

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа» с. Чёрныш**

ПРИНЯТО
на общем собрании трудового коллектива
Протокол № 2 от «26» декабря 2014г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
от «27» декабря 2014 г. № 247

**Положение
об организации питания в МБОУ «СОШ» с. Чёрныш**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МБОУ «СОШ» с. Чёрныш.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях «СанПиН 2.4.2.2821-10», с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования «СанПиН 2.4.5.2409-08», с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций «СанПиН 2.4.1.3049-13», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36, 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. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», руководитель ОО несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (кладовщик, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ОО.

1.5. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания сотрудников в учреждении.

1.6. Организация питания возлагается на администрацию ОО. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Приготовление блюд производится в соответствии с технологическими картами.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в ОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей школьного, дошкольного возраста, утвержденным руководителем ОО.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день поваром составляется меню-раскладка и утверждается руководителем ОО.

- 2.5. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет, от 7 до 11 лет, от 11 до 17 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 обработки 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.
 - сведениями 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. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с руководителем ОО, запрещается.
- 2.9. Если в меню-раскладку вносятся изменения, то они заверяются подписью руководителя ОО. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню у входа в столовую, в раздевалке дошкольной группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.11. Ежедневно поваром ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Табель учета питания.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.
- 2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только после снятия пробы одного из членов Бракеражной комиссии и записи в Бракеражном журнале (должен быть прошнурован и скреплен печатью) результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С-витаминация III-го блюда.
- 2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в общеобразовательных организациях.

3. Организация питания детей в дошкольной группе.

- 1.1. Готовая продукция разливается на пищеблоке в промаркированную посуду и уносится в группу младшим воспитателем.
- 3.2. Детская порция должна соответствовать меню. При необходимости повар выставляет контрольную порцию.
- 3.3. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 3.4. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и санитарно-эпидемиологическими правилами, несут воспитатели.
- 3.5. Пред раздачей пищи детям 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.
- 3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

- 3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 3.9. Время питания в дошкольной группе: завтрак – 8.45, обед – 12.45, полдник – 16.35.
- 3.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

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

- 4.1. К началу учебного года руководителем ОО издается приказ о назначении ответственного за питание (повар), определяет его функциональные обязанности.
- 4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Табеле питания.
- 4.3. Ежедневно повар составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.
- 4.4. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в дошкольной группе ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.
- 4.6. Если на завтрак или обед 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 и т.д.).
- 4.7. 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.
- 4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя ОО, главного бухгалтера.
- 4.10. Расходы по обеспечению питания детей в дошкольной группе включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.
- 4.11. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.
- 4.12. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- 4.13. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Организация контроля за питанием

- 5.1. Постоянный контроль за питанием осуществляет повар.
- 5.2. Общественный контроль осуществляют члены Бракеражной комиссии в соответствии с положением о бракеражной комиссии. Результаты проверки оформляются протоколом или записью в бракеражном журнале.
- 5.3. Административный контроль осуществляет руководитель ОО.
- В административный контроль входит:
- Утверждение меню

- Проверка документации
- Работа пищеблока и продуктовой кладовой
- Питание детей в дошкольной группе, в школе.

Итоги проверок фиксируются в документах, карточках контроля, при необходимости оформляются актом или приказом.

6. Питание сотрудников

- 6.1. Питание сотрудников осуществляется на основании письма МО РФ от 16.02.81г. №46-м
- 6.2. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению на имя руководителя Учреждения.
- 6.3. Порядок питания сотрудников утверждается приказом по учреждению.
- 6.4. Воспитатели в дошкольной группе получают полный обед.
- 6.5. Меню на сотрудников составляется по натуральным нормам детей дошкольного и школьного возраста. На питание сотрудников составляется отдельно меню-раскладка, где указывается количество питающихся.
Количество заложенных продуктов в блюда и масса порций в меню-раскладке должны соответствовать данным в меню-раскладке для детей дошкольного и школьного возраста.
- 6.6. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).
- 6.7. Педагоги обедают во время большой перемены, воспитатели дошкольной группы, по желанию, могут обедать вместе с детьми.
- 6.8. Для учета питающихся сотрудников поваром ведется табель.
- 6.9. Деньги за питание сотрудников вносятся на внебюджетный счет ОО для восстановления расходов по питанию. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в ОО, осуществляется на основании личного заявления на имя руководителя.
- 6.10. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несет руководитель ОО.