

**1.**      **Общие положения**

1.Положение об организации питания воспитанников, посещающих му­ниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 245 г. Челябинска», реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и МБДОУ)

Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих МБДОУ.

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

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

- Федеральным законом от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2013 г. № 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования».

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

- Уставом МБДОУ, с целью обеспечения сба­лансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организа­ции питания в МБДОУ.

3.  Главной задачей в организации питания 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.

4.Организация питания в МБДОУ осуществляется штатными работниками МБДОУ. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МБДОУ.

5.Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

**2. Цели, задачи и принципы организации питания**

 6. Основными задачами являются:

-обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ;

-выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 90-100%;

-повышение качества работы по организации питания в МБДОУ;

-организация системы работы по снабжению продуктами питания МБДОУ;

-координация деятельности МБДОУ с Комитетом образования, с товаропроизводителями, поставщиками.

 7. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:

-составление полноценных рационов питания;

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

-строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;

-соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

-правильное сочетание питания в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;

-учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;

-строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

-контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;

-учет эффективности питания детей.

**3. Организация питания в МБДОУ**

 8. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования начальной (стартовой) цены муниципального контракта (расчета объема финансовых средств, необходимых для размещения муниципального заказа) на поставку продуктов питания, строительной продукции, промышленных товаров и оказания различных видов услуг.

9. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим МБДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

10. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, мясо, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

11.При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения 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.

12. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

13. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу.

При приготовлении блюд не применяется жарка.

14. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

15. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная C-витаминизация. Искусственная C-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °C (для компота) и 35 °C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

16. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

17. При наличии детей, больных аллергическими заболеваниями, в меню-требовании отражается замена продуктов.

Данные о детях, страдающих аллергическими заболеваниями, должны находиться на пищеблоке и в группах.

18. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачественностью продуктов и пр.) медицинская сестра оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего МБДОУ. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

19. Инструктор по гигиеническому воспитанию анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

20. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

21. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1 3049-13 в МБДОУ используется кипяченая вода. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.

22. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

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

24. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим МБДОУ.

25. Закладка необходимых продуктов производится по утвержденному руководителем графику. Контроль проводится комиссией контроля по закладке продуктов и бракеражной комиссией в составе повара, инструктора по гигиеническому воспитанию, кладовщика. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

26. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Объем суточной пробы составляет:

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 инструктор по гигиеническому воспитанию или шеф-повар.

27. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки пищевых продуктов с использованием контейнеров с крышками.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортных средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

28. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

29. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

30. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (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 реализации продукции.

31. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. 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 Российской Федерации.

32. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

33. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии. 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.

34. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

35. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят 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.

36. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

**4. Распределение обязанностей работников по организации питания**

 37. Заведующий МБДОУ:

1) при оформлении ребёнка в МБДОУ информирует родителей об организации питания детей в учреждении; о возможности организации питания воспитанников в МБДОУ в соответствии с особенностями здоровья;

2) несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствие с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МБДОУ и настоящим Положением;

3) обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

4) назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в МБДОУ;

5) обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников в группах, педагогическом совете;

6) ежедневно утверждает меню - требование.

7) контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему  оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями; обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока, контролирует соблюдение требований Сан ПиН.

8) обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

9) заключает договора на поставку продуктов питания.

 38. Инструктор по гигиеническому воспитанию:

1) знакомит родителей с примерным 20-ым меню;

2) формирует списки детей, нуждающихся в диетическом питании на основании рекомендаций врача;

3) информирует персонал группы о детях, нуждающихся в диетическом питании;

4) дает рекомендации по организации питания в группе, питания детей, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с дру­гими отклонениями в состоянии здоровья;

5) вносит соответствующие данные в листы здоровья;

6) контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;

7) ежедневно составляет меню-требование на основании примерного десятидневного меню и технологических карт;

8) осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;

9) осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;

10) перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»;

11) контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;

12) заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;

13) проводит С-витаминизацию III блюда, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;

14) осуществляет контроль организации питания в группах;

15) контролирует ведение «Журнала термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

16) совместно с кладовщиком составляет заявки на продукты питания;

17) ведет соответствующую документацию по организации питания

- картотеку блюд,

- накопительную ведомость,

- Журнал «Бракераж готовой (кулинарной) продукции».

-«Журнал здоровья»

18) осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

19) ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника.

