

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 111 Советского района Волгограда»

Введено в действие
приказом директора МОУ СШ № 111
№ 203 от «01» сентября 2015 г.
Директор МОУ СШ № 111
Е.А. Чудова
«01» сентября 2015 г.

Утверждено
на заседании педагогического Совета
МОУ СШ № 111
протокол № 1 от «27» августа 2015 г.
председатель педагогического Совета школы
Е.А. Чудова

ПОЛОЖЕНИЕ № 63

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА,
ПОСЕЩАЮЩИХ СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ «ВЕСЕЛЫЕ РЕБЯТА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 111 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

**Положение
об организации питания детей дошкольного возраста
в структурном подразделении «Веселые ребята»**

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания детей дошкольного возраста в структурном подразделении «Веселые ребята» МОУ СШ № 111, (далее – Положение об организации питания в сп «Веселые ребята») разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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), Постановлением администрации Волгограда от 19.02.2015г. № 186 «Об установлении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность» с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МОУ.

1.3. Основными задачами при организации питания детей в сп «Веселые ребята» 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 сп «Веселые ребята» осуществляется штатными работниками.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в сп «Веселые ребята» 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, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимся в МОУ.

1.6. Порядок поставки продуктов питания определяется муниципальным контрактом.

2. Организация питания в сп «Веселые ребята».

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, 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.

Планируемое число дето-дней определяется умножением общего планируемого количества детей, посещающих сп «Веселые ребята», максимально возможного количества дней посещения одним воспитанником (количество рабочих дней сп «Веселые ребята» в планируемый период).

2.2. Питание осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для возрастной категории детей от 3-х до 7 лет, с учетом времени пребывания в сп «Веселые ребята».

2.3. В сп «Веселые ребята» в соответствии с установленными санитарными требованиями имеются следующие условия для организации питания детей:

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

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

2.3.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания.

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

2.3.5. Заместитель директора по дошкольному воспитанию 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 персоналом;

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

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- порядком организации питания детей в соответствии с пп. 2.3.4 настоящего Положения об организации питания;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (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 сп «Веселые ребята» предусматривает сбалансированность и максимальное разнообразие рациона детей, 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 для возрастной группы детей от 3-х до 7 лет, включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13), технологические карты на каждое блюдо, утверждается Директором школы.

2.6. На основании утвержденного Примерного меню в сп «Веселые ребята» ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд.

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

2.8. Для правильной организации питания детей в сп «Веселые ребята» имеются следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;

- контракты на поставку продуктов питания;
- примерное двадцатидневное меню для возрастной группы от 3-х до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для возрастной группы детей от 3-х до 7 лет, ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей от 3-х до 7 лет;
- 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);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 6 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с приложением № 8 таблица 2 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал здоровья (в соответствии с приложением №16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.10. Организация питания детей в сп «Веселые ребята» сочетается с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания ежедневно родители информируются о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня. 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.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал сп «Веселые ребята» 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 сп «Веселые ребята».

3.1. Контроль за организацией питания осуществляют Директор школы, бракеражная комиссия в составе трех человек.

3.2. Директор школы обеспечивает контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнением контрактов 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. Бракеражная комиссия осуществляет 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. Компетенция сп «Веселые ребята» в организации питания:

- организация питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе Примерного меню, утвержденного Директором школы;

- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;

- заключение контрактов на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;

- составление предварительных заявок;

- контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;

- обеспечение режима питания детей в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом школы;

- контроль за качеством приготовления пищи;

- расчет и оценка использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания), подсчет энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ);

- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

Положение действует до замены новым.

Положение разработано:

заместителем директора по дошкольному воспитанию

И.С. Гудовой