



Заведующая МКДОУ
Детский сад № 3 «Солнышко»
В.И. Белова

Детский сад № 3 «Солнышко»
от 05 апреля 2014г. № 23

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В МКДОУ В ДЕТСКОМ САДУ № 3 «СОЛНЫШКО»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания детей разработано в соответствии с нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (далее – СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- Уставом учреждения и другими Федеральными законами, указами и распоряжениями и иными нормативными правовыми актами содержащие охрану жизни и здоровья воспитанников;
- Договором с родителями или законными представителями;

1.2. Настоящее Положение регулирует отношения в сфере организации питания детей посещающих МКДОУ Детский сад № 3 «Солнышко».

2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

2.1. Организация питания в Детском саду осуществляется силами сотрудников, которые находятся в штате учреждения. Обязанность по надлежащей организации питания детей возлагается на руководителя учреждения.

2.2. Питание в учреждении организовано из средств местного бюджета, и средств родителей (законных представителей).

2.3. В соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.1. 3049-13 в Детском саду должны быть созданы следующие условия для организации питания детей дошкольного возраста:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- питание детей организуют в помещении групповой комнаты;
- разработан и утвержден порядок питания детей (ежедневное составление меню, витаминизация пищи, закладка продуктов).

2.4. Повар пищеблока, осуществляющий приготовление пищи для детей, должен иметь документ, подтверждающий наличие специального образования.

2.5. В учреждении определяется ответственный за:

- санитарное состояние пищеблока и помещений групповой комнаты, в

- соответствии с требованиями СанПиН;
- исключить приемку продуктов питания без сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность;
 - обеспечение качества бракеража готовой продукции;
 - соблюдения график отпуска готовой продукции по группам;
 - своевременное предоставление в бухгалтерию управления образования, опеки и попечительства списков детей, смет, финансовой и иной отчетности, касающейся организации питания детей и расходования средств;
 - выполнение иных функций по усмотрению руководителя учреждения.

2.6. Комплексное горячее питание детей организуется в соответствии с примерным десятидневным циклическим меню (завтрак, обед, полдник). В промежутке между завтраком и обедом для детей организовать дополнительный прием пищи (второй завтрак) включающий в себя сок или свежие фрукты.

Необходимо обеспечить детей сбалансированным питанием, необходимым для нормального роста и развития. В целях преодоления дефицита основных пищевых веществ, в том числе фтора и йода, рекомендуется потребление пищевых продуктов, обогащенных витаминами, микроэлементами. При составлении меню рекомендуется, по возможности, учитывать как территориальные особенности питания, так и набор продуктов в соответствии с сезоном.

2.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник учреждения, снимает пробы готовых блюд, до приема пищи детьми. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

2.8. Закупка продуктов питания, осуществляется учреждениями на договорной основе с поставщиками продуктов питания (организациями, индивидуальными предпринимателями) в порядке, установленном действующим законодательством, в том числе нормативными актами органов местного самоуправления, регулирующие вопросы размещения заказов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг для муниципальных нужд.

2.9. В полномочия руководителя учреждения по организации питания детей дошкольного возраста входит:

- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством технологического оборудования, посудой, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров с поставщиками на поставку продуктов питания;

- контроль за качеством питания детей;
- утверждение порядка (графика) питания;
- ежедневное утверждение меню и контроль за его соблюдением;
- выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания детей в учреждении, в пределах своей компетенции.

3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

3.1. Координацию работы по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях осуществляет управление образования, опеки и попечительства администрации района.

3.2. Контроль за своевременным финансированием дошкольных образовательных учреждений на организацию питания детей, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание детей, осуществляет Финансовое управление администрации района, централизованная бухгалтерия управления образования, опеки и попечительства администрации района в соответствии с настоящим Положением.

3.3. Руководитель дошкольного образовательного учреждения несёт ответственность, предусмотренную действующим законодательством, за функционирование работы пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, а также за надлежащую организацию питания детей в возглавляемом дошкольном образовательном учреждении в соответствии с настоящим Положением.