Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Дубровская №1 средняя общеобразовательная школа
имени генерал – майора Никитина Ивана Семеновича

ПРИНЯТО
педагогическим советом
Протокол № 6 от 11.05.2016г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Дубровской №1СОШ
им. генерал – майора Никитина И.С.
_____ /Филимоненков С.А./

Приказ № 240 от 12 мая 2016г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания в МБОУ Дубровской №1 СОШ
им. генерал майора Никитина И.С.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Дубровская №1 средняя общеобразовательная школа им. генерал – майора Никитина Ивана Семеновича (далее – учреждение), в соответствии с нормативно - методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14.06.1984 г., «Контроль организации питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / с изменениями/ от 30.12.2001г.;10.01.2003г.; /30.06.2003г.; 22.08.2004г., ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 декабря 2013 г. № 68 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3147-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда», Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 3 июня 2003 г. № 118 (ред. от 03.09.2010) «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03» (вместе с «СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические

требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 мая 2003 г.) (Зарегистрировано в Минюсте России 10 июня 2003 г., регистрационный № 4673)

1.2. В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.12.2014г.), ответственность за организацию питания несет руководитель учреждения, осуществляет контроль работы работников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, завхоз, старшая медсестра, старший младшие воспитатели, воспитатели).
1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся (далее – воспитанники, дети) учреждения.

2. Организация питания на пищеблоке
2.1. Воспитанники учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% 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 двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного руководителем учреждения.
2.4. На основе примерного двухнедельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем учреждения.
2.5. Для детей в возрасте от 1,5 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.
2.6. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медсестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
2.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем учреждения, запрещается.
2.9. При необходимости внесения изменения в меню несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов старшей медсестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной руководитель составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в вестибюле с указанием полного наименования блюд, их выхода.
2.11. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.
2.12. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
2.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С - витаминизация III блюда.
2.16. 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 детьми.
3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем 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;
- 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 воспитанники).
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 III блюдо;
- подается первое блюдо;
- 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.
3.9. Прием пищи воспитателя и детьми может осуществляться одновременно.
3.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

4.1. К началу учебного года руководителем учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание (медсестра), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно в 8.45мин. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах старшей медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
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. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню в соответствии с количеством прибывших детей.
4.5. 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.
4.6. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. 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.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Общие положения
5.1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления учреждением, а также в соответствии с уставом учреждения в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создается и действует бракеражная комиссия.
5.1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом, родительским комитетом учреждения.
5.2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав
5.2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием МБДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя учреждения.
5.2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:
- медсестра;
- повар;
- заместитель директора по УВР.

5.3. Полномочия комиссии Бракеражная комиссия учреждения:
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- дает разрешение на выдачу готовой продукции на группы.

5.4. Оценка организации питания

5.4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания воспитанников учреждения, заносятся в бракеражный журнал.

5.4.3. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.