

Принято на общем собрании
трудового коллектива МБДОУ
«Детский сад №145»
от 14.01.2021г. протокол №1

Утверждено приказом заведующего
от 15.01.2021г. № 12/2
МБДОУ «Детский сад №145»
М.В.Шабордина



ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В
МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 145»

Принято на общем собрании
трудового коллектива МБДОУ
«Детский сад №145»
от 14.01.2021г. протокол №1

Утверждено приказом заведующего
от 15.01.2021г.№ 12/2
МБДОУ «Детский сад №145»
_____М.В.Шабордина

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В
МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 145»

**Положение
об организации питания
МБДОУ «Детский сад № 145»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее разработано в соответствии с:

- Законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273 ФЗ от 29.12.2012
- действующими СанПиН 2.4.3648-20, 2.3/2.4.3590-20
- Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в МБДОУ «Детский сад №145», разработано с целью создания оптимальных условий для обеспечения безопасности питания дошкольников, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Требования к организации питания дошкольников в МБДОУ «Детский сад №145»

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на дошкольное образовательное учреждение.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Учреждении определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью воспитанников.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать действующим санитарным правилам и нормам организации общественного питания, инструкциям охраны труда при работе на пищеблоке.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь сертификаты качества и санитарно-гигиенические заключения.

2.5. Для приготовления пищи используются электрические плиты и электрическое кухонное оборудование.

2.6. Помещение кухни должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

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

3. Условия приобретения и хранения продуктов.

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверений качества продуктов и ветеринарного заключения.

3.2. Транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщика с соблюдением правил транспортировки, для продуктов питания.

3.3. Сроки хранения и реализации продуктов должны неукоснительно соблюдаться.

4. нормы питания дошкольников.

4.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

4.2. Нормы распределения общей калорийности суточного питания детей пребывающих в Учреждении 12 часов: завтрак – 20%, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 20%. В суточном рационе допускается отклонение +/- 5%.

4.3. Питание организуется в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным заведующим ДОУ и разработанным на основе физиологических потребностей дошкольников в пищевых веществах согласно санитарным нормам. Допустимые отклонения от нормы +/-5%.

Нормы питания дошкольников (г, мл) на одного ребенка в день.

Наименование пищевого продукта	Суточная норма в гр, мл для детей 3-7 лет	Наименование пищевого продукта	Суточная норма в гр, мл для детей 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-й категории)	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	25	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37
Яйцо шт	1	Картофель	140
Овощи (свежие, мороженые),	220	Фрукты свежие	100

включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень			
Сухофрукты	11	Соки фруктовые и овощные	100
Напитки витаминизированные	50	Хлеб ржаной	50
Хлеб пшеничный	80	Крупы, бобовые	43
Макаронные изделия	12	Мука пшеничная	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	5
Белок	54	Углеводы	261
Жир	60	Энергетическая ценность ккал	1800

4.4.Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций определяется на основе санитарно-эпидемиологических норм.

5. Разграничение компетенций по вопросам организации питания в МБДОУ «Детский сад №145».

5.1 Заведующий ДОУ:

- создает условия для организации питания детей;
- назначает ответственного за организацию питания детей;
- представляет учредителю отчеты по использованию денежных средств;

5.2.Обязанности медицинских работников, кладовщика, поваров, рабочих по кухне отражены в их должностных инструкциях.

6.Финансирование расходов по приобретению продуктов питания.

6.1.Воспитанники ДОУ обеспечиваются пятиразовым питанием.

6.2.Финансирование расходов на приобретение продуктов питания осуществляется за счет средств бюджетных учреждений и родительской платы.

6.3.Объем финансирования организации питания на очередной финансовый год устанавливается учредителем в соответствии с прогнозируемой численностью воспитанников.