

У Т В Е Р Ж Д А Ю
Заведующий МДОУ д/с №21 «Ласточка» ЯМР
_____ С.В.Тихонова
«30» марта 2016 год
приказ № ____ от _____

Положение

об организации питания воспитанников МДОУ д/с № 21 «Ласточка» ЯМР

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания воспитанников МДОУ д/с № 21 «Ласточка» ЯМР (далее – "Положение") устанавливает порядок организации питания воспитанников дошкольного учреждения и определяет основные организационные принципы.

1.2. Положение разработано на основе:

- Закона Российской Федерации "Об образовании";
- Типового положения об образовательном учреждении;
- Устава МДОУ д/с № 21 «Ласточка» ЯМР;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников дошкольного учреждения.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МДОУ по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом заведующего МДОУ.

1.5 Основными задачами при организации питания воспитанников дошкольного учреждения являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ.

2.1. Организация питания воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности МДОУ.

2.2. На пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- примерное двухнедельное меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

2.3. Администрация МДОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

2.4. Питание в МДОУ организуется на основе десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.5. Меню утверждается руководителем МДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании воспитанников, должны соответствовать СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.7. Приказом Заведующего МДОУ назначается комиссия по контролю организации питания в МДОУ.

2.8. Питание обучающихся осуществляется за счет средств родителей и средств местного бюджета.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ МДОУ.

3.1 Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий утверждаются Заведующим МДОУ и вывешиваются в каждой групповой ячейке для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, для информирования родителей об ассортименте питания детей.

3.2 Пищеблок МДОУ осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной рабочей недели. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

3.3 Отпуск горячего питания с пищеблока организуется по группам. Часы приёма пищи устанавливаются в соответствии с графиком приёма пищи, утверждённым Заведующим