

Утверждаю:  Приказ № 93 о/д от 05.08.2015г.

И.О.Заведующего Н.А.Солдаткина.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания воспитанников

в МБДОУ «Детский сад №1 «Родничок»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников, посещающих ДОУ, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования разработано соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и другими законодательными актами, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих ДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками ДОУ.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется за счет средств бюджета, за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в ДОУ.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Ответственность за организацию питания, контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания несет заведующий ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырех разовое питание.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с «Примерным 10 - дневным меню для детей от 1,5 до 7 лет.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

2.5 При составлении меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

