



РОСПОТРЕБНАДЗОР
Федеральная служба по надзору в
сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОО

В помощь руководителю



Порядок организации питания в ДОО

1.1. Режим питания в дошкольных образовательных организациях определяется установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

1.2. Питание воспитанников осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем дошкольной образовательной организации и согласуется с территориальным органом Роспотребнадзора. Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.3. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем дошкольной образовательной организации, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.

1.4. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

1.5. Меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители (законные представители). При отсутствии замен рекомендуется использовать заранее напечатанное типографским способом (на компьютерном принтере) меню за соответствующий день двухнедельного периода в котором указываются конкретные наименования включаемых в рацион фруктов, овощей и готовых пищевых продуктов промышленного производства (с указанием товарного знака или изготовителя, а также сырья, из которого продукт изготовлен – для соков, джемов и т.п., названия кисломолочного продукта и т.п.).