Принято Совета педагогов Протокол № 1 от 01.09.2022г.	**Утверждаю** Заведующий МБДОУ № 67 _____Н В Усольцева Приказ № 162/б от 01.09.2022г.

Усольцева Наталья Викторовна

Подписано цифровой подписью: Усольцева Наталья Викторовна
Дата: 2022.10.20 09:16:35 +07'00'

Порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Киселевского городского округа детский сад №67 комбинированного вида

(МБДОУ №67)

Киселевский городской округ, 2022г

1. Общие положения

1.1. Порядок организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Киселевского городского округа детский сад № 67 комбинированного вида Советского района (далее – Порядок) разработан в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом

1.2. Данный Порядок разработан с целью формирования алгоритма Питания воспитанников МБДОУ №67 (далее – Исполнитель контракта) по обеспечению воспитанников качественным питанием в рамках договорных обязательств.

1.3. Порядок определяет полномочия, права и обязанности МБДОУ №67 при организации питания воспитанников.

2. Организация питания воспитанников

2.1. Организация питания воспитанников осуществляется и штатными работниками МБДОУ №67.

2.2. Питание воспитанников обеспечивается в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню, утвержденным руководителем МБДОУ №67 .

2.3. Сотрудники пищеблока на основании утвержденного 10-ти дневного меню ежедневно приготавливают меню на текущий день с указанием выхода блюд с учетом возраста детей, режима пребывания и специфики работы групп для детей раннего возраста 1-3 лет (12 часовой режим пребывания) и детей дошкольного возраста 3-7 лет (12 часовой режим пребывания). После письменного согласования с заведующим ежедневное меню размещается рядом с пищеблоком на информационном стенде.

2.4. Ответственный работник за организацию питания воспитанников контролирует размещение копий ежедневного меню в группах на стендах для информирования родителей (законных представителей) воспитанников.

2.5. Отпуск питания воспитанникам организуется по возрастным группам в соответствии с режимом дня, графиком выдачи блюд, утвержденным заведующим. При отпуске питания с пищеблока производится взвешивание каждого блюда, сверка объема готовой продукции с выходом порций по утвержденному меню и в соответствии с количеством детей по табелю учета посещаемости. Количество и объем выданных порций по группам фиксируется в ведомости выдачи готовой продукции.

3. Обязанности и ответственность работников МБДОУ №67 при организации питания воспитанников.

3.1. Заведующий назначает и утверждает приказом:

- ответственного за организацию питания воспитанников МБДОУ №67, осуществление и взаимодействие всех субъектов, участвующих в организации питания воспитанников и ответственного за качество питания воспитанников;

- бракеражную комиссию в составе не менее 3-х человек, ответственных работников, представителей родительской общественности, осуществляющую контроль качества продуктового набора, используемого для приготовления блюд и проведение бракеража готовой продукции перед выдачей для каждого приема пищи;
- комиссии по контролю организации и качества питания воспитанников с включением в ее состав ответственных работников МБДОУ №67, представителей родительской общественности.

3.2. Заведующий утверждает:

- режим приема пищи по возрастным группам;
- график выдачи готовых блюд;
- график смены кипяченой воды (питьевой режим).

3.3. Бракеражная комиссия, руководствуясь в своей деятельности данным Порядком и Положением о бракеражной комиссии, проверяет качество оказываемых услуг, в том числе:

- Знакомится ежедневно до снятия бракеража с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов.

- Организует контроль: за временем приготовления и качеством приготовленных блюд и кулинарных изделий, соблюдений их приготовления; наличием суточных проб; фактическим выходом одной порции каждого блюда.

- Проводит ежедневно органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, результаты бракеража заносит в журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20), дает разрешение к выдаче блюд.

3.4. Комиссия по контролю организации и качества питания воспитанников МБДОУ №67 в своей деятельности руководствуется данным Порядком и Положением о комиссии по контролю организации и качества питания воспитанников;

- Комиссия по контролю организации и качества питания воспитанников осуществляет: плановый и оперативный контроль за организацией питания воспитанников в целом, в том числе за приемом пищи воспитанниками в группах; внеплановый контроль за организацией питания воспитанников, в т.ч. при поступлении жалоб от родителей (законных представителей) воспитанников на качество питания.

