

СОГЛАСОВАНО
управляющим Советом
(Протокол № 1 от 31.08.2015г.)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБОУ СОШ №5 г. Сызрани
М.А. Сорокина
Приказ № 124/31 от 01.09.2015г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ, РЕАЛИЗУЮЩЕГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ,
«ДЕТСКИЙ САД № 1»
ГБОУ СОШ №5 Г. СЫЗРАНИ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников разработано в соответствии с:
- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (редакция от 23.07.2013);

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", зарегистрированными в Минюсте РФ 29.05.2013 г., регистрационный N 28564;

- Уставом образовательного учреждения;

- иными нормативно-правовыми актами.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников учреждения.

1.3. Настоящее положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.4. Основными задачами при организации питания в учреждении являются:

- обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям детей дошкольного возраста;

- гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками учреждения определено должностными обязанностями.

2. Направления работы учреждения по организации питания воспитанников

2.1. Основными направлениями деятельности учреждения по организации питания воспитанников являются:

- обеспечение организации питания воспитанников в учреждении в соответствии с требованиями СанПиН;

- обеспечение питанием воспитанников разных возрастных категорий, соответствующих возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- повышение уровня квалификации специалистов учреждения ответственных за организацию питания воспитанников;

- контроль за организацией качественного и безопасного питания воспитанников в учреждении;

- контроль за качеством поступающих продуктов на пищеблок;

- распространение опыта по организации питания воспитанников учреждения.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам, утвержденным СанПин.

3.2. Заведующий СП «Детский сад № 1» ГБОУ СОШ № 5 г. Сызрани несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

3.3. При организации 12- часового режима пребывания детей в учреждении организуется четырехразовый прием пищи с интервалом 3-4 часа.

3.4. Требования к формированию рациона и организации питания детей в учреждении определяются СанПиН, не соблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.5. Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке работниками учреждения.

3.6. Ежедневно перед началом работы медицинский работник (при его отсутствии иное ответственное лицо) проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие

гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются (немедленно отстраняются от работы) больные работники. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги.

3.7. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте и на территории учреждения.

3.8. Прием пищи воспитанниками осуществляется в групповых помещениях (специально оборудованных помещениях) в соответствии с режимом дня возрастной группы.

3.9. Ответственный за питание присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

4. Оборудование пищеблока учреждения

4.1. Пищеблок учреждения оборудуется в специально отведенном помещении в соответствии с требованиями СанПиН, а также необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

4.2. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

4.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда соответствуют следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические либо покрытые цельными металлическими листами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами;
- для разделки сырых и готовых продуктов используются отдельные разделочные столы, ножи и доски (из дерева твердых пород или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» – хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

4.4. Кухонную посуду, разделочные доски, мелкий деревянный инвентарь моют с соблюдением режима, предусмотренного требованиями СанПиН. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки - обдают кипятком и тщательно просушивают.

4.5. Рабочие столы на пищеблоке после каждого приготовления моют с соблюдением режима, предусмотренного требованиями СанПиН. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

4.6. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

4.7. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. Ежедневно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

4.8. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

5. Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов

- 5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.
- 5.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщиком). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.
- 5.3. 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.
- 5.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.
- 5.5. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
- 5.6. Хранение продуктов в холодильном оборудовании осуществляется на стеллажах и подтоварниках, в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- 5.7. Хранение продуктов на складе, холодильном оборудовании и в производственных помещениях осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.
- 5.8. Молоко, поступающее в учреждение в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.
- 5.9. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей, мясорубок.
- 5.10. При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате (при наличии). При приготовлении блюд не применяется жарка.
- 5.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдение санитарно-эпидемиологических требования к технологическим процессам приготовления блюд. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.
- 5.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в порядке, установленном СанПиН.
- 5.13. Крупы используются без посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- 5.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
- 5.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60...+65° С, холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15° С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.
- 5.16. Обработка овощей осуществляется в порядке, установленном СанПиН.
- 5.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4+/-2° С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/-2° С.
- 5.18. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).
- 5.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.
- 5.20. В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль.

5.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом) и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в учреждении осуществляется в порядке, установленном СанПиН. Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который храниться один год.

5.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража 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.

5.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме, установленном требованиями СанПиН. 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 медицинским работником (при его отсутствии иным ответственным лицом).

5.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевых (запрещенных) продуктов, указанных в СанПиН, изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов, использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5.25. В учреждении организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

6. Составление меню для организации питания детей разного возраста

6.1. Питание удовлетворяет физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии и соответствует требованиям СанПиН, обеспечивает 100% суточного рациона. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед 30-35%, уплотненный полдник 30-35%.

6.2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

6.3. Питание организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным директором учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях. Примерное меню изменяется по сезонам с учетом требований СанПиН.

6.4. При составлении примерного меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

6.5. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

6.6. Примерное меню содержит информацию в соответствии с требованиями СанПиН (наименование блюда, выход блюда, пищевые вещества в граммах, энергетическая ценность, витаминизация).

Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

6.7. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены согласно требованиям СанПиН.

6.8. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В некоторых случаях (недопоставка продуктов по каким-либо причинам, недоброкачественность продуктов и т.д.) допускается замена меню в соответствии правилами документооборота учреждения.

