



Согласовано
за заседании УС
 Т.А.Нусс
(протокол № 1 от «22.09» 2019)

Утверждено
директором МАОУ «ГСОШ №4»
 И.Р. Ефимовой
(приказ № 109 от «01» 09 2019)

**Положение
об организации питания воспитанников
в отделениях дошкольного образования
МАОУ «Голышмановская средняя общеобразовательная школа №4»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для детских садов муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Голышмановская средняя общеобразовательная школа № 4» (далее – Учреждение) в соответствии:

* с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 –ФЗ ст. 65

* с «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 15.05.2013 г. № 26.

1.2. Учреждение обеспечивает четырехразовое рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

1.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются:
- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,5 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (старший воспитатель, заведующий хозяйством, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на директора Учреждения.

2. Организация питания детей в Учреждении

2.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое сбалансированное питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 9-ти часов, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; второй завтрак- 5%, обед – 30 - 35%; полдник 10%-15%.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 1,5 до 7 лет, утвержденным директором Учреждения.

2.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускаются.

2.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо, фрукты, соки, и другие) – 2-3 раза в неделю.

2.6. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается директором Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.8. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.9. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминоизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.10. Готовая пища выдается детям с разрешения старшего воспитателя, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.11. Выдача готовой пищи осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками

гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.13. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.14. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

2.15. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием, в которых имеются контрольные термометры.

2.16. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам.

2.17. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.18. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.19. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка проводится один раз в месяц с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.20. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.21. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.22. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.23. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3 . Порядок учета питания и предоставление льготного питания

3.1. Ежегодно в начале учебного года директором Учреждения издается приказ об организации питания и назначении ответственного.

3.3. Ежедневно составляется меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, согласно табелю учета посещаемости детей.

3.4. Учет продуктов питания в кладовой проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3.5. Размер родительской платы за присмотр и уход за ребенком устанавливается приказом Учредителя.

3.6. Родителям (законным представителям) выплачивается компенсация. В соответствии с Положением о компенсации родительской платы, на первого ребёнка выплачивается 20 процентов размера внесённой ими родительской платы за содержание в образовательном учреждении, на второго ребёнка - в размере 50 процентов, на третьего и последующих детей в размере 70 процентов размера указанной родительской платы. При определении размера компенсации учитываются дети в возрасте до 18 лет (в случае обучения ребёнка в очной форме в общеобразовательных организациях начального, среднего, или высшего профессионального образования – в возрасте до 23 лет), проживающие в семье родителя (законного представителя). Право на получение компенсации имеет один из родителей (законных представителей), внесших родительскую плату за присмотр и уход за детьми.

3.7. Родительская плата не взимается за присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией.

4. Взаимодействие с поставщиками по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

4.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляются на основании договоров, заключенных между Учреждением и Поставщиком.

4.2. В случае если Поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить Поставщику претензию в письменной форме.

4.3. Если Поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться с Поставщиком, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.5. Поставщик обязан обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом Поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении.

5. Отчетность и делопроизводство.

5.1. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН.

6. Заключительные положения.

6.1. В целях совершенствования организации питания воспитатели и медицинский работник оформляют информационные стенды, посвященные формированию культуры питания.