за ассортиментом пищевых продуктов.

7.3.4. Контроль за ведением журналов отзывов и предложений.