**Основными задачами организации питания воспитанников в МКДОУ (далее - воспитанники) являются:**

- обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии;

- предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания;

- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в МКДОУ.

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**Порядок организации питания в МКДОУ**

Организация питания в МКДОУ осуществляется совместно Исполнителем контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников и штатными работниками МКДОУ.

Питание воспитанников осуществляется в соответствии с Примерным 10-дневным меню, утвержденным директором ООО «Бизнес Консалтинг.

Исполнителем Контракта на основании утвержденного Примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Ежедневное меню размещается исполнителем Контракта на информационном стенде по организации питания возле пищеблока.

Ответственные за организацию питания в группах размещают ежедневное меню

**Приказом заведующего МКДОУ на учебный год утверждаются:**

- график получения  готовых блюд по группам,

- режим приема пищи,

- питьевой режим,

Воспитанники групп в режиме 10,5-часового пребывания обеспечиваются  4-х-разовым питанием с интервалом не более 4 часов между приемами пищи: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник.

Отпуск питания воспитанникам организуется по возрастным группам в соответствии с режимом дня, утвержденным руководителем МКДОУ. Воспитанники получают питание в групповых помещениях.

Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях. Перетаривание готовых блюд и кулинарной продукции не допускается.

В МКДОУ создается бракеражная комиссия в составе не менее 3 –х человек с включением в состав комиссии представителя исполнителя Контракта и МКДОУ.

Выдача готовой пищи обеспечивается после проведения контроля бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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).

**Компетенция МКДОУ  в организации питания воспитанников МКДОУ.**

**К компетенции МКДОУ относится:**

создание необходимых условий для организации питания воспитанников;

- осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за

приемом пищи воспитанниками;

- оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготных

категорий в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;

осуществление контроля за качеством приготовления пищи;

- осуществление контроля за своевременным поступлением средств родительской

платы.