

РАССМОТРЕНО:
на общем собрании коллектива
МБОУ «Пристенская основная
общеобразовательная школа»
Протокол № 1 от 29.08.2017 г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом по МБОУ «Пристенская
основная общеобразовательная школа»
№ 106 от 30.08.2017г.

**Положение
об организации детского питания
МБОУ «Пристенская основная общеобразовательная школа»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Пристенская основная общеобразовательная школа» дошкольная группа (далее – Учреждение) разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Приказом управления образования администрации муниципального района Ровеньский район» от 21 сентября 2015 г № 957 «Об утверждении норм расхода продуктов питания в дошкольных образовательных учреждениях, дошкольных группах в общеобразовательных учреждениях Ровеньского района»

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. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети, посещающие Учреждение получают четырехразовое питание, обеспечивающее 80 % суточного рациона, исходя из 10-ти часового режима функционирования Учреждения. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %.

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 (приложение 1) и утвержденного директором Учреждения.

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

2.5. При составлении меню-требования учитывается:

- 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 Учреждения, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта заместителем директора 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 родители информируются об ассортименте питания ребенка. С этой целью вывешивается меню на раздаче, в раздевалке при входе в Учреждение с указанием наименования блюд, выходом порций в граммах.

2.10. Заместитель директора обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и рекомендованному объему порций (приложение 2).

2.12. 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.

2.13. Выдача пищи осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя и 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.

3.2. Получение пищи 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 (по графику дежурства в группе).

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;
- 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, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Детей раннего возраста (2-3 года), у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года директор Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно заместитель директора составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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 дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

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

4.6. 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, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. 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. Директору Учреждением необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.9. 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.

4.10. Начисление родительской платы за присмотр и уход за детьми производится бухгалтерией управления образования администрации Ровеньского района на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления администрации муниципального района «Ровеньский район».

4.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального района «Ровеньский район».

4.13. 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 в размере 75,00 рублей.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;

5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между директором, заместителем директора, работниками пищеблока, завхозом отражаются в должностной инструкции, приказе об организации питания в Учреждении, который издается ежегодно в начале учебного года.

6. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета;

6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

6.4. Начисление родительской платы за присмотр и уход за детьми производится бухгалтерией управления образования администрации Ровеньского района на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения, бухгалтера управления образования администрации Ровеньского района.

6.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления администрации муниципального района «Ровеньский район».

6.7. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального района «Ровеньский район».

Приложение № 1
к Положению об организации детского питания
МБОУ «Пристенская основная общеобразовательная
школа Ровеньского района Белгородской области»

Среднесуточные нормы питания в Учреждении (г, мл, на 1 ребенка)

Наименование пищевых продуктов или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей	
	в г, мл , брутто	
	1-3 года	3-7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	340	400
Творог, творожные изделия с м.д.ж., не менее 5%	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	7	9
Сыр твердый	3,44	5,12
Мясо (бескостное/на кости)	55	60
Птица (куры, цыплята-бройлеры 1 кат.потр./ индейка).	23	27
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39
Колбасные изделия	-	5,6
Яйцо куриное диетическое	0,5 шт	0,5шт.
Картофель: с 01.09 по 31.10	128	149,6
с 31.10 по 31.12	137,6	160
с 31.12 по 28.02	148	172
с 29.02 по 01.09	160	187,2
Овощи, зелень ⁴	246	300
Фрукты (плоды) свежие ⁴	86,4	91,2
Фрукты (плоды) сухие	7,2	8,8
Соки фруктовые (овощные)	80	80
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	40
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	32	40
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	55	75
Крупы (злаки), бобовые	28	36
Макаронные изделия группы А	6,4	9,6

Мука пшеничная хлебопекарная	20	23,2
Мука картофельная (крахмал)	1,6	2,4
Масло коровье сладкосливочное	15	17
Масло растительное	8	9
Кондитерские изделия	6	16
Чай, включая фиточай	0,4	0,48
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория	1	1
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Сахар ⁵	35	45
Соль пищевая поваренная	3,2	4,8

Примечание:

- 1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;
- 2 - в случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;
- 3 - доля кисломолочных продуктов должна составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;
- 4 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто;
- 5 - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

