

Согласовано  
Председатель профкома МБОУ  
«Новологиновская СОШ им.  
Н.Н.Лукашова»  
 В.Н.Голодаева  
«31» августа 2017г.



Утверждаю  
Директор «МБОУ Новологиновская СОШ  
им. Н.Н.Лукашова»  
 И.Г.Крылова  
«31» августа 2017г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации детского питания в**  
**МБОУ «Новологиновская СОШ им.Н.Н. Лукашова»**  
**группа полного дня**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14.06.1984 года, ФЗ от 02.2000 года № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / с изменениями/ ; 30.06.2003 года; 10.01.2003 года; 22.08.2004 года; ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ /ст.1728/ от 30.03.1999 г., Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.2660 – 10, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.07.2010 года № 91 (с изменениями и дополнениями от 20.12.2010 года, 2012 года).

1.2. В соответствии с Типовым положением, 273 ФЗ «Об образовании в РФ» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, завхоз, воспитатель, педагоги).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

**2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание с дополнительным завтраком, обеспечивающее 75-95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 30-35%, полдник – 10-15 %.

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

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических

потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО Роспотребнадзора и утвержденного директором ОУ.

2.4. На основе примерного двухнедельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается директором ОУ.

2.5. Для детей составляется меню – требование, при этом 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.
- сведения 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 ОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) завхозом составляется докладная с указанием причины. На основании докладной директор составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяется подписью директора. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемной группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

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

2.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешением бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С – витаминизация 3 блюда

2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

Режим питания	Завтрак	Обед	Полдник
трехразовое	8- 45	12-00	15-15

### **3. Организация питания детей в группах**

3.1. Работа по организации питания детей в группе 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 ОУ.

**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: салфетки 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;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

#### **4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

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

**4.2.** Ежедневно завхоз составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8-00 до 8-30 утра, подает воспитатель.

**4.3.** 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.

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

**4.5.** 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, печень, так как перед закладкой, производимой в 7-30 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.

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

**4.7.** 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. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

**4.8.** 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.

**4.9.** Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МКУ «ЦФЭХО в сфере образования» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

**4.10.** Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора ОУ, бухгалтерии МКУ «ЦФЭХО в сфере образования».

**4.11.** Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением Большереченского муниципального района.

**4.12.** Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Большереченского муниципального района Омской области.

**3.3.** Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических