



**Управление образования администрации города Югорска
Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 6»
(МБОУ «СОШ № 6»)**

ул. Ермака, д.7, г. Югорск,
Ханты-Мансийский автономный округ-
Югра, Тюменская область, 628260
Тел. /факс (34675) 6-87-37
E-mail: school-62007@yandex.ru

Утверждено
Приказом директора школы
от «01» 03 2021 г.
№ 207

Рассмотрено на малом
педагогическом
совете от «25» 02 2021г.
Протокол № 2

**Положение
по организации питания обучающихся
в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6»**

г. Югорск

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 6» дошкольные группы (далее – дошкольные группы МБОУ «СОШ № 6»).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих дошкольные группы МБОУ «СОШ № 6».

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2013 г. № 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Закон Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «О принципах организации питания обучающихся в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры» от 10.12.2019 г. № 1064;
- Постановление администрации города Югорска от 01.06.2016 г. № 1214 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций и частных образовательных организаций г. Югорска» (с изменениями от 30.01.2019г № 217);
- Устав МБОУ «СОШ № 6».

1.4. Положение об организации питания регламентирует порядок организации питания воспитанников, а также отношения между и родителями (законными представителями) воспитанников по организации питания.

1.5. Основными задачами по организации питания воспитанников является создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Ответственность за организацию питания в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» несет заместитель директора по дошкольному образованию или лицо его замещающее.

1.7. Организация питания в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» осуществляется штатными работниками дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6».

1.8. Закупка и поставка продуктов питания в дошкольные группы МБОУ «СОШ № 6» осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на контрактной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6».

1.9. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.

2. Организации питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники получают сбалансированное 5-разовое питание, в соответствии с их возрастом, временем пребывания в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» по нормам, утвержденным законодательством Российской Федерации.

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6»;

-выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%; - повышение качества работы по организации питания в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6»;

-организация системы работы по снабжению продуктами питания;

-координация деятельности дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» с товаропроизводителями, поставщиками.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:

-составление полноценных рационов питания;

-использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

-строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы дошкольных групп МБОУ «СОШ № 6»;

-соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

-правильное сочетание питания в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;

-учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений, в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;

-строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

-контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;

-учет эффективности питания детей.

3. Организация питания

3.1. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным директором школы, рассчитанным не менее чем на 10, (20) дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» - 12 часов, используется следующий норматив: завтрак (20%); второй завтрак (5%); обед (35%); полдник (15%), ужина (25%).

3.3. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.4. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

3.5. При отсутствии каких - либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 11. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности.

3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.7. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.8. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

3.10. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.11. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

3.12. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) старший повар оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заместителя директора по дошкольному образованию МБОУ «СОШ № 6». Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заместителем директора по дошкольному образованию МБОУ «СОШ № 6» запрещается.

3.13. Медицинская сестра анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

3.14. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

3.15. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.16. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» используется кипяченая вода. Соответствие воды требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества» должно подтверждаться протоколами исследования, проводимыми Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре в Советском районе и городе Югорске, в городе Урае и Кондинском районе» по договору. Смена воды в емкости для её раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.

3.17. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на раздаче, в приемных

группах, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

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

3.19. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному приказом директором школы

3.20. Контроль проводится бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора школы. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старший повар.

3.22. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

3.23. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.24. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов». Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.25. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.26. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.27. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья (сырой продукции) и готовых к употреблению продуктов.

3.28. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование.

3.29. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.30. Работники пищеблока, младшие воспитатели проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.31. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

4. Организация диетического питания

4.1. Детям, имеющим аллергию на некоторые виды пищевых продуктов, при наличии официального заключения аллерголога – иммунолога, осуществляется замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные, в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом её пищевой ценности, с обязательным информированием и с письменного согласия родителей (законных представителей). Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию предоставляются медицинским работникам в группы и на пищеблок.

4.2. Для детей, нуждающихся в лечебном, диетическом питании организовывать лечебное, диетическое питание, в соответствии представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача или официальными медицинскими заключениями и рекомендациями.

4.3. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учётом заболевания ребёнка (по назначениям лечащего врача).

