

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «Важгортская
СОШ»

 И.А. Клиш

«23» января 2014 г.

Приказ №01-04/18



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания
(дошкольная группа)
в муниципальном общеобразовательном учреждении
«Важгортская средняя общеобразовательная школа »

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации детского питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Важгортская средняя общеобразовательная школа» (далее - Положение) разработано для муниципального общеобразовательного учреждения «Важгортская средняя общеобразовательная школа» (далее - Школа) в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26 и иными законодательными актами.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Школе, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Ответственность за организацию питания несет директор Школы.

1.4. Директор Школы осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, младшие воспитатели, завхоз, воспитатели).

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники Школы(дошкольной группы) получают трехразовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед -35-40%, полдник -15-20%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в Школе осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором Школы.

2.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 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;

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с директором Школы запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов ,недоброкачественность продукта) директором Школы и завхозом составляется объяснительная с

указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения директора, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному приказом директора школы.

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;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- затем дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств

на продукты питания

4.1. К началу учебного года директором Школы издается приказ об организации питания в Школе, в котором указываются: ответственные за организацию питания, график выдачи и приема пищи и др.

4.2. Ежедневно директор Школы совместно с завхозом составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 9.00 до 10.00 часов утра подают воспитатели.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака уже произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.8. Учет продуктов питания ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.9. Начисление оплаты за питание производится МБУ «Централизованная бухгалтерия № 1» Управления образования на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции главного бухгалтера МБУ «Централизованная бухгалтерия № 1» Управления образования.

4.11. Расходы по обеспечению горячим питанием воспитанников осуществляются за счет средств родительской платы за присмотр и уход за ребенком в муниципальных образовательных организациях МР «Удорский», реализующих общеобразовательную программу дошкольного образования. Сумма питания устанавливается постановлением Главы АМР «Удорский».

4.12. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет средств родительской платы за присмотр и уход за ребенком в муниципальных образовательных организациях, реализующих общеобразовательную программу дошкольного образования. Питание детей из семей категорий, имеющих льготы по родительской плате (дети - инвалиды, дети с туберкулезной

интоксикацией, дети, оставшиеся без попечения родителей) осуществляется за счет средств бюджета АМР «Уддорский» на основании Федерального Закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

4.13. Нормативная стоимость питания детей определяется ежегодно до 31 декабря.

4.14. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Контроль питания

5.1. Контроль за организацией питания осуществляется в соответствии с требованиями СП2.3.6.10-79-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособностям в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, СанПин 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

5.2. Непосредственный контроль за организацией питания осуществляется руководителем учреждения.

5.3. Право контроля за организацией питания делегируется комиссии по контролю за организацией питания, которая утверждается приказом руководителя.

5.4. Объектами производственного контроля являются:

- складские помещения,
- холодильное и технологическое оборудование,
- пищеблок,
- зоны раздачи пищи в группах,
- выполнение санитарных требований по личной гигиене сотрудниками ДОУ.

5.5. Содержание контроля определяется СП 2.3.6.10-79 - 01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способностям в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, Сан Пин 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", включает:

- снятие остатков продуктов на складе,
- снятие остатков, проверка закладки продуктов при приготовлении пищи на пищеблоке,
- выполнение порционных норм раздачи пищи детям, в соответствии с возрастными показателями,
- выполнение требований программы обучения и воспитания по сервировке, культуре приема пищи,
- освоение финансовых средств по статье "Питание",
- наличие договоров о поставке продуктов питания,
- кратность контроля определяется планом работы комиссии, который утверждается руководителем.

6. Делопроизводство организации питания и контроля

6.1. Договоры на поставку продуктов питания.

6.2. Журналы:

- здоровья работников пищеблока,
- контроля за качеством продуктов и наличием сопровождающих документов,
- контроля за реализацией скоропортящейся продукции,
- бракеражный,

- с-витаминизации,
- контроля за температурным режимом холодильного оборудования,
- примерное 10-дневное меню,
- ежедневное меню,
- акты проверок,
- приказы по ДОУ.

7. Заключительные положения

7.1. Данное Положение рассмотрено и принято общим собранием трудового коллектива Школы (протокол №1 от 23.01.2014 г.).

7.2. Срок действия данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.