

МКОУ «Ключевская средняя общеобразовательная школа
имени А. П. Бирюкова»



Утверждаю:

Директор Учреждения

С.В.Ворошнина

Приказ № 96 от 25.08. 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

Структурного подразделения Ключевской детский сад «Ягодка»
МКОУ «Ключевская сош им. А.П.Бирюкова
Шадринского района Курганской области»

деть

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4 3590 - 20 от 27.10.2020 г "Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию населения», СП 2.4.3648 - 20 от 28.09.2020г. «Санитарно - эпидемиологические требования и организация воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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

2. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение.

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на директора Учреждения.

2.2. В Учреждении должно предусмотрено помещение для питания детей.

2.3. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей Учреждения.

2.4. Дети, посещающие Учреждение должны получать трехразовое полноценное питание, удовлетворяющее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии, прибывающих в режиме 10,5 часов. Кроме того в промежутке между завтраком и обедом должен проводиться дополнительный приём пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок, или свежие фрукты.

При этом завтрак должен составлять 25% от суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %.

2.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам (СП 2.4. 3648 - 20), а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке.

2.6. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

2.7. Для приготовления пищи используется механическое, тепловое, весовое оборудование.

2.8. Пищеблок оборудуется приточно-вытяжной вентиляцией с механическим и естественным побуждением.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

3.1. Продукты питания могут приобретаться у поставщиков продуктов в соответствии с договором.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм.

3.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4. Организация питания на пищеблоке.

4.1. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется руководителем Учреждения. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

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

4.3. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного руководителем Учреждения.

4.4. На основе примерного двухнедельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем Учреждения.

4.5. При составлении меню - требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждого ребенка;
 - объем блюд;
 - 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.

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

4.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения запрещается.

4.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя Учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.9. Для обеспечения преемственности питания - родителей информируют об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд и объема порций.

4.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

4.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек (руководитель Учреждения, медицинская сестра, воспитатель). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

5. Организация питания детей в групповой.

5.1. Работа по организации питания детей в групповой осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

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

5.6. 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).

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

5.8. 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;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6. Порядок учета питания.

- 6.1. К началу учебного года заведующим Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 6.2. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подает воспитатель.
- 6.3. На следующий день, воспитатель подает сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе руководителю Учреждения.
- 6.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.
- 6.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 6.6. Приход и расход продуктов ведется в накопительных ведомостях. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомостях подсчитываются итоги.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

- 7.1. Руководитель Учреждения создаёт условия для организации питания детей.
- 7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.
- 7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.
- 7.4. Бухгалтерия Управления образования осуществляет бухгалтерское обслуживание финансово-хозяйственной деятельности в соответствии с Договором.
- 7.5. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Учреждения, медицинским работником, воспитателем, поваром, помощником воспитателя отражаются в должностной инструкции.

8. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении.

- 8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждения, главного бухгалтера.
- 8.2. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.
- 8.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.
- 8.5. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования на основании табеля посещаемости, который заполняет руководитель Учреждения. Число д/дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования денежных средств.
- 8.6. 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.
- 8.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителями за присмотр и уход, размер которой устанавливается на основании постановления Администрации Шадринского района.
- 8.8. Расходы по обеспечению питанием детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обеспечиваются за счет средств бюджета Шадринского района.