

Локальный акт является приложением к Уставу муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 44» Предгорного муниципального района Ставропольского края, утвержденному постановлением администрации Предгорного муниципального района Ставропольского края от 20.12.2016 г.

СОГЛАСОВАНО

С Управляющим советом
Протокол №1 от 11.01.2017г.

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
Протокол № 2 от 09.10.2016г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 16 от 16 января 2017 г.

Заведующий МБДОУ № 44

Г.Б.Кущян



**Положение
об организации детского питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 44» Предгорного муниципального района
Ставропольского края**

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 44» Предгорного муниципального района Ставропольского края (далее – аттестационной комиссии Учреждения)
- Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми актами:
- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
 - Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 456 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2349-13».
 - Постановление Правительства Ставропольского края от 11.07.1998 года №91 -п «О мерах по профилактике йод-дефицитных состояний»;
 - Распоряжение Правительства Ставропольского края от 18.02.2004 года №56-рп «О состоянии и мерах по улучшению организации питания детей и

подростков в образовательных учреждениях и оздоровительных лагерях Ставропольского края»;

-Приказ министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 года № 213 н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

-Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012 года № 06-731);

-Письмо Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.04.2009 года № 01/4830-23 «Об организации питания обучающихся в образовательных учреждениях Российской Федерации»;

-Рекомендации по анализу организации питания детей и подростков в организованных коллективах Ставропольского края (ФГУ «Центр Госсанэпиднадзора в Ставропольском крае» от 23.11.2003 года № 4107-06/04).

1.2. В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (с последующими изменениями) заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (заместить заведующего по УВР, бухгалтер, кладовщик, работники пищеблока, медицинская сестра, воспитатели, помощники воспитателя, заместитель заведующего по административно-хозяйственной части).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. приказом заведующего назначается ответственность за организацию питания в Учреждении. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники Учреждения получают трехразовое питание, обеспечивающее 90% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед – 35-40%, полдник уплотнённый – 25-30%.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день ответственным за меню составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.
- 2.5. Меню составляется для детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, при этом 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;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком и завхозом составляется объяснительная с указанием причины. Ответственным в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.10. Ежедневно медицинской сестрой и воспитателями ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения воспитанников Учреждения.
- 2.11. Шеф-повар и ответственный по питанию контролируют закладку основных продуктов в котел и проверяют блюда на выходе.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, созданной согласно приказа заведующего Учреждением, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация 3-го блюда.
- 2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать