Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа – детский сад» № 26 д. Камышевка

456887 Челябинская область Аргаяшский район д. Камышевка, ул.Садовая, 9 тел.: 8(35131)99564
ИНН 7426006580 КПП 746001001 ОКАТО 75206850000 ОГРН 1027401480160
E-mail: 024skh@mail.ru сайт: http://tzvetick12.ucoz.ru/

СОГЛАСОВАНО:
на Совете родителей
Протокол № 4
от «28» 09 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МОУ « Начальная школа-детский сад№ № 26 д. Камышевка
А.В. Мухортикова
Приказ от 01.10.2018г. № 74/2

Положение
об организации питания обучающихся
МОУ «Начальная школа-детский сад» № 26 д.Камышевка

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»; Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26, с Уставом муниципального общеобразовательного учреждения «Начальная школа-детский сад» № 26 д.Камышевка (далее - МОУ)

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в МОУ, 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. Организация питания в МОУ возлагается на администрацию МОУ.

2.2. В МОУ предусматривается отдельное помещение для питания обучающихся 1-4 классов (дошкольные группы организуют питание в групповых помещениях). Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на комиссию по контролю за качеством питания, директора.

2.3. МОУ, совместно с Учредителем, определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. МОУ обеспечивает сбалансированное питание обучающихся, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. Обучающиеся дошкольных групп получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Обучающиеся начальных классов получают одноразовое питание (завтрак или обед). В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

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

2.7. Питание в МОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания обучающихся и утвержденного директором МОУ.

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

2.9. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет и от 7 до 11 лет в меню - требовании составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов на каждый возраст;
- объем блюд;
- 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.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором МОУ, запрещается.
2.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ завхозом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд.
2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
2.15. 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.
2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей осуществляется С-витаминизация III блюда.
2.17. Выдача пищи осуществляется строго по графику.

3. Организация питания обучающихся 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 директором МОУ.
3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
3.4. 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.

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 столовому 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. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
3.9. Обучающиеся начальных классов питаются в отдельном помещении (столовая), строго по графику.

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года директор МОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 9.00 до 10.00. утра, подают педагоги.
4.3.В случае снижения численности обучающихся, 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. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
4.7. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.
4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером отдела образования 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 средств.
4.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МОУ
5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания обучающихся.
5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания обучающихся в учреждении.
5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.
5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МОУ, завхозом, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в МОУ
6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, для обучающихся льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности обучающихся в МОУ.
6.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора МОУ, бухгалтера отдела образования администрации Аргаяшского муниципального района Челябинской области.

7. Ведение специальной документации по питанию:
7.1.Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
7.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.
7.3.Картотека технологических карт приготовления блюд.
7.4.Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».
7.5.Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
7.6. Наличие графиков:
выдача готовой продукции для организации питания в группах, столовой;
7.7.Ежедневное меню-требование на следующий день.
7.8.Специальные журналы:
-журнал бракеража сырой продукции;
-журнал бракеража готовой продукции;
-накопительная ведомость;
-журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.
7.9.Инструкции:
-по охране труда и пожарной безопасности,
-по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в МОУ.