Утверждаю

и.о.заведующего

МАДОУ «ДСКВ № 1»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В.Скачкова

Приказ №75-у от 23.11.2011

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 1»**

г.Сосновоборск

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение распространяется на автономное муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 1» в части организации питания воспитанников (далее - ДОУ).

1.2. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

**2. Организационные принципы питания**

2.1. Питание в ДОУ организовано:

* за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников;
* за счет средств краевого бюджета, предоставляемых бюджету города Сосновоборска для финансирования расходов по оплате продуктов питания детей с ограниченными возможностями здоровья;
* за счет средств местного бюджета для финансирования расходов по оплате продуктов  
  питания.

2.2. Организация питания в ДОУ осуществляется учреждением самостоятельно - силами штатного персонала.

2.3. Поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с организациями (организациями, индивидуальными предпринимателями) (далее - поставщик) определенным руководителем ДОУ самостоятельно, с учетом отзывов о поставщике, обязательным соблюдением поставщиками действующих СанПиН и согласованием крупных сделок с Наблюдательным советом.

2.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция должна поступать в таре поставщика. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется поставщиком специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

Скоропортящиеся продукты перевозят специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержат в чистоте и не используют для перевозки людей и непродовольственных товаров.

2.5. ДОУ оплачивает расходы за поставленные продукты питания в соответствии со счетами-фактурами (счетами), предоставленными поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.

2.6. Доставка продуктов питания и их разгрузка осуществляются силами поставщика и  
за их счет.

**3. Организация питания**

3.1. В ДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

* предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
* предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
* разработан и утвержден порядок питания детей.

3.2. Питание должно обеспечивать растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Для детей с хроническими заболеваниями (пищевая аллергия, иное), питание должно быть организовано в соответствии с принципами лечебно-профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

1. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима.  
   В ДОУ с 12-часовым пребыванием организовано 5-ти разовое питание.
2. В ДОУ следует иметь примерное 10-дневное или 2-недельное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания.

3.5. ДОУ своевременно информирует родителей об ассортименте питания детей путем вывешивания ежедневного меню в группах.

3.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия учреждения в составе не менее 3-х человек - повара, представителя администрации образовательного учреждения, медицинского работника, закрепленного за образовательным учреждением МБУЗ «ЦГБ г.Сосновоборска». Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал установленной формы.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.7. В компетенцию руководителя ДОУ по организации детского питания входит:

- комплектование учреждения соответствующими квалифицированными кадрами;

- контроль за производственной базой пищеблока и своевременная организация ремонта технологического и холодильного оборудования;

- контроль за соблюдением СанПиН;

* обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
* обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
* заключение договоров на поставку продуктов питания;
* ежемесячный анализ деятельности;
* ежедневное утверждение меню;
* организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности.

1. Ответственность за соблюдение требований санитарных правил и норм осуществляет руководитель образовательного учреждения.
2. Управление образования администрации города Сосновоборска (далее -управление) в соответствии с планом проверок, утвержденным руководителем управления, осуществляет контроль за организацией питания в ДОУ по следующему направлению - исполнение администрацией образовательного учреждения обязанностей по организации питания в образовательном учреждении в соответствии с настоящим положением, требованиями СанПиН, уставом образовательного учреждения.

Кроме этого по данному направлению управлением, а также иными контролирующими и надзорными организациями может осуществляться оперативное (внеплановое) инспектирование с целью проверки сведений о нарушениях, указанных в обращениях граждан и организаций по вопросу предоставления услуг общественного питания в ДОУ.

3.10. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.