20) осуществляет производственный контроль в МБДОУ в соответствии с требованиями СанПин.

 39. Шеф-повар (повар):

1) должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста (в т.ч. для детей больных аллергическими заболеваниями);

2) контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;

3) обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;

4) проводит ежедневно с инструктором по гигиеническому воспитанию бракераж готовой продукции;

5) следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада МБДОУ в соответствии с меню-требованием;

6) контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;

7) обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы МБДОУ, качественное приготовление пищи;

8) готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;

9) отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;

10) участвует в составлении ежедневного меню.

 40. Кладовщик:

1) оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в МБДОУ;

2) организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;

3) контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

4) осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;

5) выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;

6) участвует в составлении ежедневного меню;

7) следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока», «Журнал учета температурного режима в складских помещениях»;

8) содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

1. **Организация питания на группах**

41.Воспитатель:

1) осуществляет руководство организацией питания детей в группе;

2) ежедневно доводят до сведения инструктора по гигиеническому воспитанию присутствующих детей;

3) информируют родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приёмной ежедневное меню;

4) создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утверждённым режимом дня;

5)обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;

6) выполняет требования медицинского персонала, рекомендации по индивидуальному питанию детей;

7) следит за эстетикой питания, серви­ровкой стола, прививает детям гигиенические навыки.

8) осуществляет гигиенический уход за детьми.

 42. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания.

Вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению питания

 43. Младший воспитатель:

1) проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;

2) приносит из кухни в группу пищу;

3) перед раздачей пищи детям обязан:

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

4) во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей;

5) осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;

6) моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке;

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

 45. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю сервировать столы.

 46. Сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов (со старшей группы - ножи). Ножи не должны быть острыми.

 47. Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными, воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.

 48. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- разливают III блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости, на блюдце кладется чайная ложка;

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

 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.

 49. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель или второй воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

 50. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, давая малышам возможность действовать самостоятельно.

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

**6. Контроль за организацией питания воспитанников**

 52. За правильной организацией питания де­тей в МБДОУ контроль осуществляется заведующим МБДОУ, инструктором по гигиеническому воспитанию, зам.зав. по ВМР, шеф-поваром, Советом МБДОУ.

 53. Инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в МБДОУ на основании требований СанПиН 2.4.1.3049-13;

- формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным 20-ым меню и ежедневным меню-требованием;

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

- качеством приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;

- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;

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

 54.Шеф-повар контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок; соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока; правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой; ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

 55. Контроль за организацией питания детей в груп­пах, соблюдением режима питания, доведением пищи до де­тей (при необходимости проводится взвешивание пор­ций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится инструктором по гигиеническому воспитанию и зам.зав. по ВМР во время посещений групп (ежедневных обходов в разные от­резки времени).

 56. Заместитель заведующего (АХР) осуществляет контроль выполнения работ в рамках должностной инструкции младшего воспитателя и обслуживающего персонала.

 57. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

 58. Контроль над организацией питания воспитанников в Учреждении осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом заведующего.

**7. Ответственность за работу по организации питания**

 59. Заведующий МБДОУ несёт персональную ответственность за:

- организацию питания детей в МБДОУ;

- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников МБДОУ, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников МБДОУ.

 60. Инструктор по гигиеническому воспитанию, шеф-повар, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

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

 62. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), в том числе детям, нуждающимся в диетическом питании.

 63. Все работники МБДОУ, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

**8. Порядок учета питания**

 64. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

 65. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно медицинской сестрой на основании списков присутствующих детей. В случае снижения численности детей (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

 В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания мясо, овощи т.к., они прошли тепловую обработку, и продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

 66. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

 67. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то вносятся изменения в меню путём добавления продуктов в соответствии с количеством прибывших детей.

 68. Учет выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

 69. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

 70. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в карточках учета материалов (типовая межотраслевая форма).

 71. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МБДОУ на основании табелей посещаемости. 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. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.

**9. Заключительные положения**

72. В целях совершенствования организации питания воспитанников МБДОУ:

- изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования МБДОУ.

73.Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения заведующим МБДОУ и действует на неопределенный срок.

74. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение вносятся заведующему МБДОУ общим собранием родителей (законных представителей) путем направления соответствующего протокола.

75. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается заведующим МБДОУ и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.