

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Октябрьский лицей»
Калачевского муниципального района Волгоградской области

ПРИНЯТО

на педагогическом совете
МКОУ «Октябрьский лицей»
протокол
от 31.08. 2018 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 31.08.2018 г.

№ 340-ОД

Директор

МКОУ «Октябрьский лицей»

И.О. Парусова/



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МКОУ «ОКТЯБРЬСКИЙ ЛИЦЕЙ»-
ДОШКОЛЬНЫЕ ГРУППЫ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано для структурного подразделения МКОУ «Октябрьский лицей» и его филиалов (дошкольные группы) (далее – Учреждение) в соответствии с Законом РФ «Об образовании в РФ», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания воспитанников в Учреждении, к производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для воспитанников, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Учреждения.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано принудительной вентиляцией.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности согласно СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак - 20-25%; обед - 35-40%; полдник, ужин - 20-25%

3.3. При организации питания медицинская сестра Учреждения руководствуется примерным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.

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

3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается лицом, назначенным ответственным за организацию дошкольных групп Учреждения.

3.6. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет и воспитанников с установленным статусом ОВЗ 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 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.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с лицом, назначенным ответственным за организацию дошкольных групп, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим хозяйством, кладовщиком и медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью лица, назначенного ответственным за организацию дошкольных групп. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

3.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.13. Поварам ежедневно оставлять суточную пробу.

3.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе утвержденном приказом лица, назначенного ответственным за организацию дошкольных групп Учреждения, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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 лицом, назначенным ответственным за организацию дошкольных групп Учреждения.

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

4.4. Перед раздачей пищи воспитанникам 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.

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 и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

5.1. К началу учебного года лицо, назначенное ответственным за организацию дошкольных групп Учреждения издает приказ по ДГ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели.

5.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.

5.5. 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.

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

5.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления администрации Калачевского муниципального района (далее - Постановление)

5.8. Стоимость дневного рациона должна строго соответствовать стоимости установленной Учредителем.

6. РАЗГРАНИЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

6.1. Лицо, назначенное ответственным за организацию дошкольных групп Учреждения создает условия для организации питания детей.

6.2. Несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольных группах Учреждения.

6.3. Распределение обязанностей по организации питания между лицом, назначенным ответственным за организацию дошкольных групп, медицинским работником, работниками пищеблока и отражаются в должностных инструкциях.