

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете  
Протокол №6 от 26 декабря 2018г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «ШИОО»

П.Ю.Грабельников  
Приказ МБОУ «ШИОО»  
от 28 декабря 2018 года № 157/од



**Положение  
об организации питания детей дошкольного возраста муниципального бюджетного  
образовательного учреждения « Школа-интернат основного общего  
образования» г.Тарко –Сале Пуровского района**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания детей дошкольного возраста муниципального бюджетного образовательного учреждения « Школа-интернат основного общего образования» г.Тарко –Сале Пуровского района (далее –Положение) устанавливает порядок организации питания воспитанников дошкольных групп.

1.2. Положение разработано в соответствии со следующей нормативно-правовой базой:

Федеральным Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Нормативно-методическими документами по разделу «Гигиена питания»;

Методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных образовательных учреждениях ( утверждены Минздравом СССР от 14 июня 1984 года), «Контроль организации питания в детских дошкольных учреждениях-У 4265-87 от 13 марта 1987 года;

Федерального Закона « О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 30 декабря 2001 года № 29 /с изменениями от 10 января 2003 года; 30 июня 2003 года; 22 августа 2004 года/;

Федерального Закона « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года № 52;

Инструкцией по проведению С-витаминизации (утверждена Минздравом РФ от 18 февраля 1994 года № 06-15/3-15;

Постановление СМ СССР « Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений» от 12 апреля 1984 года № 317;

СанПиН 2.4.1.3049-13 « Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» от 15 мая 2013 № 26.

1.3. Ответственность за организацию питания детей дошкольного возраста несет руководитель образовательного учреждения.

1.4. Контроль за организацию питания и качество ее приготовления осуществляет заведующий столовой, диетсестра, заместитель директора, воспитатели.

**2. Организация питания детей**

2.1. Воспитанники дошкольных групп(полный день) получают пятиразовое питание, а воспитанники с круглосуточным режимом работы-шестиразовое питание, обеспечивающее 100/ суточного рациона.

2.2. Объем и выход блюд должно соответствовать строго возрасту ребенка.

2.3. Питание в дошкольных группах осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, которое утверждается директором школы.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, с учетом следующего дня составляется меню-требование и утверждается директором школы.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной категории;
- объем блюд для этих продуктов;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке 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.
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.7. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах, на пищеблоке и диетсестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показанием к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.8. Меню –требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором школы, запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) диетсестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной директор составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на информационном стенде, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.12. Ежедневно, диетсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.13. Диетсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе.

2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.15. 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.

2.16. В целях профилактики гиповитаминоза, непосредственно перед раздачей, диетсестрой осуществляется С-витаминация III блюда.

2.17. 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 директором школы.

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

3.4. Перед раздачей пищи младший воспитатель 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 могут привлекаться дети с 3-х 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 дети).

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 третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат/порционные овощи;
- подается второе блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата /порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель, убирает со столов тарелки из под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивают третьим блюдом.

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

4.1. К началу учебного года директор издает приказ о назначении ответственного за питание (диетсестра), определяются ее функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора школы.

4.3. Ежедневно диетсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые, с 8-30 ч до 9-00 ч подают педагоги.

4.4. На следующий день, в 8-30 ч воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.7. 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:

-мясо, куры, печень, так как перед закладкой эти продукты размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит.

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

-продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация/ овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

**4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо/.**

4.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи ведомости производится на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подчитываются итоги.

4.11. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией 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.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора школы.

4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.14. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального объединения Пуровский район.