

ПРИНЯТО:  
Общим собранием трудового коллектива  
ГБОУ СОШ № 13 г.о. Чапаевск

Протокол № 1  
от « 11 » января 2012 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБОУ СОШ № 13 г.о. Чапаевск

Ворожкова В.К.

Приказ № 8/34  
от « 18 » января 2012 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
структурного подразделения  
«Детский сад № 33 «Дружная семейка»»  
ГБОУ СОШ № 13 г.о. Чапаевск**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Организация питания в структурном подразделении «Детский сад № 33 «Дружная семейка»» ГБОУ СОШ № 13 г.о. Чапаевск (далее- СП) осуществляется в соответствии:

- с Законом РФ «Об образовании»;
- с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологический требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» от 15.05.2013г.;
- с Уставом учреждения.

## 2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ.

2.1. СП обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с возрастом и временем пребывания в СП по нормам, утвержденным с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологический требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» от 15.05.2013г.

2.2. Организация питания возлагается на руководителя структурного подразделения.

2.3. Продукты питания приобретаются в торгующих организациях при наличии разрешения служб санэпиднадзора на их использование в СП.

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, должны соответствовать 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологический требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» от 15.05.2013г..

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

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

- составление 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 режимом работы учреждения;

- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в СП с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенностей его развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований в приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

### 3. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ.

3.1. Контроль за правильной организацией питания детей в СП осуществляется руководителем и медицинской сестрой СП.

3.2. Руководитель структурного подразделения:

- \* несет ответственность за правильную организацию питания детей, контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- \* следит за правильным использованием ассигнований на питание;
- \* следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для СП различного 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. В соответствии с данным Положением старшая медсестра осуществляет контроль за:

- \* качеством доставляемых в СП продуктов;
- \* организацией их правильного хранения;
- \* соблюдением сроков реализации;

- \* составление меню-раскладок;
- \* качеством приготовления пищи, в соответствии ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- \* санитарным состоянием пищеблока;
- \* соблюдение правил личной гигиены работников;
- \* организацией питания детей в группах.

#### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ.

- 4.1. Сотрудники СП имеют право на получение одноразового питания (обеда) - (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР 1957г. №32).
- 4.2. Питание сотрудников осуществляется из общего котла с детьми (без права выноса).
- 4.3. Деньги за питание сотрудников удерживаются с заработной платы и зачисляются на счет учреждения.
- 4.4. Сотрудники СП оплачивают стоимость набора продуктов по себестоимости.
- 4.5. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на руководителя СП.

#### 5. ФИНАНСИРОВАНИЕ ПИТАНИЯ.

- 5.1. Финансирование СП осуществляется на основе нормативов субъекта РФ, определяемых в расчете на одного воспитанника (Закон РФ «Об образовании» ст.41 п.2).
- 5.2. Плата за содержание воспитанников учреждения с родителей производится в соответствии с Законодательством РФ.
- 5.3. Размер указанной платы определяется, исходя из общих затрат содержания воспитанников в учреждении с учетом длительности их пребывания, а также режима работы учреждения.
- 5.4. Привлечение учреждением дополнительных средств не влечет за собой снижение нормативов и абсолютных размеров его финансирования бюджета учредителя.