

«Согласовано»  
Председатель РК  
 Н.С.Грибанова



«Утверждено»  
Заведующий ОУ «Сказка»  
 Т.В.Метченко  
Приказ № 06-01/17 от 0.01.2021г

**Положение  
об организации питания  
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении –  
детский сад «Сказка»**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения - детского сада «Сказка» (далее – Учреждение) в соответствии ст. 37. Организация питания обучающихся Закон "Об образовании в РФ" 273-ФЗ, Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. N 32 г. Москва от "Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до внесения изменений.

1.4. Положение считается пролонгированным на следующий год, если не было изменений и дополнений.

**2. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение**

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию дошкольного образовательного учреждения детского сада.

2.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью воспитанников ДООУ.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### **3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.**

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

### **4. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.**

4.1 При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

4.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%; второй завтрак - 5%; обед - 35%; полдник – 15%. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 5%.

4.3. Питание детей в детском саду организуется в соответствии с примерным меню, утверждённым руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

4.4. Примерное меню должно ссылаться на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается

4.5 Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников Учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

### **5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.**

5.1. Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- Представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Осуществление контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи возлагается на бракеражную комиссию ДОУ.

5.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующей ДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

## **6. Финансирование расходов на питание учреждения.**

6.1 Воспитанники Учреждения обеспечиваются трехразовым питанием для детей с 10-ти часовым пребыванием.

6.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателей средств местного бюджета.

6.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.