

Рассмотрено
на заседании Совета школы
протокол от 23 апреля 2019 г. №3



Утверждаю
Директор МОУ НСШ № 1
К.П. Кударова
Приказ от 23 апреля 2019 г. № 60

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания муниципального общеобразовательного учреждения «Начальная школа № 1 Тракторозаводского района Волгограда»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1 Положение об организации питания в МОУ НСШ №1 разработано в соответствии со:
- ст.65 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - ФЗ от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон № 44-ФЗ),
 - законом Волгоградской области от 10.11.2005 №1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1-11 классы) в общеобразовательных организациях Волгоградской области» (в ред. приказа комитета образования и науки Волгоградской обл. от 13.10.2016 №109);
 - «Положением об организации питания в муниципальных образовательных организациях Волгограда, реализующих основные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования и дополнительные общеразвивающие программы», «Положением об организации питания в муниципальных образовательных организациях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста (утверждены решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 №49/1469);
 - приказом комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области от 31.12.2018 №194 «Об установлении максимального размера родительской платы, взимаемой за присмотр и уход за детьми в государственных и муниципальных образовательных организациях, реализующих программу дошкольного образования, для каждого муниципального образования, находящегося на территории Волгоградской области, в зависимости от условий ухода за детьми на 2019 год»;
 - Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13) (с изменениями на 27 августа 2015 года);
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. N 45 (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08); СанПин 2.4.2.3286-15"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным и основным общеобразовательным программам для

обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 июля 2015 г. N 26, методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. N 213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МОУ, Положением об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, утвержденным приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 04.11.2013 г. № 1003.

1.2. Положением об организации питания регламентируются порядок организации питания воспитанников в МОУ НШ №1, а также отношения между МОУ НШ №1 и родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами при организации питания воспитанников в МОУ НШ №1 являются создание условий, направленных на обеспечение 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 МОУ осуществляется штатными работниками МОУ НШ №1.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МОУ НШ №1 осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе как за счет средств бюджета, Федеральный закон от 18.07.2011 № 223-ФЗ (ред. От 13.07.2015) «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МОУ НШ №1.

1.6. Порядок поставки продуктов определяет полномочия, права и обязанности МОУ и организаций общественного питания в случае заключения контракта в соответствии с требованиями Федерального закона N 44-ФЗ (далее - исполнители контрактов).

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МОУ НШ №1

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МОУ НШ №1 определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.2.3286-15, с положениями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» для оказания услуг общественного питания, с Постановлением Комитета тарифного регулирования Волгоградской области от 30.07.2014г № 29/1 «Об утверждении предельного размера наценки на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования на территории Волгоградской области», примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта, гражданско-правового договора бюджетного учреждения (расчета объема финансовых средств, необходимых для размещения заказа) на поставку продуктов питания, строительной продукции, промышленных товаров и оказания различных видов услуг, приобретение жилья для различных категорий граждан, утвержденной решением Волгоградской городской Думы от 19.09.2007 № 49/1196.

2.2. Планируемое число дето-дней определяется умножением общего планируемого количества воспитанников, посещающих МОУ НШ №1 (за исключением воспитанников в режиме

кратковременного пребывания без предоставления питания), максимально возможного количества дней посещений МОУ одним воспитанником (количество рабочих дней МОУ НШ №1 в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости МОУ НШ №1 одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений МОУ НШ №1 одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещений МОУ НШ №1 одним ребенком в этом же периоде.

2.3. Питание в МОУ НШ №1 осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для возрастной категории детей от 3-х до 7 лет с учетом времени пребывания воспитанников в МОУ НШ №1.

Для воспитанников, посещающих МОУ НШ №1 в режиме: -полного дня (10,5 - 12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.3. В МОУ НШ №1 в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весо-измерительным инвентарем).

2.3.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.3.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания обучающихся (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.3.5. Директор МОУ НШ №1 назначает ответственных, осуществляющих контроль за: -своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;

- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

-соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;

- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МОУ НШ №1;

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- порядком организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.3.4 настоящего Положения об организации питания;

-ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.2.3286-15 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала здоровья);

- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.4. Организация питания в МОУ НШ №1 должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.5. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в МОУ НШ №1 для возрастной группы детей от 3 до 7 лет, включающее примерное меню

установленной формы (согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПин 2.4.2.3286-15), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МОУ НШ №1.

2.6. На основании утвержденного Примерного меню в МОУ НШ №1 ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПин 2.4.2.3286-15) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.8. Для правильной организации питания воспитанников в МОУ НШ №1 должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное двадцатидневное меню для возрастной группы лет от 3-х до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд;
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- журнал, бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПин 2.4.2.3286-15);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 6 СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПин 2.4.2.3286-15);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 8 таблица СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПин 2.4.2.3286-15);
- журнал проведения витаминизации третьи и сладких блюд (в соответствии с приложением № 8 таблица 2 СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПин 2.4.2.3286-15);
- журнал здоровья (в соответствии с приложением №16 СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПин 2.4.5.2409-08, СанПин 2.4.2.3286-15);
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МОУ НШ №1);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.9. При поставке продуктов питания в МОУ НШ №1 предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (МОУ НШ №1) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

2.10. Организация питания воспитанников в МОУ НШ №1 должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МОУ НШ №1. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МОУ НШ №1. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации к МОУ НШ №1.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МОУ НШ №1 проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными

представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В МОУ НШ №1

3.1. Контроль за организацией питания в МОУ НШ №1 осуществляют директор МОУ НШ №1, старшая медсестра, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом руководителя МОУ НШ №1, органы самоуправления МОУ НШ №1, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МОУ НШ №1.

3.2. Руководители МОУ НШ №1 обеспечивают контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. Старшая медсестра МОУ НШ №1 осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно);
- осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором МОУ.

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

4.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 4.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

- 5.1. К началу учебного года директор МОУ НШ №1 издается приказ о назначении ответственного за питание (старшая медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещения детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора.
- 5.3. Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.
- 5.4. Ежедневно, в 8.00, воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников и обучающихся в группах, классах ответственному (старшей медицинской сестре) за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 5.5. 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.
- 5.6. С последующим приемом пищи (обед, уплотненный полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту.
- 5.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.8. 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.
- 5.9. Начисление оплаты за питание производится на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето-дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Разработал:  О.И. Голубитченко, старшая медицинская сестра