

Положение **Об организации питания детей МБОУ СОШ №32**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБОУ СОШ №32 (далее Учреждение), соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребёнка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.3. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения.

2. Требования к организации питания.

2.1. 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 утвержденного директором Учреждения.

2.2. На основании примерного 10-дневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню и утверждается директором Учреждения.

2.3. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню составляется отдельно.

2.4. При организации приготовления питания необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, согласно санитарно-эпидемиологических правил и норм (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.5. Масса порций должны строго соответствовать возрасту ребенка и нормам рекомендованным СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.6. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2.7. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; второй завтрак 5%; обед – 30-35%; уплотненный полдник – 30-35%.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с директором Учреждения запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню вносятся изменения и заверяются подписью директора Учреждением. Исправления в меню не допускаются.

2.10. Для родителей (законных представителей) в групповых ячейках размещается информация о питании ребенка, вывешивая меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.11. Ежедневно воспитатели ведут учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости детей.

2.12. Члены бракеражной комиссии обязаны 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; пища подается теплой.

2.14. Выдача готовой пищи детям разрешается только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) бракеражной комиссией в составе заместителя директора, старшего воспитателя, завхозов, медсестры, повара и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.15. Выдача пищи для групп осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группе.

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 детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется младшими воспитателями.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- тщательно вымыть руки;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

-при неблагоприятной эпидемиологической обстановке использовать средства индивидуальной защиты (маски, одноразовые перчатки);

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет, к дежурству - с 4 – лет под присмотром взрослых.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности детей во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а салфетки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приема пищи.

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;

- 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 и воспитатель убирают со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель и воспитатель убирают со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и младший воспитатель.

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

4.1. Директор Учреждения издает приказ об организации питания детей в МБОУ СОШ № 32.

4.2. Ежедневно составляется меню на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3. С последующим приемом пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся

не востребуемыми 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:

— мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 07.30 часов, дефростируют (размораживают); повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

— овощи, если они прошли тепловую обработку; — продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

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 бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняет педагог. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора МБОУ СОШ № 32, главного бухгалтера.

4.8. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.9. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем. 4.10. 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. 4.11. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении.

5.1. Непосредственный контроль за организацией питания в МБОУ СОШ осуществляет бракеражная комиссия, еженедельно информируя об итогах контроля руководителя. При неукоснительном выполнении рациона питания контроль за формированием рациона питания детей заключается:

— в контроле меню за обеспечением в течение 2-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов рекомендованного СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

— в контроле меню за средне-недельным количеством получаемых воспитанниками продуктов;

— в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню и при закладке) — в соответствии технологическими картами;

— в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.