

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 25 «Солнышко» р.п.Приютово
муниципального района Белебеевский район
Республики Башкортостан
(МАДОУ детский сад № 25 р.п.Приютово)**

ПРИНЯТО

на заседании общего собрания
работников МАДОУ
детский сад № 25 р.п.Приютово
Протокол № 2 от «02» апреля 2019г.



СОГЛАСОВАНО

Протокол общего родительского собрания
МАДОУ детский сад № 25 р.п.Приютово
от «05» апреля 2019г. №2

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
МАДОУ детский сад № 25 р.п.Приютово**

1. Общие положения

Администрация муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 25 «Солнышко» р.п.Приютово муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан организует систему по организации питания (далее - система) в учреждении. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Закона РФ «Об образовании», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях""

Предоставление питания воспитанникам в учреждении осуществляется в соответствии с законодательством РФ, законодательством РБ, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, Уставом МАДОУ детский сад № 25 р.п.Приютово.

2. Основные принципы организации питания

Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратами организма во все возрастные периоды.

Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.

Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

Организация обслуживания горячим питанием по циклическому меню, разработанному с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному детскому питанию.

Контроль за осуществлением своевременной доставки продовольственных товаров, согласно договоров с поставщиками продуктов.

Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.

Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

Своевременное использование бюджетных средств, компенсационных выплат на питание воспитанникам.

Повышение доступности и качества питания.

Совершенствование организации обслуживания воспитанников в дошкольном учреждении.

Укрепление материально-технической базы питания, улучшение организации обслуживания воспитанников дошкольного учреждения.

Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

Методическое обеспечение, реализация нормативных актов и поручений органов государственной власти РФ и РБ, администрации муниципального образования, и других заинтересованных министерств и ведомств.

3. Функции Системы.

Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента блюд.

Принимать совместно с родителями необходимые меры по улучшению и удешевлению питания.

Составление калькуляций на блюда и контроль за правильностью применения установленного порядка ценообразования.

Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.

Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.

Организовывать расстановку работников пищеблока с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.

Разрабатывать циклические меню.

Проводить ежемесячный мониторинг организации питания в дошкольном учреждении.

Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.

Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия, касающиеся деятельности в области питания.

Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.

Принимать участие в определении планов-заявок на продукты питания и расчета потребности в них.

4. Контроль за организацией питания

За санитарно-техническими условиями пищеблока, наличие оборудования, инвентаря, посуды.

Органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления.

За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.

Условием транспортировки и хранения продуктов.

Санитарным режимом мытье инвентаря и посуды.

За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом пищеблока.

Повышение квалификации персонала пищеблока, своевременность прохождения санитарного минимума.

Соблюдением дошкольного учреждения требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.

За укреплением материально-технической базы питания, улучшением организации обслуживания воспитанников дошкольного учреждения.

За выполнением производственного контроля по вопросам, касающихся деятельности в области питания.

5. Права

Посещать и осматривать помещение по приготовлению и приему пищи в учреждении.

Запрашивать и получать от ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.

Требовать от руководителя дошкольного учреждения отстранения от работы лиц, допустивших нарушения в организации питания.

Предоставлять на рассмотрение руководителю поощрения ответственных лиц за организацию питания.

6. Ответственность

Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в дошкольном учреждении осуществляет заведующий и ответственный за питание.

7. Контроль за системой управления

Контроль за деятельностью системы управления по организации питания осуществляют специалисты МКУ Управление образования администрации муниципального района Белебеевский район РБ, курирующие вопросы в области питания.