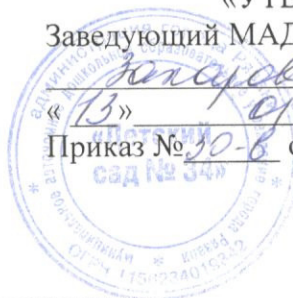


«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профсоюзного комитета
МАДОУ «Детский сад № 34» г.Рязани
Павлова Г.Б.
«13» 01 2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 34»
О.Н. Захарова
«13» 01 2021 г.
Приказ № 10-6 от 13.01.2021



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в МАДОУ «Детский сад № 34»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детского сада № 34» (далее – Учреждение) в соответствии с Законом РФ «Об образовании», Уставом Учреждения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

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.

2. Требования к организации питания детей, посещающих МАДОУ.

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на дошкольное образовательное учреждение.

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, устанавливающими санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников.

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

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь сертификат качества и санитарно-гигиеническое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита.

2.6. Помещение кухни должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.7. Отделка помещений пищеблока должно соответствовать действующим санитарно-гигиеническим правилам.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

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

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

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

4. Нормы питания и физиологических потребностей детей 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-эпидемиологическим правилам и нормативам;

4.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив:

завтрак – 20%;

второй завтрак – 5%

обед - 35%;

полдник – 15%; или уплотненный полдник (30-35%),

ужин -20%.

В суточном рационе допускается отклонение калорийности на $\pm 5\%$.

4.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания согласно приведённой далее таблицы. Допустимые отклонения от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$.

Нормы питания детей в нетто (г,мл) на одного ребенка в день

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Среднесуточные наборы пищевой продукции
	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	450
Творог (5 % - 9 % м.д.ж.)	40
Сметана	11
Сыр твердый	6
Мясо 1-й категории	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная 1 кат потр.)	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37
Яйцо, шт	1
Картофель	140
Овощи (свежие, мороженные),	220

включая соленые и квашеные (не более 10 % от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	
Фрукты свежие	100
Сухофрукты	11
Соки фруктовые и овощные	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	50
Хлеб ржаной (г)	50
Хлеб пшеничный (г)	80
Крупы , бобовые	43
Макаронные изделия	12
Мука пшеничная (г)	29
Масло сливочное	21
Масло растительное	11
Кондитерские изделия	20
Чай	0,6
Какао-порошок	0,6
Кофейный напиток	1,2
Сахар	30
Дрожжи хлебопекарные	0,5
Крахмал	3
Соль пищевая поваренная	5

Белок, г	54
Жир, г	60
Углеводы, г	261
Энергетическая ценность, ккал	1800

4.4. Примерное меню должно быть согласовано с руководителем ДООУ.

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;
- назначает ответственного за организацию питания детей;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, поварами отражаются в их должностных инструкциях.

6. Финансирование расходов на питание в МДОУ.

6.1. Воспитанники Учреждения обеспечиваются пятиразовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием (или 4-х разовым при наличии уплотненного ужина).

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 детей осуществляется за счёт бюджетных средств и родительской платы.

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