

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО на заседании педагогического совета МБДОУ д/с № 1 р. п. Хор Протокол № 1  от «30»\_\_августа 2017 г. | УТВЕРЖДЕНО Заведующим МБДОУ д/с № 1 р. п. Хор\_\_\_\_\_\_\_\_\_И. В. Землянкина Приказ № 73/4 о/дот « 30»\_августа\_2017 г.  |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

 **об организации питания воспитанников**

**в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 1 рабочего поселка Хор муниципального района имени Лазо Хабаровского края**

**р. п. Хор**

**2017 г.**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее по тексту Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 1 рабочего поселка Хор муниципального района имени Лазо Хабаровского края (далее по тексту Учреждение) регламентирует порядок организации питания воспитанников с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Учреждении.

1.2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»,

- Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»,

- Федеральным Законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

- 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 15.05.2013 г. № 26,

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36,

- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г.,

- Уставом Учреждения.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;

 - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- учет индивидуальных особенностей воспитанников Учреждения (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания воспитанников в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе как за счет бюджетных средств, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении.

1.6. Порядок поставки продуктов питания определяется договором (муниципальным контрактом).

**2.** **Организации питания детей, посещающих Учреждение.**

 2.1. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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 Российской Федерации.

2.2. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13), примерным 10-ти дневным цикличным меню.

2.3. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).

2.4. Для воспитанников организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.5. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием;

2.5.2. технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами; весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов; при работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов;

2.5.3. помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой;

2.5.4. количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе; посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах;

2.5.5. квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания;

2.5.6. разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режима работы пищеблока (Приложение 1), график выдачи готовых блюд (Приложение 2), режим приема пищи (Приложение 3), режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.6. Заведующий Учреждением назначает ответственных лиц за:

 - планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным 10 дневным цикличным меню;

 - своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение, согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Федерального Закона Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»;

 - исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);

 - приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44, СанПиН 2.4.1.3049-13;

 - осуществление производственного контроля в Учреждении:

 - органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);

- контроль целостности упаковки продуктов;

 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;

 - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;

 - соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

 - соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками Учреждения;

- санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- отбор и хранение суточных проб;

- порядок организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.5.6. настоящего Положения;

 - расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (подекадно).

2.7. На основании утвержденного Примерного 10-идневного меню в Учреждении ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца, утвержденное заведующим Учреждения.

 2.8. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (Приложение № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

2.9. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник – 20-25%

2.11. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

2.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке; в ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

 2.11. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания воспитанников с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

**3. Организация питания на пищеблоке**

3.1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания:

- всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии;

- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

- весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов;

- для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты;

- помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией;

- в помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику;

- работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

- ежедневно перед началом работы медицинским работником 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 допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

- работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте;

- для организации питьевого режима в Учреждении используется бутилированная вода.

3.2. При приготовлении пищи необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности  в основных пищевых  веществах согласно санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.4. Для детей в возрасте от 2 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 обработки продуктов;

-  выход готовых блюд;

-  нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

-  данные о химическом составе блюд;

-  требования действующего законодательства в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

-  сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.5. При наличии воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о воспитанниках с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих воспитанников с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

3.7 При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

3.10. Питание воспитанников в Учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

3.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.12. Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Медицинский работник обязан контролировать процесс закладки основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.13. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

3.14.  Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

3.16. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику. (Приложение 2).

3.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 + 6°C в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

**4. Организация питания воспитанников в группах**

4.1. Работа по организации питания воспитанников 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 воспитанниками.

4.2. Воспитатель:

4.2.1. осуществляет руководство организацией питания воспитанников в группе;

4.2.2. ежедневно доводит до сведения медицинской сестры количество присутствующих воспитанников в группе;

4.2.3. информирует родителей (законных представителей) об ассортименте питания воспитанников, вывешивая в приемной ежедневное меню;

4.2.4. создает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление воспитанников в соответствии с утвержденным режимом дня;

4.2.5. обеспечивает каждому воспитаннику положенную норму питания во время кормления;

4.2.6. выполняет требования медицинской сестры, рекомендации по индивидуальному питанию детей;

4.2.7. следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает воспитанникам гигиенические навыки;

4.2.8. осуществляет гигиенический уход за воспитанниками;

4.2.9. предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном питании, систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания;

4.2.10. выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению питания.

