|  |
| --- |
| * **Финансирование - бюджет, родительская плата.**
* **В МДОУ организованно 4-х разовое питание, которое готовиться на пищеблоке ДОУ.**
* **Питание детей в детском саду осуществляется в соответствии с 10-ти дневным меню.**
* **Имеется карточка блюд с разработанными технологическими картами.**
* **При организации питания соблюдаются нормы суточной потребности в основных пищевых продуктах.**
* **Большое значение имеет правильное распределение продуктов в течении суток.**
* **В организации питания детей раннего и старшего дошкольного возраста уделяется большое внимание соблюдению режима дня.**
* **Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи осуществляется согласно режиму дня.**
* **Осуществляется контроль за сроками реализации и правильностью хранения продуктов, за их качеством.**
 |

|  |
| --- |
|   **► В МДОУ Сменовский детский сад   организовано 4-разовое питание:** |
| **▪ первый завтрак** | **▪ второй завтрак** | **▪ обед** | **▪ полдник** |
| с 08.30 - 09.00 часов | с 10.00 - 10.30 часов | с 12.00 - 13.00 часов | с 15.30 - 16.00  часов |

**Отпуск питания по группам организуется в соответствии с графиком**

► в соответствии с «[Цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет](http://primdou72.ru/images/pitanie/12%D1%87%D0%B0%D1%81%D0%BE%D0%B2_%D1%8F%D1%81%D0%BB%D0%B8%2018.10.18.pdf)»; с «[Цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет​](http://primdou72.ru/images/pitanie/12%D1%87%D0%B0%D1%81%D0%BE%D0%B2_%D1%81%D0%B0%D0%B4%2018.10.18.pdf)»;

► в соответствии с ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения  питания в ДОУ, под десятидневное меню рационов горячего питания для организации питания детей, разработанное МДОУ Сменовский детский сад : технологией приготовления пищи, а так же требованиями законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, включая действующие требования и нормы, установленные нормативно-технической документацией;

►с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и [рекомендуемых суточных наборов продуктов](http://primdou72.ru/images/pitanie/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5_10.pdf) для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. При составлении меню учитывается [энергетическая ценность (калорийность) суточного рациона](http://primdou72.ru/images/pitanie/%D0%A2%D0%B0%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%86%D0%B0_4.pdf) по отдельным приемам пищи.

**ГРАФИК ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ПО ГРУППАМ**

▪ Питание воспитанников осуществляется в групповых помещениях. В составе групповой ячейки каждой возрастной группы имеется буфетная (S = 3,0 м²) с необходимым технологическим и санитарным оборудованием. Столовая, чайная посуда, столовые приборы выделяются для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

▪ Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка. Ежедневное меню вывешивается в уголке для родителей (в холле, раздевалках групповых учреждения).

► **Для осуществления контроля за организацией качества питания в МДОУ Сменовский детский сад  созданы:**  Совет по питанию, Бракеражная комиссия.

► **Регламентация деятельности по контролю за организацией качества питания:**

▪ Положение о Совете по питанию, Положение о бракеражной комиссии;

▪ План работы Совета по питанию МДОУ Сменовский детский сад ;

▪ План мероприятий санитарно-просветительской работы с родителями, детьми, педагогами по организации здорового питания и формирования личной культуры ребенка в  ;

▪ План-график контроля по организации питания  в МДОУ Сменовский детский сад

▪ Приказы заведующего МДОУ Сменовский детский сад : «О создании бракеражной комиссии на учебный год», «О создании комиссии по питанию на учебный год», «О назначении ответственного за организацию режима и качества питания на учебный год»;

▪ Журнал бракеража сырой продукции, Журнал бракеража готовой продукции, Журнал С-витаминизации

**►          Ответственным лицом за приемку продуктов питания в учреждение является завхоз Аксенова Н.Н.**

  **►**[**Нормативные документы по организации питания**](http://gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/normativdoc/normativnye-dokumenty/):

        Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20) (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28);

        Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20) (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

        Методические рекомендации в части родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20) (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)                                                                                                                                                               [Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](http://docs.cntd.ru/document/901751351)

* [Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ"О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля"](http://docs.cntd.ru/document/902135756)
* [Федеральный закон от 28.12.2013 N 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»](http://docs.cntd.ru/document/499067367)                                                                                                                      Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2 –ФЗ;
* Федеральный Закон РФ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
* Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
* Федеральный Закон РФ «О ветеринарии» от 14.05.1993 № 4979-1 (с изменениями и дополнениями);
* Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 25.12.2003 № 90 «Об утверждении методических рекомендаций по организации диетического (лечебного) питания в государственных (муниципальных) учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
* ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
* Решение Думы муниципального образования –Захаровский муниципальный район Рязанской области
* **Технологические нормативы:**
* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для  питания детей в дошкольных организациях. Сборник рецептур под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна-М.ДеЛи принт,2012 г