Положение

об организации питания в МКДОУ д/с № г.Алагира

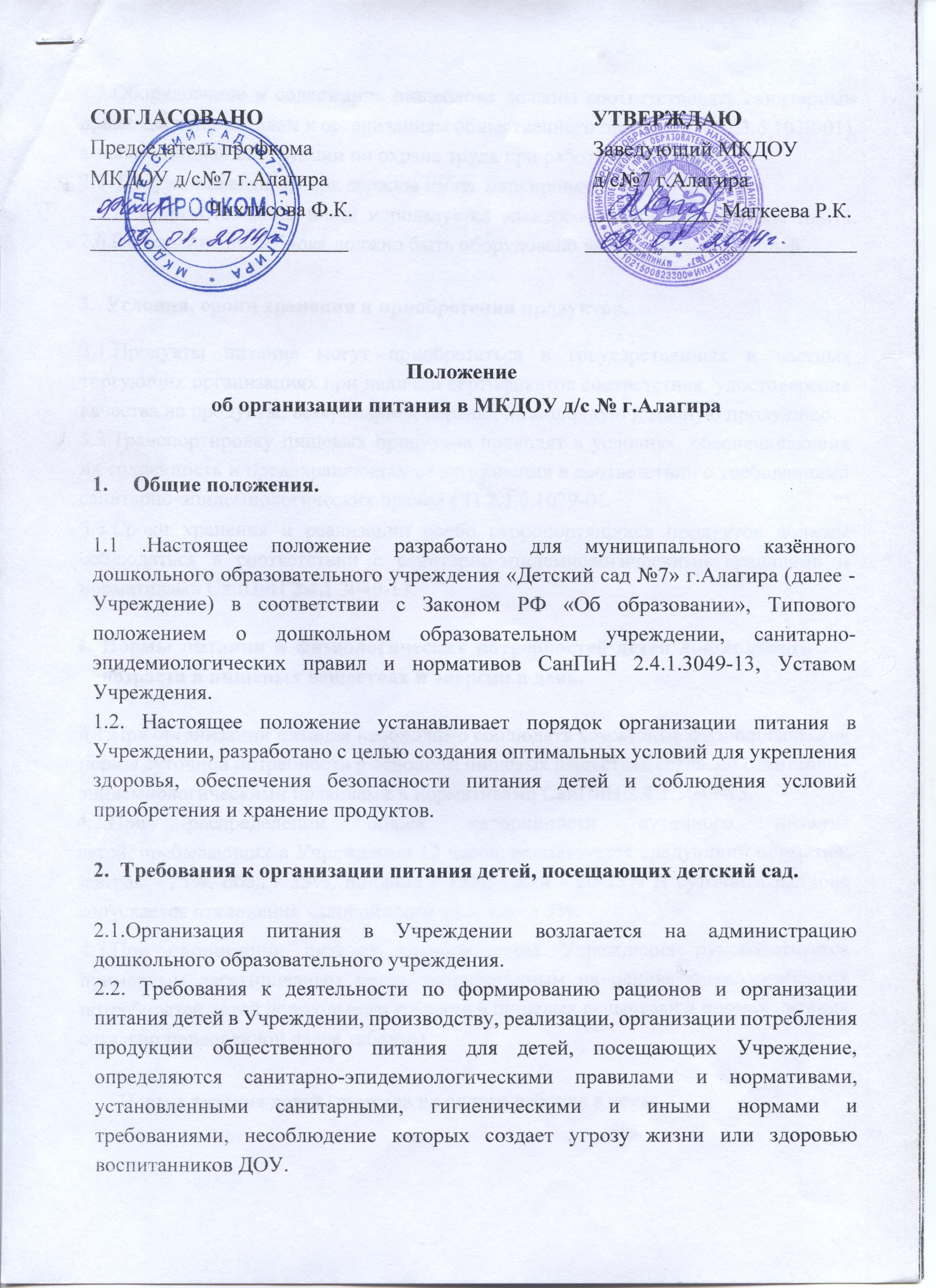
1. Общие положения.

1.1 .Настоящее положение разработано для муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №7» г.Алагира (далее - Учреждение) в соответствии с Законом РФ «Об образовании», Типового положением о дошкольном образовательном учреждении, санитарно- эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13, Уставом Учреждения.

1. 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 хранение продуктов.
2. Требования к организации питания детей, посещающих детский сад.

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

* 1. 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, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОУ.



2.3.Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания (СП 2.3.6,1079-01), а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

1. Посуда, инвентарь, тара должны иметь маркировку.
2. Для приготовления пищи используется электрооборудование, газовая плита.
3. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
4. **Условия, сроки хранения** и **приобретения продуктов.**
   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.
   2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01.
   3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.
5. **Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.**
   1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.
   2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 20-25% В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 5%.
   3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания согласно приведенной далее таблицы.

Нормы питания детей (граммов на одного ребенка в день)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Количество продуктов в зависимости от возраста | |
| 1-3 года | 3-7 лет |
| Молоко | 390 | 450 |
| Творог | 30 | 40 |
| Сметана с м.д.ж. не более 15% | 9 | 11 |
| Сыр | 4 | 6 |
| Мясо(говядина 1 кат.бескостная /говядина 1 кат. на костях) | 50 | 55 |
| Птица | 20 | 24 |
| Рыба (филе) | 32 | 37 |
| Яйцо куриное диетическое | 20 | 24 |
| Картофель: с 1.09 по 31.10 с 31.10 по 31.12 с 31.12 по 28.02 с 29.02 по 1.09 | брутто-160, нетто-120 бруто-172, нетто-120 брутто-185, нетто120 брутто-200, нетто-120 | брутто-187, нетто-140 брутто-200, нетто-140 брутто-215, нетто 140 брутто-234, нетто-140 |
| Овощи, зелень | 205 | 260 |
| Фрукты свежие | 95 | 100 |
| Фрукты сухие | 9 | 11 |
| Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| Хлеб пшеничный | 70 | 100 |
| Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| Макаронные изделия | 8 | 12 |
| Мука пшеничная | 25 | 29 |
| Мука картофельная (крахмал) | 3 | 3 |
| Масло коровье сладкосливочное | 22 | 26 |
| Масло растительное | 9 | 11 |
| Кондитерские изделия | 7 | 20 |
| Чай, включая фиточай | 0,5 | 0,6 |
| Кофейный напиток | 1,0 | 1,2 |
| Дрожжи | 0,4 | 0,5 |
| Сахар | 37 | 47 |
| Соль | 4 | 6 |
| Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |

4.4. Ассортимент основных продуктов, их замена, объём порций для воспитанников Учреждения определяется на основании

санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

1. **Разграничение компетенции по вопросам организации питания.**
   1. Руководитель Учреждения:

-создает условия для организации питания детей;

-несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

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

1. **Финансирование расходов на питание.**
   1. Воспитанники Учреждения обеспечиваются четырехразовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием.
   2. Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении осуществляется централизованно, через РУО на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.
   3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.