4.4. Родители (законные представители) пишут заявление на имя директора Учреждения с просьбой об организации для ребенка диетического питания и прикладывают к заявлению справку медицинской организации, имеющей лицензию на осуществление медицинской деятельности по профилю вышеуказанных заболеваний, подтверждающей, что ребенок имеет хроническое заболевание, и исчерпывающие рекомендации врача по организации диетического питания ребенка. Родители (законные представители) передают вышеуказанные документы заместителю директора по дошкольному образованию, в функциональные обязанности которого входит контроль за организацией питания.

Старший повар организует диетическое питание для детей, имеющих хроническое заболевание, предусматривая диетическое меню, разработанное специализированной организацией.

Диетическое питание должно обеспечивать потребности обучающегося в основных пищевых веществах и энергии, предупреждать развитие обострения заболевания за счет качественного изменения рациона, специального подбора продуктов и характера их кулинарной обработки.

5. Распределение обязанностей работников по организации питания

5. Заместитель директора по дошкольному образованию:

5.1. При оформлении ребёнка в дошкольные группы МБОУ «СОШ № 6» информирует родителей об организации питания детей в учреждении; о возможности организации питания воспитанников в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» в соответствии с особенностями здоровья;

5.2. Несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МБОУ «СОШ № 6» и настоящим Положением;

5.3. Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

5.4. Назначает из числа работников ответственного за организацию питания в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6»;

5.5. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников в группах, на малом педагогическом совете;

5.6. Ежедневно утверждает меню - требование.

5.2. Заведующий хозяйством групп детей дошкольного возраста:

5.2.1. контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями, принимает меры к проведению текущего ремонта помещений пищеблока;

5.2.2. принимает меры к обеспечению пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

5.2.3. осуществляет организацию проведения производственного контроля в учреждении в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.3. Медицинская сестра:

5.2.1. формирует списки детей, нуждающихся в гиполлергическом питании на основании рекомендаций врача;

5.2.2. информирует персонал группы, пищеблок о детях, нуждающихся в гиполлергическом питании;

5.2.3. дает рекомендации по организации питания в группе, питания детей, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;

5.2.4. контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;

5.2.5. осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;

5.2.6. осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;

5.2.7. перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»;

5.2.8. контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;

5.2.9. контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности.

5.2.10. осуществляет контроль организации питания в группах;

5.2.11. контролирует ведение «Журнала термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

5.2.12. осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

5.2.13. ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления гнойниковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыхательных путей или кишечной симптоматики у работника.

5.3. Старший повар, (повар):

5.3.1. должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста (в т.ч. для детей больных аллергическими заболеваниями);

5.3.2. контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;

5.3.3. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;

- 5.3.4. проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции;
- 5.3.5. следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада в соответствии с меню-требованием;
- 5.3.6. контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;
- 5.3.7. обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы, качественное приготовление пищи;
- 5.3.8. готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;
- 5.3.9. отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;
- 5.3.10. ежедневно составляет меню-требование на основании примерного двадцатидневного меню и технологических карт;
- 5.3.11. заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней и при необходимости проводит коррекцию питания;
- 5.3.12. совместно с кладовщиком составляет заявки на продукты питания;
- 5.3.13. ведет соответствующую документацию по организации питания
- картотеку блюд,
 - накопительную ведомость,
 - Журнал «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»,
 - «Журнал здоровья»,
 - «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

5.4.Кладовщик:

- 5.4.1. оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в дошкольные группы МБОУ «СОШ № 6»;
- 5.4.2. организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
- 5.4.3. контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- 5.4.4. осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;
- 5.4.5. выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;
- 5.4.6. участвует в составлении ежедневного меню;
- 5.4.7. следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока», «Журнал учета температурного режима в складских помещениях»;
- 5.4.8. содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

6. Организация питания на группах

6.1. Воспитатель:

- 6.1.1. осуществляет руководство организацией питания детей в группе;
- 6.1.2. ежедневно доводят до сведения медсестры количества присутствующих детей;
- 6.1.3. информируют родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приёмной ежедневное меню;
- 6.1.4. создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утверждённым режимом дня;
- 6.1.5. воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.
- 6.1.6. обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;
- 6.1.7. выполняет требования медицинского персонала, рекомендации по индивидуальному питанию детей;

6.1.8.следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки.

