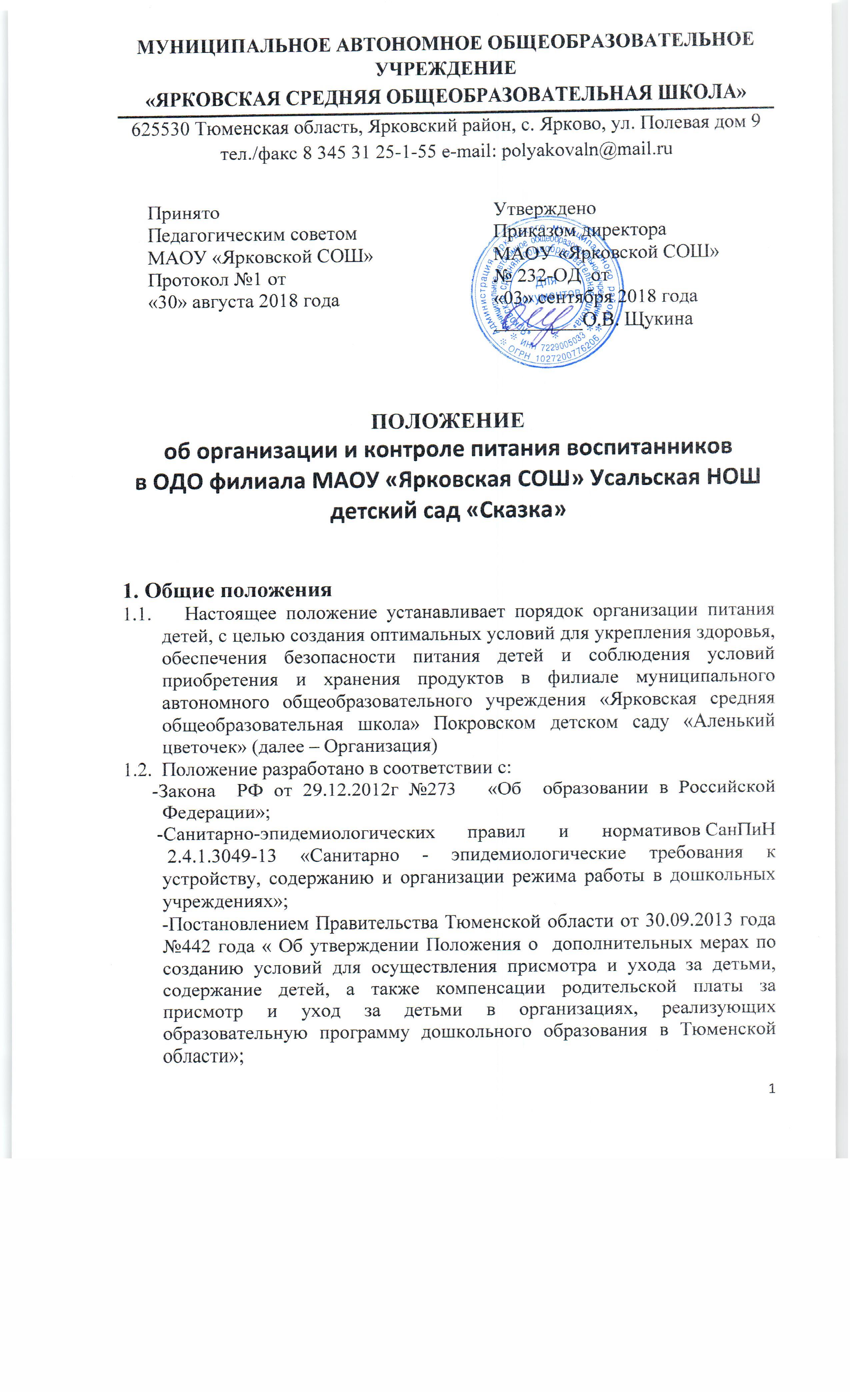
****

-Распоряжением администрации Ярковского муниципального района от 06.12.2013 года №1891 «Об утверждении Положения о дополнительных мерах по созданию условий для осуществления присмотра и ухода за детьми, содержание детей, а также компенсации родительской платы за присмотр и уход за детьми в организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования в Ярковском районе»;

-Постановлением администрации Ярковского муниципального района от 15.01.2013 № 2 «Об установлении размера родительской платы, в учреждениях дошкольного образования»;

-Уставом МАОУ «Ярковская СОШ».

**2.** **Требования к организации питания детей, посещающих Организацию.**

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Организации, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Организации.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН  2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

**3. 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, пребывающих в Организации, используется следующий норматив: завтрак – 25-30%; обед – 35-40%; полдник – 20-25%

3.3. При организации питания администрация Организации руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим 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 руководителем Организации.

3.6. Для детей в возрасте от 1,5 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

-  сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Организации, 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. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

3.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.13.  Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, заведующей детского сада, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

**4. Организация питания детей в группах**

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику.

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

4.4.  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.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

4.7.  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;

-  подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают с приема первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

-  подается второе блюдо;

-  прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

**5. Порядок учета питания**

5.1.  К началу учебного года руководитель Организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2.  Ежедневно составляется меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели.

5.3.  На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

5.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в Организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, мясо, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

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

5.8.  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.

5.9. 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.

**6. Контроль организации питания**

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующая детского сада.

6.2. 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 Организации могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1.Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

- Заведующий детским садом

- Медицинский работник

- Председатель профкома

- Представитель родительской общественности

Полномочия комиссия:

- 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 детей.

6.2.2.Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- Заведующий детским садом

- Медицинский работник

- Повар

Полномочия комиссия:

- 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.

6.3.Ответственность за организацию питания возлагается на работников филиала в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1.Медицинский работник:

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

- ведение Журнала бракеража готовой продукции;

- санитарное состояние пищеблока;

- соблюдение правил личной гигиены работников;

- организация питания в группах.

6.3.2.Повар:

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

- организация их правильного хранения;

- соблюдение сроков реализации;

- составление заявок на продукты питания.

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

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

6.3.3.Воспитатели групп:

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

- формирование представлений о правильном питании.

6.3.4.Помощники воспитателя:

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

6.4.К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления Организации (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

**7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

7.1. Руководитель Организации создаёт условия для организации питания детей;

7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

7.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Организацией, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

**8. Финансирование расходов на питание детей в детском саду**

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Организации, главного бухгалтера.

8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления администрации Ярковского муниципального района от 15.01.2013 года №2 « Об установлении размера родительской платы в учреждениях дошкольного образования»

8.3. Размер платы складывается из родительской платы и размером компенсации.

8.4. Компенсация родительской платы составляет:

- 20% - за первого ребенка;

- 50% за второго ребенка;

- 70% за третьего ребенка.

- для родителей (законных представителей), имеющих трех и более несовершеннолетних детей (многодетной семьи) размер родительской платы составляет 50% от установленного норматива на ребенка.

8.5 Не взимается родительская плата с родителей (законных представителей) детей-сирот, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей с туберкулезной интоксикацией, детей-инвалидов.

8.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. 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.

8.5. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

8.6. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств;

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

1. **Делопроизводство**

9.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

9.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

9.3. Журнал «Здоровья».

9.4. Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании

9.5. Журнал учета витаминизации блюд.

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

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Организации.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Организации.

10.3.Настооящее положение действительно до утверждения нового.