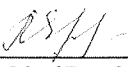


**СОГЛАСОВАНО:**

Решением совета ГБДОУ  
детского сада № 62  
Кировского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 1 от «28» августа 2015 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий ГБДОУ детского сада № 62  
Кировского района Санкт-Петербурга

 / Е.Р.Москалькова /  
Приказ № 67 п.3 « 28 » августа 2015 г.

**Положение**  
**об организации питания**  
**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**  
**детском саду № 62**  
**Кировского района Санкт-Петербурга**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Настоящее Положение в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации", Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации", Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей», Федеральный Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный Закон РФ «О ветеринарии», Федеральный Закон РФ «О техническом регулировании», Указ президента от 30.01.10 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации», Закон Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге», Распоряжение правительства РФ от 25.10.2010 г. № 1873-р «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года», СанПиНами, ГОСТами, Уставом ГБДОУ детского сада № 12 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга устанавливает правовые основы организации питания в ГБДОУ детском саду № 12 комбинированного вида Кировского района Санкт - Петербурга с учетом обеспечения качества и безопасности питания

## **2. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ.**

1. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы согласно рекомендуемым нормам;
3. Максимальное разнообразие рациона;
4. Адекватная технологическая кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая и высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
5. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость продуктов и блюд);
6. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение все санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
7. Принцип эстетического приготовления готовых блюд: красота, вкус, аромат, температуру, цвет, время подачи, руководство взрослыми, не допускать насилия при приеме пищи.

## **3. ЗАДАЧИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ.**

1. В составлении меню - раскладки придерживаться примерного десятидневного меню ДОУ;
2. Добиваться в рационе питания полного комплекса химического состава пищевых продукте энергетической ценности, а именно: жиров, белков, углеводов, витаминов, минеральных солей.
3. Изучить детей по индивидуальным особенностям: аллергия к отдельным продуктам непереносимость детьми некоторых продуктов питания;
4. Производить технологическую и кулинарную обработку продуктов работниками кухни, обеспечивающие их вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности;
5. Решать задачи преемственности питания в ДОУ и дома, для чего обязательное ознакомление каждого родителя с меню;
6. Основанием для приготовления блюд должны быть технологические карты, с учетом требований к организации питания;
7. Оформить основные документы для приготовления пищи на пищеблоке ДОУ:
  - Меню-раскладка
  - Технологические карты
  - Примерное десятидневное меню
  - Наличие продуктов
  - Нормы физиологических потребностей
  - Суточные нормы продуктов питания на одного ребенка

- Сведения о стоимости продуктов
- Нормы взаимозаменяемости продуктов
- Нормы отходов продуктов при холодной и тепловой обработки
- Таблица химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов

#### **4. СПЕЦИФИКА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ.**

1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.
2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.
3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

#### **5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ.**

1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР, 1957г. . №32.)
2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).
3. Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующей.
4. Сотрудник, зачисленный на питание, вносит в кассу ДОУ аванс один раз в месяц. Денежные средства зачисляются на счет дошкольного учреждения. При неуплате аванса отпуск питания сотруднику не производится.
5. Сотрудники ДОУ полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.
6. Табель довольствующихся сотрудников ведет старшая медицинская сестра.
7. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего ДОУ.