

Принято

на педагогическом совете
МБОУ «Идрицкая СОШ»
протокол № 1

« 15 » января 2021 года



Утверждаю

Директор МБОУ «Идрицкая СОШ»

/Н.Г.Дударь /

Документов

Приказ МБОУ «Идрицкая СОШ»

№ 44 - ОД

От «15» января 2021 года

**Положение об организации питания
воспитанников МБОУ «Идрицкая СОШ»
филиал детский сад «Улыбка», филиал детский сад «Ягодка»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении филиал детский сад «Улыбка», филиал детский сад «Ягодка» (далее – Положение) разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.2. Поставка продуктов питания в МБОУ «Идрицкая СОШ» филиал детский сад «Улыбка», филиал детский сад «Ягодка» (далее – д/сад) осуществляется на основании договоров поставки.

1.3. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками МБОУ «Идрицкая СОШ» филиал детский сад «Улыбка», филиал детский сад «Ягодка».

1.4. Помещения пищеблока приспособлены для работы на пищевом сырье, оборудованы технологическим и холодильным оборудованием.

1.5. Контроль за разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, санитарным состоянием пищеблока, правилами хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заместителя по хозяйственной части и заведующего.

1.6. В целях улучшения условий организации питания воспитанников в учреждении может быть организован «Родительский контроль».

2. Организация питания воспитанников

2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 10,5 -12 часов. Режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) определяется временем их пребывания в д/саду.

2.2. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с циклическим меню, утвержденным директором МБОУ «Идрицкая СОШ» и рассчитанным на 10 дней с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

2.3. Ежедневно перед началом работы ответственным работником, проводится осмотр, связанный с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы сотрудники при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.4. В образовательной организации организуется питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.5. Ежедневно (до 15:00ч.) составляется ежедневное меню на следующий день на основании примерного циклического меню, рассчитанного не менее чем на 10 дней с учетом среднесуточного набора продуктов питания для каждой возрастной группы, норм

физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. При составлении ежедневного меню необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.6. На основании утвержденного меню-требования кладовщик выдает повару набор продуктов питания на следующий день.

2.7. Член бракеражной комиссии, присутствует при каждой закладке основных продуктов в котел и проверяет объем блюд на выходе (контрольное взвешивание).

2.8. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником (по согласованию) или заведующей структурным подразделением осуществляется витаминизация III блюда.

2.9. После приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо – в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре +2 + 6 С в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующей структурным подразделением.

2.10. Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (заведующей структурным подразделением, поваром и помощником повара). Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

2.11 Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующей структурным подразделением. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи младшие воспитатели обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

2.12. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении ежедневное меню, вывешивается около пищеблока, в раздевалках групп с указанием полного наименования блюд, выхода блюд. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется в том числе через официальный сайт учреждения в сети Интернет.

2.13. Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатель и младшие воспитатели.

2.14. Перед раздачей пищи воспитанникам младшие воспитатели обязаны промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью, тщательно вымыть руки. Раздачу пищи производить только в специальной одежде.

2.15. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 5 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста по окончании приема пищи воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные).

2.16. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.

2.17. Порядок подачи готовых блюд и уборки столовой посуды осуществляется в соответствии с инструкцией подачи готовых блюд.

2.18. Воспитанники в возрасте от 1,5 до 3 лет, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и помощник воспитателя докармливают.

2.19. После каждого приема пищи младший воспитатель обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.

3. Порядок учета продуктов питания.

3.1. Ежедневно осуществляется учет воспитанников, фактически присутствующих, поставленных или снятых с питания с занесением данных в «Журнал учета посещаемости воспитанников» и в «Журнал учета питания воспитанников».

3.2. Снятие воспитанников с питания проводится на основании заявления родителей (законных представителей) в устной или письменной форме. В случае отсутствия заявления родителей (законных представителей) воспитанник снимается с питания через 3 дня с момента отсутствия.

3.3. При необходимости изменений в меню-требовании (несвоевременный завоз продуктов, поставка недоброкачественных продуктов) их вносит заместитель по хозяйственной части. Измененное меню-требование заверяется подписью заведующей структурным подразделением.

3.4. В случаях, когда количество фактически присутствующих воспитанников меньше количества воспитанников, поставленных на питание в целях учета продуктов питания необходимо предпринять следующее:

- если количество отсутствующих воспитанников не превышает 10% от количества стоящих на питании, то лишние порции от каждого приема пищи отпускаются на группы, главным образом воспитанникам дошкольного возраста в виде дополнительных порций или воспитанникам, своевременно не поставленным на питание. Членами бракеражной комиссии составляется «Акт распределения лишних порций», меню-требование не переписывается;

- меню на обед, полдник, ужин, составляется по фактическому наличию детей.

3.5. Учет продуктов питания ведется заместителем по хозяйственной части. По истечении 10 дней и в конце каждого месяца им производится подсчет калорийности блюд. Ведется накопительная ведомость учёта продуктов и выполнения норм продуктового набора. В конце месяца контролируется норма продуктового набора пищевых продуктов.

3.6. Расчет стоимости питания воспитанников осуществляется на основании «Табеля учета ежедневной посещаемости детей», который ведется воспитателем группы и заведующий структурным подразделением. Количество детодней по табелям посещаемости воспитанников должно строго соответствовать меню-требованию.

4. Срок действия Положения

4.1. Данный локальный акт действителен со дня его утверждения директором Школы до дня отмены его действия или замены его новым.