

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ  
ДОШКОЛЬНОГО И НАЧАЛЬНОГО ВОЗРАСТА «РОСТИКИ»  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД КИЗЛЯР» РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

**«РАССМОТРЕНО»**  
на заседании педагогического совета  
Протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 г.

**« УТВЕРЖДЕНО»**  
/директор ЧОУ «РОСТИКИ»  
\_\_\_\_\_ Виноградов М.Ю.  
приказ \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 г.

**Положение  
О питании**

Кизляр 2025г

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует организацию питания воспитанников в частном дошкольном образовательном учреждении «Ростики» (далее — Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН)
- Уставом Учреждения

1.3. Организация питания направлена на:

- сохранение и укрепление здоровья детей
- обеспечение физиологических потребностей в питательных веществах

## 2. Организация питания

2.1. Питание воспитанников организуется:

- в соответствии с утверждённым меню

2.2. В Учреждении устанавливается:

- 4–5 разовое питание (указать фактическое)

2.3. Режим питания:

- соответствует режиму дня

## 3. Меню и качество питания

3.1. Меню составляется:

- с учётом возрастных особенностей детей
- в соответствии с нормами СанПиН

3.2. Меню утверждается:

- руководителем Учреждения

3.3. Контроль качества включает:

- проверку продуктов
- соблюдение технологии приготовления
- условия хранения

#### 4. Требования к продуктам

##### 4.1. Используются только:

- качественные и безопасные продукты

##### 4.2. Продукты должны иметь:

- документы, подтверждающие качество и безопасность

##### 4.3. Запрещается использование:

- продуктов с истёкшим сроком годности

#### 5. Условия хранения и приготовления пищи

##### 5.1. Хранение продуктов осуществляется:

- в соответствии с санитарными нормами

##### 5.2. Приготовление пищи:

- осуществляется в специально оборудованных помещениях

##### 5.3. Соблюдаются:

- температурный режим
- санитарные требования

#### 6. Контроль организации питания

##### 6.1. Контроль осуществляет:

- руководитель Учреждения
- ответственное лицо за питание

##### 6.2. Проводится:

- ежедневный контроль качества блюд
- бракераж готовой продукции

## 7. Права и обязанности участников

### 7.1. Учреждение обязано:

- обеспечивать качественное питание
- соблюдать санитарные нормы

### 7.2. Родители обязаны:

- информировать об особенностях питания ребёнка (аллергии и др.)

### 7.3. Родители имеют право:

- знакомиться с меню
- получать информацию о питании

## 8. Ответственность

### 8.1. Сотрудники несут ответственность:

- за качество питания
- за соблюдение санитарных норм

## 9. Заключительные положения

### 9.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения.

### 9.2. Изменения и дополнения вносятся:

- приказом руководителя Учреждения