****

1. **Организация питания на пищеблоке**

 3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.4.1.3049-13.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, прибывающих в МКДОУ ГО Заречный «Детство», используется следующий норматив: завтрак -20-25%; обед – 35-40%; полдник, ужин -20-25%

3.3 При организации питания администрация МКДОУ ГО Заречный «Детство» руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарным правилам и нормативам СанПин 2.4.1.3049-13.

3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующим структурного подразделения МКДОУ ГО Заречный «Детство».

3.6. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7лет – 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать возникновения желудочно- кишечного заболевания, отравления.

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

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим структурного подразделения МКДОУ ГО Заречный «Детство», запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), составляется распоряжение с указанием причины. В меню –раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего структурного подразделения. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп с указанием полного наименования блюд и выхода порций.

3.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

* 1. ыдача пищи на группы выдается строго по графику.
1. **Организация питания детей в группах**

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

* в создании бесопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
* в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи;
* в формировании культурно- гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденным директором МКДОУ ГО Заречный «Детство».

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

* промыть столы горячей водой с мылом;
* тщательно вымыть руки;
* надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
* сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождения детей в обеденной зоне.

4.7. в группах раннего возраста, у детей которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

1. **Контроль организации питания**

5.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующий структурного подразделения МКДОУ ГО Заречный «Детство»

5.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МКДОУ ГО Заречный «Детство» могут создаваться и действовать следующие комиссии:

5.2.1 Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

* администрация МКДОУ ГО Заречный «Детство»
* заведующий структурного подразделения
* медицинский работник
* представитель родительского комитета

Полномочия комиссии:

* осуществлять 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 составления 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 детей.

5.2.2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

* заведующий структурного подразделения;
* шеф повар
* повар
* медицинский работник

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.

5.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

5.3.1. Кладовщик:

* качество доставляемых в ДОУ продуктов
* организация их правильного хранения;
* соблюдение сроков реализации;
* составление заявок на продукты питания.

5.3.2. Повара:

* качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
* отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приема пищи;

5.3.3. Воспитатели групп:

* формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
* формирование представлений о правильном питании.

5.3.4. Младшие воспитатели:

* соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПин.

5.3.5. Заведующий хозяйством:

* хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

5.3.6. Заведующий структурного подразделения:

* контроль за качеством приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
* контроль за санитарным состоянием пищеблока;
* контроль за соблюдением правил личной гигиены работников;
* контроль за закладкой продуктов на пищеблоке.
1. **Финансирование расходов на питание детей в МКДОУ ГО Заречный «Детство»**

6.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Организации, главного бухгалтера МКУ «Управления образования городского округа Заречный»

6.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включается в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления Администрации городского округа Заречный Свердловской области от 27.06.2014г № 835-П.

6.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МКУ «Управления образования городского округа Заречный» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги МКДОУ ГО Заречный «Детство». Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню- требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.4. Финансирование расходов на питание, осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств;

6.5. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

1. **Делопроизводство**

7.1. Журнал «Бракераж скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»

7.2. Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции»

7.3. Журнал «Здоровья сотрудников пищеблока»

7.4. Журнал «Учета температурного режима в холодильном оборудовании»

7.5. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания»

1. **Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

8.1. Настоящее Положение утверждается приказом директора МКДОУ ГО Заречный «Детство»

8.2. Изменение и дополнения в настоящее положение вносится приказом директора МКДОУ ГО Заречный «Детство»

8.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

