



Утверждено  
Директор ЧДОУ  
«Детский сад «Золушка»  
Климонова В. С.  
Приказ № 4 от 24.02.2015г

**Положение  
об организации питания  
в Частном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад «Золушка» общеразвивающего вида»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Частном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Золушка» общеразвивающего вида» (далее – ЧДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», иными правовыми актами.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ЧДОУ.

1.4. Организация питания в ЧДОУ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона детей, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию ЧДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогическими работниками, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

1.6. Организация питания детей в ЧДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для этого работники ЧДОУ рекомендуют родителям (законным представителям), чтобы домашнее питание дополняло рацион ЧДОУ. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ЧДОУ проводит разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

1.7. Срок действия настоящего Положения: до утверждения нового Положения.

**2. Организация питания на пищеблоке.**

2.1. Дети в ЧДОУ получают пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

2.2. Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту ребенка.

2.3. Питание в ЧДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным директором ЧДОУ и главным специалистом-экспертом ТОУ Роспотребнадзора.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно старшей медицинской сестрой

- 2.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
  - объем блюд для этих групп;
  - нормы физиологических потребностей;
  - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
  - выход готовых блюд;
  - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
  - данные о химическом составе блюд;
  - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с директором ЧДОУ запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта), ответственным за организацию питания составляется объяснительная, с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора ЧДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода.
- 2.10. Ежедневно медицинским работником ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости детей.
- 2.11. Медицинская сестра присутствует при закладке основных продуктов.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой — температура первых и вторых блюд -50-60°.
- 2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей осуществляется С-витаминизация III-го блюда.
- 2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
- 2.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано в соответствии с требованиями законодательства РФ.

### 3. Организация питания детей в группах.

- 3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
  - в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику «выдачи пищи».
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
  - тщательно вымыть руки;
  - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
  - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. В группах раннего возраста детей, в которых не сформированы

#### 4. Контроль за организацией питания в ЧДОУ.

4.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания ЧДОУ руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен, контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле за обеспечением;
- в контроле правильности расчетов необходимого количества продуктов — в соответствии с технологическими картами;
- контроль выдачи готовой пищи из пищеблока;
- контроль организации питания в группах;

4.3. Контроль за организацией питания в ЧДОУ осуществляют: Директор ЧДОУ; старшая медсестра, учредитель ЧДОУ, органы Роспотребнадзора

Согласовано

Начальник юридического отдела



Н.А.Скокова