

Утверждаю:
Директор МОУ «Начальная школа»
С.В. Каверина
Приказ № 53 от 29 марта 2021 года



**Положение
об организации питания воспитанников
МОУ «Начальная школа»**

Рассмотрено:
на заседании Педагогического совета
МОУ «Начальная школа»
Протокол № 3 от 17.02.2021 года

1. Общие положения

1. Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами, действующими в сфере образования и локальными актами Учреждения:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Федеральным законом №124-ФЗ от 24.04.1998 г. «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
- Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Инструкцией по проведению С-витаминизации утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. №06-153-15,
- Иными нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации;
- Уставом МОУ «Начальная школа».

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального общеобразовательного учреждения «Начальная школа» Энгельсского муниципального района Саратовской области (далее - Учреждение). Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.2. Воспитанники Учреждения получают гарантированное четырехразовое питание.
- 2.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.4. 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 и утвержденного директором Учреждения.
- 2.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню - требование и утверждается директором Учреждения.
- 2.6. Для детей в возрасте от 1 года 6 месяцев до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитывается:
 - 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 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- 2.7. Меню - требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.8. Вносить изменения в утвержденное меню - раскладку, без согласования с директором Учреждения, запрещается.
- 2.9 При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной директор Учреждения согласовывает изменения в меню, после чего составляется меню-раскладка и заверяется подписью директора учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.10 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда при выходе.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медицинской сестры, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С - витаминизация 3 блюда.
- 2.17. 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.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором Учреждения.
- 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 тарелки с хлебом;
 - разливают 3 блюда;
 - 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 блюда;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

- 4.1. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые на следующий день сверяются.
- 4.2. 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.
- 4.3. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 4.4. 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, печень, так как перед закладкой, производимой в 6-30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 5.1. Директор Учреждения создает условия для организации питания детей.
- 5.2. Директор Учреждения несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.
- 5.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором Учреждения, медицинской сестрой, работниками пищеблока, агентом по снабжению отражается в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей

- 6.1. Расчет финансирования расходов на питание детей осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств.
- 6.3. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 6.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения, бухгалтерии.
- 6.5. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.