



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания в
СП ДО МАОУ Ембаевской СОШ им. Аширбекова



1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для СП ДО МАОУ Ембаевской СОШ им. Аширбекова (далее СП ДО) в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1 3049-13 утверждённых постановлением Главного государственного врача РФ от 15.05.2013г. №26, Уставом учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в СП ДО, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Требования к организации питания детей

2.1 Организация питания возлагается на администрацию СП ДО.

2.2 Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих СП ДО определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

2.3 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.4 Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5 Для приготовления пищи используется электрооборудование.

2.6 Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1 Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию на договорной основе.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм.

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1 3049-13.

4. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.

4.1 Обучающиеся СП ДО получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, обед-35%, полдник-20%.

4.2 Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

4.3 Питание в СП ДО осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласовано в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» и утверждённого директором организации, которая предоставляет услуги по организации питания обучающихся СП ДО.

4.4. На основе примерного 20-дневного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается руководителем СП ДО.

4.5 При составлении меню-требования для детей в возрасте от 3 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;

- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

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

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

4.8 Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с руководителем СП ДО, запрещается.

4.9 При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком и медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.10 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

4.11 Ежедневно медсестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в журнал учёта питания.

4.12 Медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе.

4.13 Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.

4.14 Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медсестры, после снятия им пробы.

4.15 В целях профилактики авитаминозов, непосредственно перед раздачей, медсестрой осуществляется витаминизация IIIблюда.

5. Организация питания детей в группах

5.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем СП ДО на основании СанПиН 2.4.1 3049-13 по каждой возрастной группе: согласно: приложения 1

5.2. 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.

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

5.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, салфеток).

5.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается, уборку осуществляют дежурные по столовой с помощью помощника воспитателя.

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.8. В группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

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

- 6.1. К началу учебного года директором МАОУ Ембаевской СОШ им. Аширбекова издается приказ об организации питания.
- 6.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале.
- 6.3. На следующий день, в 8.00 медсестра проверяет фактическое присутствие обучающихся в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 6.4. 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.
- 6.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
- 6.6. 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. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 6.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и денежном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 6.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения 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 бюджетных средств.
- 6.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора, главного бухгалтера.
- 6.10. Расходы по обеспечению питания обучающихся включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы администрации Тюменского муниципального района.
- 6.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.
- 6.12. 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.

7. Хранение пищевых продуктов в СП ДО

- 7.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем руководителя СП ДО и кладовщика, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 7.2. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

8. Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований.

8.1 Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

8.2 Мероприятия, проводимые в СП ДО:

- Медицинские осмотры персонала;
- прием продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;
- ведение журнала скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;
- ведение температурного журнала холодильных установок, с регистрацией температуры в журнале;
- проводится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей;
- для приготовления пищи используются только разрешенные продукты;
- используются безопасные моющие средства и дезинфицирующие средства без хлора.