3.5. Технологические карты, являющиеся приложением к Примерному10-ти дневному меню, согласуется с заведующим. Технологические карты хранятся и используются на пищеблоке.

4. Режим организации питания воспитанников , назначение ответственных

4.1. Воспитанники групп в режиме 12-часового пребывания обеспечиваются горячим 4-х разовым питанием с интервалом не более 4 часов между приемами пищи: завтрак, обед, полдник, ужин.

4.2. В МБДОУ №67 установлен режим питания воспитанников:
завтрак, обед, полдник, ужин.

4.3. Отпуск питания воспитанниками организуется по возрастным группам в соответствии с режимом дня, утвержденным заведующим. Воспитанники получают питание в групповых помещениях.

4.4. Ответственным за организацию питания воспитанников назначается медицинский работник по приказу заведующего.

5. Основные полномочия Ответственного за организацию питания воспитанников

5.1. Оформление документов на представление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.

5.2. Сбор информации по группам и ежедневное ведение табеля учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий. До 9.00 часов работник, ответственный за качество питания, вносит предложения по корректировке ежедневного меню на текущий день в случае отклонения от заявленной накануне численности воспитанников, получающих питание

5.3. Передачу до 14.00 часов ответственному на питание на следующий день с численностью воспитанников .

5.4. Присутствие при выдаче готовых блюд, ведение учета количества и объема выданных порций по группам, внесение корректировки по количеству выдаваемых порций по группам в пределах численности воспитанников, включенных в заявку на питание на текущий день.

5.5. 5.6. Контроль хода оказания услуг по организации питания воспитанников: ежедневный контроль документов, подтверждающие качество, безопасность продуктов питания; проверка обеспечения условий хранения и сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием – изготовителем на их соответствие с нормативно-технической документаций; контроль обеспечения надлежащего санитарного содержания помещений пищеблока и складских помещений, а так же оборудования и инвентаря в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной и пожарной безопасности; контроль выполнения мероприятий по экономии энергетических ресурсов. Осуществление контроля выдачи готовой пищи после снятия пробы бракеражной комиссией. Регистрация результатов контроля в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Внесение информации о витаминизации третьих блюд в журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд. Осуществление ежедневного осмотра работников, участвующих в приеме продуктов и приготовлении пищи, с допуском к работе. Прохождении медицинских осмотров работниками пищеблока (наличие действующих медицинских книжек). Контроль взвешивания готовых блюд.

5.7. Подготовку и предоставления в установленном порядке информации об организации питания воспитанников

5.8. Контроль деятельности воспитателей и младших воспитателей по организации питания в группах;

5.9. Проведение работы с педагогическим персоналом по формированию у детей представлений об основах здорового образа жизни, культурно-гигиенических навыков и знаний о рациональном питании, пропаганде здорового питания

6. Документы, сопровождающие процесс организации питания воспитанников МБДОУ №67

1. Положение об организации питания в МБДОУ №67.

2.Приказ об утверждении Порядка организации питания воспитанников, Положения о бракеражной комиссии, Положения о комиссии по контролю организации и качеству питания воспитанников.

3. Порядок организации питания воспитанников, приказ об утверждении положения.

4. Приказ об организации питания воспитанников и назначении ответственных лиц по организации и контролю питания воспитанников.

5. Положение о бракеражной комиссии.

6. Приказ о создании и составе бракеражной комиссии.

7. Положение о комиссии по контролю организации и качества питания воспитанников.

8. Приказ о составе и создании комиссии по контролю организации и качества питания воспитанников.

9. Журнал бракеража.

10. План-график контроля организации и качества питания воспитанников.

11. Результаты контроля организации и качества питания воспитанников.

12. Контракт на оказание услуг по организации питания воспитанников.

13. Приказ об утверждении 10-ти дневного меню.

14.Утвержденное приказом заведующего 10-ти дневного меню для воспитанников возрастных групп 1,5-3 лет и воспитанников 3-7 лет.

15. Бланки ежедневных меню с указанием массы порций для каждого приема пищи и калорийности блюд.

16. Гигиенический журнал. В данный Порядок могут вноситься дополнения изменения в соответствии с действующим законодательством.

Срок действия Порядка: до замена новым.

Порядок разработан заведующим МБДОУ №67_____/Усольцевой Н.В./