

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Пижильская основная общеобразовательная школа»**

СОГЛАСОВАНО
протокол заседания Совета родителей
от 02.04 2018 № 1

СОГЛАСОВАНО
Педагогический совет
Протокол №6 от 03.04.2018



локальный акт №__

**Положение
об организации детского питания структурного подразделения :
детский сад**

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников и сотрудников в Муниципальном казённом общеобразовательном учреждении «Пижильская основная общеобразовательная школа» структурное подразделение: детский сад, реализующие основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее Положение), разработано в соответствии с:
- Законом Российской Федерации «Об образовании» №273 от 29.12.2012г статья 95;
 - Федеральным Законом от 30.03.1999г № 52 «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26;
 - Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства Образования и Науки Российской Федерации от 11.03.2012г № 231 Н/ 178;

- Санитарно – эпидемиологическими и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПин 2.3.2. 1078-01»;
 - Санитарными правилами «Организация детского питания» СанПин 2.3.2 1940 – 05», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005г №3;
 - Инструкцией по проведению С- витаминизации, утверждённой Минздравом РФ от 18.02.1994г №06- 15/3-15 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих, детский сад, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в детском саду;
 - Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18.12.2008г №513 «Национальный стандарт Российской Федерации «Федеральной услуги общественного питания»;
 - Методические рекомендации «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно –эпидемиологический надзор за его организацией и проведением»;
 - Уставом Муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Пижильская основная общеобразовательная школа» (далее Учреждение) и регламентирует организацию питания в Учреждении .
- 1.2 Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
- 1.3 Организация питания воспитанников возлагается на администрацию Учреждения. Распределения обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено их должностными инструкциями.
- 1.4 Изменения и дополнения в настоящем Положении вносятся общим собранием трудового коллектива и принимаются на его заседании.
- 1.5 Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Требования к организации питания детей, посещающих учреждение.

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников учреждения.
- 2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13

«Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1 В Учреждении обеспечивается гарантированное, сбалансированное 4-х разовое питание воспитанников (завтрак, 2 завтрак, обед и полдник), в соответствии с их возрастом и требованиям санитарного законодательства.

3.2. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности, в основном пищевые вещества и энергии.

3.3. В промежутке между завтраком и обедом в детском саду установлен дополнительный приём пищи – второй завтрак, в котором можно сок или фрукты. Приём пищи организуется с интервалом 3 -4 часа.

3.4. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояния здоровья детей, а также в соответствии с рекомендованным ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольном образовательном учреждении. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник – 20-25%

3.5. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания.

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

3.7. Ежедневно ответственный за организацию питания ведёт учёт питающихся детей и сотрудников с занесением в журнал учёта питания.

3.8. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 – 15% от калорийности рациона, жиры 30 -32% и углеводы 55 -58%.

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

3.10. Для детей в возрасте от 1 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 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.
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 3.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
 - 3.12. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.
 - 3.13. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя Учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
 - 3.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования, объёма и выхода блюд.
 - 3.15. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
 - 3.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций, пища подаётся тёплой, температура первых и вторых блюд +50 -60.
 - 3.17. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
 - 3.18. В учреждении создаётся бракеражная комиссия, действующая на основании приказа о бракеражной комиссии.
 - 3.19. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
 - 3.20. В целях профилактики недостаточности микронутриентов(витаминов и минеральных веществ) в питании детей в Учреждении, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда, с учётом состояния здоровья детей и при обязательном информировании родителей.
 - 3.21. В Учреждении в соответствии с санитарным законодательством организован питьевой режим с использованием кипячёной питьевой воды при условии её хранения не более 3 часов.
 - 3.22. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания воспитанников в группах

- 4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, младшего воспитателя и заключается:
 - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
 - в организации питьевого режима.
- 4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.
- 4.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. 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.
- 4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой привлекаются дети с 3 лет.
- 4.6. 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, младший воспитатель убирает со столов салатники;
 - 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.
- 4.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

- 5.1. К началу учебного года руководитель Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ежедневно ответственный составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.
- 5.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как

дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

- 5.5. Выдача не использованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляются членами бракеражной комиссии соответствующим актом, составленным в произвольной форме.
- 5.5.С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.
- 5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /мясо, овощная, фруктовая. сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. необходимо предусматривать дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.
- 5.8. 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.
- 5.9.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.
- 5.10.Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняется педагогами. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню – требования. Бухгалтерия сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 5.11. Финансовое обеспечение питания отнесен к компетентности директора Учреждения, главного бухгалтера.
- 5.12.Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителей (законных представителей) обучающихся, размер которой устанавливается решением Учредителя.
- 5.13.Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.
- 5.14.Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствия справок на мясную и молочную продукцию.

6. Контроль организации питания

- 6.1. Контроль за качественной (разнообразной) закладкой продуктов питания, выход блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарное состояние пищи, правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов питания и обеспечивает администрация Учреждения.
- 6.2.При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствие замены продуктов питания на равноценные, контроль за формированием рационального питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню –требованиям) за обеспечением 4 недельного периода действия рационального питания, необходимо разнообразие ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков, фруктов, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п), а также овощей и фруктов(плодов и ягод);
- в контроле(меню и меню –требованиям) за среднедельным разнообразием ассортимента и количеством продуктов питания(кисломолочных напитков и продуктов, соков, фруктов, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п), а также овощей и фруктов(плодов и ягод);
- в контроле за правильностью расчёта 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 (объёмом) упаковки продуктов.

6.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов питания используется специальная ведомость. Данные в ведомости для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню – требований и накопительной ведомости. При этом количества всех фактически используемых в рационе продуктов заносятся в соответствующую графу(группа продуктов). Необходимые расчёты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых, вследствие замен не изменилось, соответственно ячейки ведомости для анализа используемой набора продуктов питания оставляют не заполненными.

6.4.С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении к участию в контроле питания могут привлекаться члены Совета родителей Учреждения или представители иных органов Учреждением.