

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 48
(МКДОУ № 48)

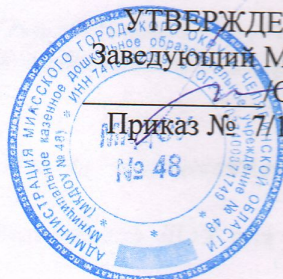
456300 город Миасс Челябинская область, пр-т Автозаводцев 46а, тел. (3513)57-03-85
ИНН/ КПП 7415032059 / 741501001 ОГРН 1037400871749

ПРИНЯТО:

На педагогическом совете
Протокол № 6 от 25.02.2016г.

СОГЛАСОВАНО:

На заседании Родительского комитета
Протокол № 1 от 02.03.2016г



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МКДОУ № 48

О.А.Выдрина/

Приказ № 7/10 от 02.03.2016г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ МКДОУ № 48**

1.Общее положение.

1.1. Положение об организации детского питания воспитанников (далее – Положение), посещающих Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение № 48 (далее – ДОУ) , реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования. Положение разработано в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26 «О утверждении СанПин 2.4.1. 3049 -13» Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях, с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих ДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. В соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию несет руководитель дошкольного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации воспитанников ДОУ.

2.Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание.

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

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

2.4.На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующим ДОУ.

2.5. Приготовление блюд – строго по утвержденным технологическим картам данного меню.

2.6. Прием пищи проводится строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.