4.3.  Помощник воспитателя:

4.3.1. проводит обработку столов в групповом помещении до и после каждого приема пищи;

4.3.2. приносит из пищеблока пищу;

- перед раздачей пищи обязан:

-  тщательно вымыть руки;

-  надеть специальную одежду для раздачи пищи;

-  проветрить помещение;

-  сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

4.3.3. во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию воспитанников;

4.3.4. осуществляет гигиенический уход за воспитанниками, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;

4.3.5. моет и убирает посуду, согласно санитарно – гигиеническим нормам, использует ее по назначению и маркировке.

4.4. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

4.5.  Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка.

4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 4-х лет, во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого воспитанника (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

4.6. 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;

- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

-  по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

-  воспитанники 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.

4.7.  В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

4.8. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит воспитанников, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

4.9. Категорически запрещается:

- привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока;

- торопить, отвлекать воспитанников посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;

- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюда.

**5. Порядок учета питания**

5.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ об организации питания, о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2.  Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают воспитатели.

5.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, которая передает их на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим воспитанникам как дополнительное питание, главным образом, воспитанникам старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.5. С последующим приемом пищи /полдник/ воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /сгущенное молоко, кондитерские изделия, фрукты/.

5.7.  Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших воспитанников; необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д. на обед, полдник, с оформлением накладных.

5.8. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии Учреждения с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.

5.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.10. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5.11. Начисление платы за питание производится МКУ «ЦБУ и ТОМООУ» на основании табелей учета посещаемости воспитанников.

5.12. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

5.13. МКУ «ЦБУ и ТОМООУ», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

**6. Контроль организации питания**

6.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

 6.2. Организация производственного контроля за соблюдением 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 СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-ти дневным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;

-правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

6.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным 10-ти дневным меню) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.

6.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного 10-ти дневного меню, то проводится 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.

6.6. Заведующим Учреждением совместно с медицинской сестрой, калькулятором, заведующим хозяйством и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего Учреждением.

 6.7. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.7.1. комиссия общественного контроля организации питания, в состав которой входят:

-заведующий Учреждением;

-заведующий хозяйством;

-медицинская сестра;

-председатель профкома;

-представитель родительской общественности.

Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью состояния меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;

6.7.2. бракеражная комиссия, в состав которой могут входить:

-заведующий Учреждением;

- заведующий хозяйством;

- медицинская сестра;

- повара.

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.8. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Учреждения в соответствии с функциональными обязанностями:

6.8.1. медицинская сестра:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;

- ведение Журнала бракеража готовой продукции;

- санитарное состояние пищеблока;

- соблюдение правил личной гигиены работников;

- закладка продуктов на пищеблоке с отметкой в журнале;

-организация питания в группах.

6.8.2. Заведующий хозяйством:

- качество доставляемых в Учреждение продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;

- организация их правильного хранения;

- соблюдение сроков реализации;

- составление заявок на продукты питания;

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

 6.8.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.8.4.Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

- формирование представлений о правильном питании.

6.8.5. Помощники воспитателя:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.9. К осуществлению контроля за организацией питания могут привлекаться представители коллегиальных органов управления Учреждением: члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, Совета Учреждения.

**7. Разграничение компетенции**

**по вопросам организации питания**

7.1. Заведующий Учреждением:

- создаёт условия для организации питания воспитанников;

- несёт персональную ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении, ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников Учреждения, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников;

- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Медицинская сестра, повара несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

7.3. Заведующий хозяйством несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

7.4. Воспитатель несет ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления, в том числе воспитанникам, нуждающимся в диетическом питании.

7.5. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждением, медицинской сестрой, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

7.6. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания воспитанников, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением своих должностных обязанностей.

**8. Финансирование расходов на питание воспитанников в Учреждении**

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании Постановления администрации муниципального района имени Лазо Хабаровского края.

8.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается администрацией муниципального района имени Лазо Хабаровского края.

8.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией МКУ «ЦБУ и ТОМООУ» муниципального района имени Лазо Хабаровского края на основании табелей посещаемости воспитанников. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

8.5. МКУ «ЦБУ и ТОМООУ», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.6. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.7. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в Учреждении.

1. **Делопроизводство**

9.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

9.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

9.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».

9.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.

9.5. Журнал учета витаминизации блюд.

9.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

1. **Заключительные положения.**

10.1 Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения приказом заведующего Учреждением и действует до принятия нового.

10.2. Решение о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение принимается заведующим Учреждением и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.

