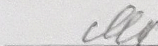


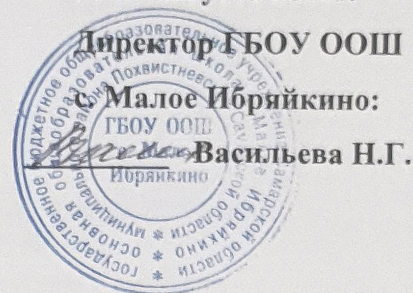
«СОГЛАСОВАНО»

Управляющим советом
Решение № 1 от 28 августа 2020г.

Председатель
 Морозова В.С.

«УТВЕРЖДАЮ»

приказ № 43/52-од
от 31 августа 2020г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПРЕДОСТАВЛЕНИИ УСЛОВИЙ ДЛЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО
ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
СП «ДЕТСКИЙ САД ТОПОЛЕК»
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ ОСНОВНОЙ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ С. МАЛОЕ
ИБРЯЙКИНО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ПОХВИСТНЕВСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

Принято:
Педагогическим советом
протокол № 1 от 28 августа 2020г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. № 273 -ФЗ),
- Гражданского кодекса РФ,
- закона РФ «О некоммерческих организациях»,
- закона РФ «О защите прав потребителей»,
- закона РФ «Об основных гарантиях прав детей»,
- «Правил оказания платных образовательных услуг», утверждёнными постановлением Правительства РФ от 15.08.2013 г. № 706.
- СанПиН 2.4.1.2660 – 10, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от « 22» июля 2010 г. № 91
- Устава ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино м.р. Похвистневский Самарской области и других действующих нормативно-правовых актов

1.2. Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /старший воспитатель, главный бухгалтер, бухгалтер, воспитатели, младший воспитатель, работники пищеблока, завхоз, кладовщик.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в структурном подразделении «Детский сад «Тополек»» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения основной общеобразовательной школы с. Малое Ибряйкино муниципального района Похвистневский Самарской области (далее – СП «Детский сад «Тополек»»)

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники получают трёхразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, полдник — 15-20%.

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

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора по Самарской области и утвержденного директором школы.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором школы.

2.5. При составлении меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для дошкольной группы;
- объем блюд для этой группы;
- 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 школы запрещается.

- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Завхозом в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.9. Родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 2.10. Ежедневно, воспитателем ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.
- 2.11. Старший воспитатель контролирует основную закладку и проверяет выход блюд.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения старшего воспитателя, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.
- 2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим учреждения на основании СаНпиНов.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. Выдача и получение пищи на группу осуществляется строго по графику утвержденному директором школы на основании СаНпиНов.
- 3.2. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед 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.
- 3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).
- 3.7. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.
- 3.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.9. Детей раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

- 4.1. К началу учебного года директором школы издается 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 школы.
- 4.3. Ежедневно заведующий хозяйством составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале.

4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатель проверяет фактическое присутствие воспитанников в группе, 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, в виде увеличения нормы блюда.

4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными 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 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

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

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

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

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции старшего воспитателя, главного бухгалтера.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы муниципального района Похвистневский.

4.14. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом.

4.15. 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.

5. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

5.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3.6.1079-01.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.1249-03.

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 основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.1249-03.

6.2. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно приведенной далее таблицы.

Нормы питания детей (граммы)

наименование блюдо	1,5-3 лет	3-7 лет
Завтрак		
каша, овощное блюдо	120-200	200-250
творожное блюдо	70-120	120-150
салат овощной	30-45	60
мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80
напиток (кофе, чай, какао)	150-180	180-200
сок	100	100
Обед		
салат, закуска	30-45	60
первое блюдо	150-200	250
блюдо из мяса, рыбы	50-70	70-80
гарнир	100-150	150-180
3-е блюдо (напиток)	150-180	180-200
Полдник		
йогурт, молоко	150-180	180-200
булочка, кондит. изделие	50-70	70-80
блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180
свеж.фрукты	40-75	75-100

овощное, твор. блюдо	120-200 70-120	200-250
напиток	150-180	180-200
свежие фрукты	40-75	75-100
хлеб на весь день: пшеничный	50-70	110
ржаной	20-30	60

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

7.1. Директор школы:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей;
- Представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания отражаются в должностных инструкциях сотрудников.

8. Финансирование расходов на питание.

8.1 Воспитанники обеспечиваются трёхразовым питанием для детей с 10-ти часовым пребыванием.

8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, субсидий на льготное питание и внебюджетных средств.

8.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.