

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета школы

О.В. Кулигина

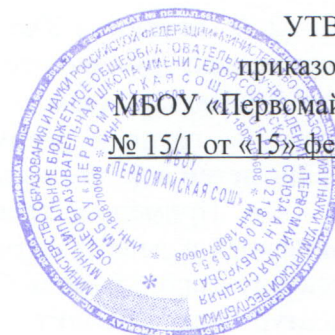
«15» февраля 2021г.

УТВЕРЖДЕНО:

приказом директора

МБОУ «Первомайская СОШ»

№ 15/1 от «15» февраля 2021г.



Положение

об организации питания воспитанников и сотрудников в Первомайском детском саду общеразвивающего вида и Позимском детском саду структурные подразделения МБОУ «Первомайская общеобразовательная школа имени А.Н.Сабурова»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания воспитанников и сотрудников, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания в Первомайском детском саду общеразвивающего вида и Позимском детском саду структурного подразделения МБОУ «Первомайская общеобразовательная школа имени А.Н.Сабурова» (далее — Учреждение).

1.2. Организация питания воспитанников в Учреждении муниципального образования «Завьяловский район» осуществляется в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 26 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Управления образования Администрации муниципального образования «Завьяловский район» «Об утверждении рекомендуемого набора пищевой продукции для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» от 12.02.2021 №117.

1.3. Руководитель Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между сотрудниками определяются приказом Учреждения и должностными инструкциями.

1.5. Для контроля качества приготовления пищи приказом Учреждения создается бракеражная комиссия, которая руководствуется нормативным актом «Положение о бракеражной комиссии».

2. Организация питания и ведение учета питающихся воспитанников и сотрудников

2.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2. Воспитанники получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник.

сотрудников направляется в бухгалтерию, где производится расчёт сумм, потраченных на питание каждого сотрудника, и определяется сумма, которую сотруднику необходимо заплатить. Оплата производится авансом и вносится до 05 числа каждого месяца.

2.17. Медицинский работник, обслуживающий учреждение (далее медицинский работник) обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.18. Выдавать готовую пищу с пищеблока разрешается только после проведения контроля продукции бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.19. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все приготовленные блюда на пищеблоке). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда (выпечка) - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом, назначенным приказом Учреждения.

2.21. При раздаче горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) должны иметь температуру +60⁰...+65⁰ С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже + 15⁰ С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

2.22. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Питание воспитанников Учреждения осуществляется в групповой комнате.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

3.3. Доставка пищи с пищеблока до групповой комнаты осуществляется помощником воспитателя в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

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

3.5. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.6. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

4.10. Питание воспитанников Учреждения осуществляется частично за счет платы родителей (законных представителей), а также средств бюджета муниципального образования «Завьяловский район».

4.11. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении

5.1. Внутренний контроль организации питания осуществляется Учреждением в соответствии с программой производственного контроля.

5.2. В целях контроля за организацией питания в Учреждении может быть создан «Совет по питанию», который руководствуется дополнительным нормативным актом «Положение о Совете по питанию».

5.3. Совет по питанию, совместно с руководителем разрабатывают план контроля организации питания в Учреждении, который утверждается приказом руководителя.

5.4. Контроль выполнения и правильного формирования рациона питания детей заключается:

- в контроле соответствия меню-требования примерному десятидневному меню;
- в контроле над правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованию и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- в контроле выдачи готовой пищи с пищеблока;
- в контроле организации питания в группах;

5.4. С целью, обеспечения открытости организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле могут привлекаться члены родительского комитета.