**Организация питания в МУНИЦИПАЛЬНОМ БДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

**«Детский сад №26 п.Таежный Надеждинского района»**

Организация питания в ДОУ осуществляется Исполнителем контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников в соответствии с требованиями Федерального закона № 44-ФЗ и в рамках договорных обязательств. Контракт № 359/20 «Оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждений Советского района Волгограда в 2020 году»

Воспитанники групп с режимом 12-часового пребывания обеспечиваются исполнителями контрактов (договоров) 4-х-разовым питанием с интервалом не более 4 часов между приемами пищи: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник с включением блюд ужина в соответствии со следующим режимом питания воспитанников:

завтрак 8.30 -9.00

второй завтрак 10.30-11.00

обед 12.00-13.00

уплотненный полдник (с включением блюд ужина) — с 16.00-16.30

Исполнители контрактов: - руководствуются в своей деятельности по оказанию услуг питания заключенными контрактами, нормативными и техническими документами, требованиями санитарного законодательства, предъявляемыми к предприятиям общественного питания;

- гарантируют качество и безопасность продуктов питания, подтвержденные соответствующими документами; - осуществляют входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья с регистрацией результатов контроля в журнале бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, согласно форме, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- обеспечивают условия хранения и сроки годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, санитарно- эпидемиологическими нормативами;

- обеспечивают ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании с регистрацией результатов контроля в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании согласно форме, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20

- осуществляют производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с санитарными правилами; - принимают меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускают случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи;

- обеспечивают надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной безопасности, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

Руководитель ДОУ ежегодно на календарный год назначает и утверждает приказом:

- ответственного за организацию питания в ДОУ, осуществление контроля и взаимодействие всех субъектов участвующих в организации питания воспитанников;

- бракеражную комиссию в составе не менее 3-х человек с включением в состав комиссии представителя исполнителя контракта, осуществляющую контроль качества продуктового набора, используемого для приготовления блюд и проведение бракеража готовой продукции перед выдачей для каждого приема пищи;

- комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности.

Приказом заведующего ДОУ на календарный год утверждаются:

- график выдачи готовых блюд по группам,

- режим приема пищи по возрастным группам,

- питьевой режим,

- инструкцию о правилах (режиме) мытья посуды и инвентаря, обработке столов с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств в группах;

- инструкцию по разведению дезинфицирующих средств.

Организация питания в ДОУ обеспечивается согласно натуральным нормам для возрастной категории детей от 3 лет до 7 лет, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Питание воспитанников организуется в соответствии с Примерным 20-дневным меню, утвержденным руководителем ДОУ и согласованным с исполнителем Контракта, являющимся приложением к Контракту.

**Внесение изменений в одностороннем порядке в Примерное 10-дневное меню без внесения изменений в Контракт не допускается.**

Исполнителем Контракта на основании утвержденного Примерного 10-дневного меню ежедневно предоставляет ДОУ меню на текущий день с указанием выхода блюд с учетом возраста детей, режима пребывания. После письменного согласования с заведующим ДОУ ежедневное меню размещается исполнителем Контракта на информационном стенде по организации питания возле пищеблока. Ответственный за организацию питания воспитанников ДОУ контролирует размещение копий ежедневного меню в группах на стендах для информирования родителей (законных представителей) воспитанников.

Технологические карты, являющиеся приложением к Примерному 10-дневному меню, визируются исполнителем контракта и заведующим ДОУ в 2-х экземплярах, один из которых хранится и используется на пищеблоке представителем исполнителя Контракта, а другой – у ответственного лица МОУ, отвечающего за организацию взаимодействия с исполнителем контракта по организации питания в ДОУ.

Отпуск питания воспитанникам организуется по возрастным группам в соответствии с режимом дня, утвержденным руководителем ДОУ. Воспитанники получают питание в групповых помещениях. 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 фиксируются в ведомости выдачи готовой продукции. Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях. Перетаривание готовых блюд и кулинарной продукции не допускается. Выдача готовой пищи обеспечивается после проведения контроля бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением 8, таблицей 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Основные полномочия Ответственного за организацию питания в ДОУ, осуществление контроля и взаимодействие всех субъектов, участвующих в организации питания воспитанников:

- ведет ежедневный учет посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий до 9.00 часов,

- вносит предложения по корректировке (не позднее 9.00 часов) ежедневного меню на текущий день (обед, уплотненный полдник) в случае отклонения от заявленной накануне численности воспитанников, получающих питание, на 4 и более человека по согласованию с представителем исполнителя Контракта,

- передает до 14.00 часов ответственному представителю исполнителя Контракта Заявку на питание на следующий день с численностью воспитанников по форме, согласованной сторонами;

- присутствует при выдаче готовых блюд, контролирует объем выданных порций по группам; вправе вносить корректировки по количеству выдаваемых порций по группам в пределах численности воспитанников, включенных в заявку на питание на текущий день;

- ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку. В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество питающихся на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у ответственного за организацию питания в МОУ. Талон подписывается руководителем ДОУ и остается у Исполнителя. Талон и Корешок талона служат отчетными документами по Контракту.

- может в любое время контролировать ход оказания услуг по организации питания в ДОУ (запрашивать у исполнителя контракта документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания; проверять обеспечение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем на их соответствие с нормативно-технической документацией;

- контролировать обеспечение исполнителем контракта 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;

- контролировать выполнение мероприятий по экономии потребления энергетических ресурсов и недопущения случаев их необоснованного расходования исполнителями контракта по оказанию услуг по организации питания воспитанников);

- осуществляет контроль за выдачей готовой пищи после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрирует в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

- заносит информацию о витаминизации третьих блюд в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- производит контрольное взвешивание готовых блюд;

- осуществляет ежедневный осмотр работников исполнителя Контракта, участвующих в приеме продуктов и приготовлении пищи, с допуском к работе по согласованию с исполнителем Контракта;

- запрашивает у исполнителя контракта сведения о прохождении медицинских осмотров работниками пищеблока (медицинские книжки), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также сведения о результатах текущего производственного контроля (копии актов по итогам производственного контроля);

- готовит предоставление в установленном порядке в ТУ департамента необходимой информации об организации питания воспитанников ДОУ;

- организует совместно с родительской общественностью мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей).

При отсутствии медицинского работника руководитель МОУ приказом возлагает ответственность и полномочия за организацию питания, осуществление контроля и взаимодействие всех субъектов, участвующих в организации питания воспитанников на других работников учреждения.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется 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.

- 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 таблицей 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), дает разрешение к выдаче блюд.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Осуществляет контроль за:

- временем приготовления и качеством приготовленных в ДОУ блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления; - наличием суточных проб.

- фактическим выходом одной порции каждого блюда.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников ДОУ в своей деятельности руководствуется Положением об административно-общественном контроле за организацией питания:  
Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников ДОУ осуществляет:

- плановый 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.