****муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.
1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

**Положение
об организации питания воспитанников ДОУ**

6.1. Воспитанники ДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник 10-15%.
6.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
6.3. Питание в ДОУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утверждённого заведующим дошкольным образовательным учреждением.
6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.
6.5.

**3. Требования к организации питания воспитанников ДОУ**

* использование запрещенных пищевых продуктов;
* изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
* окрошек и холодных супов;
* использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
* пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
* овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
1. Воспитанники учреждения получают трехразовое питание обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед — 30-35%, полдник 10-15%.
2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.
3. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее — продукты питания) в МКДОУ д/с № 6»Ручеек». осуществляются поставщиками, определяемыми в соответствии с законодательными актами.
4. Закупка продуктов питания для МКДОУ д/с № 6 осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения. В формирование стоимости готовых блюд включается стоимость только продуктов питания.
5. Управление образования администрации города Свободного в для МКДОУ д/с № 6 «Ручеек». могут направлять на организацию питания средства от проведенных благотворительных акций, пожертвований благотворительных фондов, государственных и общественных организаций, спонсоров и других источников, не запрещенных законодательством.
6. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
7. Оплата питания сотрудников производится также через бухгалтерию ежемесячно по себестоимости сырьевого набора продуктов.

**Предварительный просмотр:**

1. Контроль за организацией питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, Управлением образования администрации г.Дигоры , комиссией по контролю за организацией питания МКДОУ д/с № 6»Ручеек». Свободного, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.
2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом заведующего МКДОУ д/с № 6»Ручеек».. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.
3. Медицинская сестра МКДОУ д/с № 6»Ручеек». осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм, С-витаминизацией блюд, контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.
4. Ответственность за организацию питания воспитанников расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на заведующего МКДОУ д/с № 6»Ручеек»..

Рекомендации по организации работы дошкольного пищеблока изложены в приказах Минздравсоцразвития России N 213н и Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».