6.1.9.осуществляет гигиенический уход за детьми.

6.1.10.Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания

6.1.11.вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению питания

6.2.Младший воспитатель:

6.2.1.проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;

6.2.2.приносит из кухни в группу пищу;

6.2.3. перед раздачей пищи детям обязан:

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

6.2.4.во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей;

6.2.5.осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;

6.2.6.моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке;

6.2.7.Каждый воспитанник должен иметь место за столом, соответствующее росту ребенка.

6.2.8.С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю сервировать столы.

6.2.9. Сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов (с средней группы (вторая половина года - столовые ножи).

6.2.10.Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными.

6.2.11.Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- разливают III блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости, на блюде кладется чайная ложка;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.2.12.Запрещается:

- привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
- торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;
- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

6.2.13.Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель или второй воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

6.2.14.В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

6.2.15. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

7. Контроль за организацией питания воспитанников

7.1. За правильной организацией питания детей в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» контроль осуществляется заместителем директора по дошкольному образованию, медицинской сестрой, старшим воспитателем, заведующим хозяйством групп детей дошкольного возраста, старшим поваром, родительской общественностью.

7.2. Медицинский работник осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» на основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным двадцатидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

7.3. Старший повар контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок; соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока; правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой; ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

7.4. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится медицинскими работниками и старшим воспитателем во время посещения групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

7.5. Заведующий хозяйством групп детей дошкольного возраста осуществляет контроль выполнения работ в рамках должностной инструкции младшего воспитателя и обслуживающего персонала.

7.6. Отчеты об организации питания в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.7. Контроль над организацией питания воспитанников в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора школы.

7.7.1. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания; сервировку столов; гигиену приема пищи; оформление блюд.

7.8. Общественно-административный контроль в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» является одним из эффективных методов контроля за организацией питания детей и предполагает привлечение родительской общественности.

7.9. Периодичность контроля – это ежемесячные проверки организации питания в каждой группе с заполнением акта проверки.

7.10. Содержание проверок определяется родительской общественностью согласованным с заместителем директора по дошкольному образованию.

8. Ответственность за работу по организации питания

8.1. Заместитель директора по дошкольному образованию несет ответственность за:

- организацию питания детей в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6»;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6», нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6».

8.2. Медицинская сестра, старший повар, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

8.3. Кладовщик несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6», сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

8.4. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), в том числе детям, нуждающимся в специальном питании.

8.5. Все работники дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6», отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

9. Порядок учета питания

9.1. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

9.2. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно старшим поваром на основании списков присутствующих детей.

9.3. В случае снижения численности детей (свыше 10-и человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

9.4. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания мясо, овощи т.к., они прошли тепловую обработку, и продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

9.5. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

9.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то вносятся изменения в меню путём добавления продуктов в соответствии с количеством прибывших детей.

9.7. Учет выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

9.8. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

9.9. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в карточках учета материалов.

9.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МБОУ «СОШ № 6» на основании табелей посещаемости. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню- требованиях. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются бюджетом муниципального образования, иной приносящей доход деятельности (родительская плата).

10. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

10.1. Поставки продуктов в дошкольные группы МБОУ «СОШ № 6» осуществляют поставщики, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) контракта в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

10.2. Обязательства поставщиков по обеспечению дошкольных групп МБОУ «СОШ № 6» всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между дошкольными группами МБОУ «СОШ № 6» и поставщиками.

10.3. При невыполнении поставщиками заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

10.4. Поставка поставщиками продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

10.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться с поставщиками, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

10.6. Поставщики обязаны обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы дошкольных групп МБОУ «СОШ № 6». При этом поставщики обязаны обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6». Исходя из этого, график завоза продуктов в дошкольных группах МБОУ «СОШ № 6» подлежит согласованию с директором школы. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

11. Заключительные положения

11.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников дошкольные группы МБОУ «СОШ № 6»:

- изучают режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования дошкольных групп МБОУ «СОШ № 6»;

11.2. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

11.3. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения директором школы и действует на неопределенный срок.

11.4. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение вносятся общим собранием родителей (законных представителей) путем направления соответствующего протокола.

11.5. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается директором школы и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.