 Приложение 1

***ГРАФИК РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА***

1-я смена с 6.00 до 14.00

2-я смена с 8.00 до 16.00

Приложение 2

***ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД***

***в холодное время года***

***ЗАВТРАК***

2 – ая группа раннего возраста № 1 8.05

1 - ая младшая группа № 2 8.10

2 – ая младшая группа № 3 8.15

Средняя группа № 4 8.20

Старшая группа № 5 8.25

Подготовительная группа № 6 8.30

***ВТОРОЙ ЗАВТРАК***

2 – ая группа раннего возраста № 1 9.35

1 - ая младшая группа № 2 9.40

2 – ая младшая группа № 3 9.45

Средняя группа № 4 9.50

Старшая группа № 5 10.05

Подготовительная группа № 6 10.15

***ОБЕД***

2 – ая группа раннего возраста № 1 11.20

1 - ая младшая группа № 2 11.40

2 – ая младшая группа № 3 11.55

Средняя группа № 4 12.00

Старшая группа № 5 12.15

Подготовительная группа № 6 12.30

***ПОЛДНИК***

2 – ая группа раннего возраста № 1 15.35

1 - ая младшая группа № 2 15.35

2 – ая младшая группа № 3 15.35

Средняя группа № 4 15.35

Старшая группа № 5 15.35

Подготовительная группа № 6 15.35

***ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД***

***в теплое время года***

***ЗАВТРАК***

2 – ая группа раннего возраста № 1 8.15

1 - ая младшая группа № 2 8.20

2 – ая младшая группа № 3 8.25

Средняя группа № 4 8.30

Старшая группа № 5 8.35

Подготовительная группа № 6 8.40

***ВТОРОЙ ЗАВТРАК***

2 – ая группа раннего возраста № 1 9.45

1 - ая младшая группа № 2 9.45

2 – ая младшая группа № 3 9.50

Средняя группа № 4 9.55

Старшая группа № 5 10.10

Подготовительная группа № 6 10.20

***ОБЕД***

2 – ая группа раннего возраста № 1 11.35

1 - ая младшая группа № 2 11.40

2 – ая младшая группа № 3 12.00

Средняя группа № 4 12.10

Старшая группа № 5 12.20

Подготовительная группа № 6 12.35

***ПОЛДНИК***

2 – ая группа раннего возраста № 1 15.45

1 - ая младшая группа № 2 15.45

2 – ая младшая группа № 3 15.45

Средняя группа № 4 15.45

Старшая группа № 5 15.45

Подготовительная группа № 6 15.45

Приложение 3

***РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ***

***в холодное время года***

***ЗАВТРАК***

2 – ая группа раннего возраста № 1 8.15

1 - ая младшая группа № 2 8.20

2 – ая младшая группа № 3 8.25

Средняя группа № 4 8.30

Старшая группа № 5 8.35

Подготовительная группа № 6 8.40

***ВТОРОЙ ЗАВТРАК***

2 – ая группа раннего возраста № 1 9.40

1 - ая младшая группа № 2 9.45

2 – ая младшая группа № 3 9.50

Средняя группа № 4 9.55

Старшая группа № 5 10.10

Подготовительная группа № 6 10.20

***ОБЕД***

2 – ая группа раннего возраста № 1 11.30

1 - ая младшая группа № 2 11.50

2 – ая младшая группа № 3 12.05

Средняя группа № 4 12.10

Старшая группа № 5 12.25

Подготовительная группа № 6 12.40

***ПОЛДНИК***

2 – ая группа раннего возраста № 1 15.45

1 - ая младшая группа № 2 15.45

2 – ая младшая группа № 3 15.45

Средняя группа № 4 15.45

Старшая группа № 5 15.45

Подготовительная группа № 6 15.45

***РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ***

***в теплое время года***

***ЗАВТРАК***

2 – ая группа раннего возраста № 1 8.25

1 - ая младшая группа № 2 8.30

2 – ая младшая группа № 3 8.35

Средняя группа № 4 8.40

Старшая группа № 5 8.45

Подготовительная группа № 6 8.50

***ВТОРОЙ ЗАВТРАК***

2 – ая группа раннего возраста № 1 9.50

1 - ая младшая группа № 2 9.50

2 – ая младшая группа № 3 9.55

Средняя группа № 4 10.00

Старшая группа № 5 10.15

Подготовительная группа № 6 10.25

***ОБЕД***

2 – ая группа раннего возраста № 1 11.45

1 - ая младшая группа № 2 11.50

2 – ая младшая группа № 3 12.10

Средняя группа № 4 12.20

Старшая группа № 5 12.30

Подготовительная группа № 6 12.45

***ПОЛДНИК***

2 – ая группа раннего возраста № 1 15.55

1 - ая младшая группа № 2 15.55

2 – ая младшая группа № 3 15.55

Средняя группа № 4 15.55

Старшая группа № 5 15.55

Подготовительная группа № 6 15.55