

СОГЛАСОВАНО

Председатель Управляющего совета  
СП «Детский сад №1» ГБОУ СОШ №2 «ОЦ»  
им. Г.А. Смолякова с. Большая Черниговка  
Е.Ю. Шлыкова

*Протокол №3  
от 31.08.2015*

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № *24* от *22.08.2015* г.  
Заведующего СП «Детский сад №1»  
ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» им. Г.А. Смолякова  
с. Большая Черниговка



Е.Н. Жукова

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**  
в структурном подразделении «Детский сад №1»  
ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» им. Г.А. Смолякова  
с. Большая Черниговка  
реализующего основные общеобразовательные  
программы - образовательные программы  
дошкольного образования

## **1. Общее положение.**

1.1. Организация питания воспитанников структурного подразделения «Детский сад №1» ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» им. Г.А.Смолякова с. Большая Черниговка, реализующего основные общеобразовательные программы – образовательные программы дошкольного образования (далее - СП), является частью образовательного процесса (Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).

1.2. Деятельность учреждения регулируется Уставом ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» им. Г.А.Смолякова с.Большая Черниговка.

1.3. Организация питания возлагается на СП.

1.4. Рацион питания детей в дошкольном учреждении и технология приготовления пищи должна соответствовать требованиям методических рекомендаций "Питание детей в детских дошкольных учреждениях", СанПиН 2.4.1. 6049-13.

## **2. Организация рационального питания**

**в СП «Детский сад №1» ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» им. Г.А.Смолякова  
с. Большая Черниговка.**

2.1. СП обеспечивает гарантийное сбалансированное 3-х разовое питание детей и второй завтрак (сок, фрукты) в соответствии с их возрастом и временем пребывания в СП по нормам, утвержденным 10-дневным меню.

2.2. Организация питания в СП возлагается на заведующего СП.

2.3. Продукты питания приобретаются в торгующих организациях при наличии разрешения служб санитарно-эпидемиологического надзора на их использование в дошкольных учреждениях.

2.4. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям ребенка дошкольного возраста и не должны оказывать на него вредного воздействия.

2.5. Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их

производства, хранения, транспортировки и реализации детям дошкольного возраста должны соответствовать санитарным правилам.

2.6. Питание детей СП осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, с учетом пищевой ценности отдельных видов блюд.

2.7. Правильная организация питания детей в СП предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимов работы учреждения;
- соблюдение правил этики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в дошкольном учреждении с питанием домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатический, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режимом питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

### **3. Контроль за организацией питания**

**в СП «Детский сад №1» ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» им. Г.А.Смолякова**

**с. Большая Черниговка.**

3.1. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в СП осуществляется заведующим СП и заведующим хозяйством.

### 3.2. Заведующий СП:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующих организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание; следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений разного вида;
- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, правильность составления меню раскладок, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

### 3.3. Заведующий хозяйством осуществляет контроль за:

- качеством доставляемых в учреждение продуктов;
- организацией их правильного хранения;
- качеством приготовления пищи;
- соответствием её физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- санитарным состоянием пищеблоков;
- соблюдение правил личной гигиены работниками;
- организацией питания детей в группах.