

Утверждено
Директор Гайворонского филиала
МБОУ «СОШ № 8» с. Спасское
Л.Н. Гончарова
Приказ № 18 от «22» марта 2016г

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей в Гайворонском
филиале МБОУ «СОШ № 8» с.Спасское

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в дошкольной группе Гайворонском филиале муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 8» с. Спасское дошкольные группы с. Степное .
- 1.2. Настоящее Положение разработано на основании постановления Главного государственного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26 «Об утверждении СанПин 2.4.1.3049-13»; в соответствии с «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3; Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.
- 1.3. Ответственность за организацию питания, несет руководитель образовательного учреждения.
- 1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Гайворонском филиале муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №8» с. Спасское дошкольные группы с. Степное Спасского района Приморского края

2. Организация питания на пищеблоке.

- 2.1. Воспитанники дошкольной группы получают четырехразовое питание.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в дошкольной группе осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным директором учреждения.
- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором Учреждения.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- 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. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с директором Гайворонский филиал МБОУ «СОШ №8» с. Спасское запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) составляется объяснительная с указанием причины. Поваром в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9 Допустимая разница между фактическим присутствием дошкольников и поставленными на питание в пределах 3-х детей.

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей \законных представителей\ информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалке группы с указанием полного наименования блюд.

2.11. Ежедневно, поваром ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

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

2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III-го блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.

3. Организация питания детей в группах.

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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

3.3. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет(раскладывание салфеток, расставление салфетниц).

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

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

4.1. К началу учебного года директор учреждения издаёт приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

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

4.3. Ежедневно ответственный составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 утра, отмечаются в журнале.

4.4. На следующий день в 9.00 часов воспитатель проверяет фактическое присутствие детей в дошкольной группе.

4.5. Если разница в 3 ребёнка и более, то проводится изъятие или дополнительная выдача продуктов.

4.6. 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.

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

4.8. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольной группе, 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, печень** так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч. дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

-**овощи**, если они прошли тепловую обработку;

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

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

4.10. 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.

5. Условия приобретения продуктов.

5.1. Поставка продуктов питания осуществляется по результатам проведения электронных аукционов.

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

6.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами Сан Пин 2.4.1.3049-13

6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в дошкольной группе 9 часов, используется следующий норматив: завтрак -25%; обед-35%; полдник — 20-25%.

В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%.

6.3. При организации питания администрация Гайворонского филиала МБОУ «СОШ № 8» с. Спасское Спасского района Приморского края руководствуется примерным 10 дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно приведенной таблицы.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)
СанПин2.4.1.3049-13

Возраст детей	Завтрак	2 -й завтрак	Обед	полдник
от 2 лет до 3-х лет	350-450	100	450-550	200-250
С 3-х до 7 лет	400-550	100-120	600-800	250-350

6.4. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников дошкольной группы определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в дошкольной группе.

7.1 Директор Гайворонского филиала МБОУ «СОШ № 8» с. Спасское:

- Создаёт условия для организации питания детей;
- Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольной группе.