

Положение

об организации питания в муниципальном общеобразовательном учреждении
«Солдатскоташлинская средняя общеобразовательная школа» муниципального образования
«Тереньгульский район» Ульяновской области

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания в дошкольной группе МОУ Солдатскоташлинской СОШ (далее – "Положение») устанавливает порядок организации рационального питания воспитанников, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано с целью организации полноценного сбалансированного питания в дошкольных группах, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом Российской Федерации "Об образовании" ФЗ-273 от 29.12.2012;
- Уставом школы;
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников дошкольных групп.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания в дошкольной группе МОУ Солдатскоташлинской СОШ

- обеспечение дошкольных групп питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОЙ ГРУППЕ.

3.1. Организация питания в дошкольной группе является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания в дошкольной группе используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Документы по питанию:

- журнал учета фактической посещаемости детей (график заказов);
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Режим питания в дошкольной группе определяется СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 г

3.7. Питание в дошкольной группе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.1.3049-13), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Организация питания осуществляется штатными сотрудниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.11. Поставка продуктов питания производится на основе договоров.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей, должны соответствовать СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых на пищеблоке, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию питания и осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОЙ ГРУППЕ.

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с заместителем директора школы по ДО, меню с указанием сведений об объемах блюд вывешиваются в приемных групп.

4.2. Дети получают четырехразовое питание.

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

4.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заместителем директора по ДО.

4.6. Для детей в возрасте от 2,5 лет до 7 лет при составлении меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке;
- 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.

4.7. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания.

4.8. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

4.10. Вносить изменение в утвержденное меню-раскладку без согласования с заместителем директора по ДО запрещается.

4.11. При необходимости внесения изменения в меню ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причин. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заместителя директора по ДО. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

4.13. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

4.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд 50-60°.

4.15. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

4.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ.

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

- создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, в соответствии с САНПин.

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 4-х лет.
- 5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;
 - разливают третье блюдо;
 - подается салат;
 - 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 блюда;
 - подается второе блюдо и порционные овощи;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 5.8. Ответственное лицо за организацию питания в дошкольных группах:
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
 - ведет учет продуктов в накопительной ведомости;
 - осуществляет учет питающихся детей;
 - ежедневно составляет меню-раскладку на следующий день, на основании списков присутствующих детей;
 - совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания в группы;
 - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- 6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОЙ ГРУППЕ.**
- 6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовый отдел.
- 6.3. Текущий контроль организации питания в дошкольной группе в учреждении осуществляют: директор школы, заместитель директора по ДО.
- 6.4. Состав комиссии по контролю организации питания в дошкольной группе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.