

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая МБ ДОУ
Починковским детским садом № 3
И.Ю. Сбитнева
Приказ от « 25 » мая 2017 г № 65

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников в
МБ ДОУ Починковском детском саду № 3

1. Цели и задачи организации питания воспитанников в МБ ДОУ Починковском детском саду № 3.

2. Организация питания воспитанников в МБ ДОУ Починковском детском саду № 3 осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, а также с требованиями санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3. Организация питания воспитанников в МБ ДОУ Починковском детском саду № 3 осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4. Организация питания воспитанников в МБ ДОУ Починковском детском саду № 3 осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

5. Организация питания воспитанников в МБ ДОУ Починковском детском саду № 3 осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6. Организация питания воспитанников в МБ ДОУ Починковском детском саду № 3 осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

7. Организация питания воспитанников в МБ ДОУ Починковском детском саду № 3 осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

8. Организация питания воспитанников в МБ ДОУ Починковском детском саду № 3 осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

9. Организация питания воспитанников в МБ ДОУ Починковском детском саду № 3 осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

10. Организация питания воспитанников в МБ ДОУ Починковском детском саду № 3 осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

1. Общие положения

Основными задачами организации питания детей в МБ ДОУ Починковском детском саду № 3 (далее ДОУ) является создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение воспитанников 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 бюджета.

2.2. Организация питания в ДОУ осуществляется силами ДОУ - специально закрепленными штатами 2,0 ставки поваров, 1,0 ст. кухонного работника.

3. Порядок обеспечения продуктами ДОУ

3.1 Закупка продуктов питания образовательным учреждением, самостоятельно организующим питание воспитанников, доставляются предприятием торговли на договорной основе при следующих условиях:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условия деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- минимальный размер торговой надбавки (наценки), устанавливаемой торговым предприятием;
- организация доставки продуктов питания согласно оговоренным срокам;
- наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов специализирующихся на перевозках продуктов питания;
- профессиональное образование и опыт работы в обеспечении образовательных учреждений продуктами;

3.2. Контроль за организацией питания в ДОУ своевременным его финансированием, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание воспитанников осуществляет управление образования администрации Починковского муниципального района.

3.3. Контроль за организацией питания воспитанников в ДОУ, соблюдением ежедневного меню питания, выполнением установленных норм питания осуществляет непосредственно руководитель ДОУ.

4. Организация питания в ДОУ

4.1. В соответствии с установленными требованиями СанПин в ДОУ должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи;
- полностью оснащены необходимым оборудованием (холодильным, весоизмерительным инвентарем);
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

4.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет руководитель ДОУ.

4.3 Питание в ДОУ 4-х разовое (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник).

4.4. Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, которое утверждает руководитель ДОУ.

4.5. В компетенцию руководителя ДОУ входит:

- комплектование ДОУ квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока ДОУ и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучения санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение ДОУ достаточным количеством посуды, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности ДОУ.

4.7. Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель ДОУ.

Принято на совете ДОУ

протокол № 6 от 30.05.2017

Пронумеровано, пронумеровано,
скреплено печатью
Заведующий (И.Ю. Сбитнева) листа (ов)
И.Ю. Сбитнева