## C:\Users\Компьютер\Desktop\001 (13).jpg

## 1. Общие положения

##  1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МБОУ «Глинкинская ОШ», ул. Школьная,19 (далее -учреждение).

##  1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26;

## Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984 г; Санитарно-эпидемиологическими правилами и

## нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36; Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3; Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от18.02.1994 г. № 06-15/3-15.

##  1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. № 1014; Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ руководитель учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, воспитатели, младшие воспитатели).

##  1.4. 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 учреждении.

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

## 2. Организация питания на пищеблоке.

##  2.1. Дети получают трехразовое питание.

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

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

##  2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заместителем руководителя учреждения.

##  2.5. Для детей в возрасте от 2-х 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 обработки 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 руководителем учреждения запрещается.

##  2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителем учреждения. 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, их выхода.

##  2.10. Ежедневно ответственным за организацию питания ведется учет питающихся детей с занесением данных в табель посещаемости воспитанников.

##  2.11. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

##  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 с разрешения работника ответственного за питание, после снятия им 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.

## 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, утвержденному руководителем учреждения.

##  3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

##  3.4. Пред 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 4-х лет.

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

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

##  - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);

##  - разливают третье блюдо;

##  - подается салат;

##  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей;

##  - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

##  - дети приступают к приему первого блюда;

##  - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

##  - подается второе блюдо и порционные овощи;

##  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

##  3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

## 4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

##  4.1. К началу календарного года руководителем учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

##  4.2. Руководитель осуществляет учет питающихся детей в табеле посещаемости.

##  4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку. Меню составляется на основании списков фактически присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 08-30 часов утра подают педагоги. Меню раскладка на завтрак составляется по предыдущему дню.

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

##  4.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд.

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

##  4.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняют воспитатели. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

##  4.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя учреждением.

##  4.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением учредителя.

##  4.10. Нормативная стоимость питания детей определяется учредителем.

##  4.11. 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.

##  4.12. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

## 5. Контроль за организацией питания в учреждении.

##  5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением

## санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

##  5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

##  − в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

##  − в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

##  − в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

##  5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически

## используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

##  5.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

##  5.5. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания разрабатывается план контроля за организацией питания в учреждении на календарный год, который утверждается приказом руководителя.

##  5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в учреждении, к участию в контроле привлекаются члены родительского комитета.

Ознакомлены:

1. Федорченко Е.И.

2. Полтавцева Н.Г.

3. Каницкая Е.О.

4. Бохан А.Я.

5. Дынник Н.М.

6. Потапенко Г.Д.

7. Онышко Л.А.