

# Автономная Некоммерческая Организация Дошкольное Образовательное Учреждение «Солнышко»

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО «ДОУ «Солнышко»  
Бармакова О.Ю.  
2016 г.  
Приказ от «08» 2016 г. № 19



## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания обучающихся

#### 1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава АНО «ДОУ «Солнышко».

1.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в АНО «ДОУ «Солнышко», являются:

- обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в АНО «ДОУ «Солнышко»;

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, и утверждается директором АНО «ДОУ «Солнышко».

#### 2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания АНО «ДОУ «Солнышко» руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15

мая 2013 г. № 26

2.2. В образовательном учреждении, в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания воспитанников).

2.3. Администрация АНО «ДОУ «Солнышко» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

2.4. Организация питания в детском саду возлагается на администрацию детского сада. Питание воспитанников финансируется из родительских взносов за воспитание, обучение, развитие, а также присмотр, уход и оздоровление ребенка.

2.5. Для воспитанников детского сада предусматривается организация четырехразового горячего питания (завтрак, обед, полдник, ужин).

2.6. Обслуживание горячим питанием воспитанников производится штатными работниками столовой детского сада, приготовление питания на базе собственной кухни. К поставке продовольственных товаров для организации питания в детском саду допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, допуск к обслуживанию детских учреждений.

2.7. Питание в детском саду организуется на основе цикличного меню для организации питания детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет в дошкольных образовательных учреждениях, утвержденного Департаментом образования г. Москвы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

2.9. Организацию питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляет ответственный за организацию питания – бухгалтер - калькулятор, назначаемый приказом директора детского сада.

2.10. Ответственность за организацию питания в АНО «ДОУ «Солнышко» несет директор.

### **3. Порядок организации питания**

3.1. Ежедневно в столовой у окна выдачи готовых блюд вывешивается



утверждённое меню, в котором указываются наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

3.2. Кухня осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу, включительно, в режиме работы детского сада.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи по группам, утвержденным директором АНО «ДОУ «Солнышко».

3.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия, утвержденная приказом директора АНО «ДОУ «Солнышко».

3.5. Контроль качества, сбалансированность и организация питания, соблюдение санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, утвержденная приказом директора АНО «ДОУ «Солнышко».

3.6. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Младшие воспитатели забирают готовую пищу в закрытой таре и разносят по группам, контролируют мытьё рук воспитанников перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда. Запрещается выносить из кухни продукты и готовые блюда в открытой таре (посуде)

3.7. Ответственный за организацию питания в детском саду, назначенный приказом директора АНО «ДОУ «Солнышко»:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания;
- регулярно принимает участие в комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно с медицинским работником детского сада осуществляет контроль соблюдения графика питания воспитанников, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания детей.