6.9. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Уплотненный полдник с включением блюд ужина состоит из напитка (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, крупяных запеканок, рыбных, мясных, овощных и творожных блюд, салатов, винегретов. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям СанПиН.

6.10. В учреждении, функционирующем в режиме 12 часов, примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

6.11. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам, рекомендованной СанПиН. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

6.12. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование на выдачу продуктов питания, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-требования в электронном виде. Исправления в меню-требовании не допускаются.

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

6.14. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно с учетом требований СанПиН.

6.15. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи, определяется временем пребывания детей и режимом работы учреждения. При 10,5-12 часовом – 4-5 разовое питание.

6.16. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в учреждении и дома, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

7. Организация питания детей в группах (специально оборудованных помещениях)

7.1. Организацию питания детей в группах (специально оборудованных помещениях) осуществляет воспитатель и создает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, для воспитания культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи с пищеблока осуществляет помощник воспитателя по графику, утвержденному директором учреждения, в соответствии с режимом приема пищи в разных возрастных группах и с требованиями СанПиН. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду.

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

7.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с мылом, тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи, проветрить помещение.

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, закусок (салатов), салфеток в салфетницах, тарелки для хлеба, столовых приборов для детей в соответствии с возрастом.

7.6. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно

списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

7.7. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание салфеток для сервировки столов, расставление салфетниц) под непосредственным контролем воспитателя (помощника воспитателя), с учетом пожелания детей.

7.8. Порционирование осуществляет помощник воспитателя под руководством воспитателя, объем порции соответствует объему порции, указанному в меню – требовании и контрольному блюду, выставленному на пищеблоке.

7.9. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

7.10. Сервировка столов для приема пищи осуществляется в соответствии правилами этикета и требованиями СанПиН.

7.11. Ввиду определенной специфики режима работы педагогов и невозможности предоставления отдельного времени для приема пищи, прием пищи воспитателем осуществляется одновременно с детьми.

7.12. Докормливание детей в группах раннего возраста, а так же детей с ограниченными возможностями здоровья, осуществляет воспитатель и помощник воспитателя.

7.13. Уборку посуды со столов осуществляет помощник воспитателя при отсутствии детей за столами.

7.14. Замена салфеток, использующихся для сервировки столов, производится ежедневно или по мере их загрязнения.

7.15. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют и просушивают в соответствии с требованиями СанПиН. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

7.16. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

7.17. Столы в групповых комнатах (специально организованных помещениях) после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

7.18. Пищевые отходы в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится после каждого приема пищи или по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается и промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

7.19. Ответственность за организацию питания в группе (специально организованном помещении) несут воспитатели в соответствии с требованиями СанПиН, контроль за деятельностью сотрудников по организации питания несет медицинский работник или иное ответственное лицо.

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

8.1. Ответственные за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Табеле учета посещаемости детей, на основании фактического наличия детей в группах.

8.2. Ежедневно калькулятор (старшая медсестра или ответственный за составление меню) составляет меню-требование на следующий день на основании табеля учета посещаемости детей и информации воспитателей (родителей) о прибывающих детях. На следующий день, в 8.00 медсестра проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах.

8.3. В случае снижения численности детей, составляется акт о распределении невостребованных порций питания (Приложение № 1), увеличивается выход блюд и вносятся изменения в меню (выписывается новое меню) в соответствии с количеством присутствующих детей. Данные акты заносятся в Журнал регистрации актов о распределении невостребованных порций питания (Приложение № 3).

8.4. Продукты, оставшиеся невостребованными при закладке, возвращаются на склад в соответствии с корректировкой меню- требования. Возврат продуктов, выписанных по меню, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания или срок реализации не позволяет дальнейшее хранение. Возврату подлежат яйца, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи сырые.

8.5. В случае увеличения численности детей, составляется акт о перераспределении имеющихся порций питания (Приложение № 2), уменьшается выход блюд и вносятся изменения в меню (выписывается новое меню) в соответствии с количеством присутствующих детей. Данные акты заносятся в Журнал регистрации актов о распределении невостребованных порций питания (Приложение № 3).

8.6. Продукты, необходимые при закладке, выдаются со склада в соответствии с корректировкой меню- требования. Дополнительно не выдаются продукты при их отсутствии на складе (мясная, рыбная продукция, творог), штучная продукция, заказанная накануне по предварительному количеству детей. В ситуации недостаточного количества штучной продукции проводится замена блюд в меню- раскладке в соответствии с установленным документооборотом учреждения. Выдаче подлежат яйца, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, соки, овощи сырые.

8.7. 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.

8.8. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.9. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя, средств местного бюджета.

8.10. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в учреждении.

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

8.12. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

8.13. Нормативная стоимость оплаты родителями содержания ребенка в детском саду определяется Учредителем.

8.14. 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.

9. Контроль организации питания

9.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в учреждении следует руководствоваться СанПиН, условиями государственного контракта.

9.2. Старшая медсестра учреждения ежедневно, по каждому приему пищи, осуществляет контроль закладки основных продуктов в котел и выход готового блюда.

9.3. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет руководитель учреждения, заведующий структурного подразделения, бухгалтер. Организация контроля проводится с оформлением результатов проверки в форме акта.

9.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в учреждении к участию в контроле привлекаются бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены Управляющего совета.

9.5. Проверки осуществляются 1 раз в неделю, охватывают все сферы деятельности учреждения по организации питания воспитанников в учреждении.

10. Отчетность и делопроизводство

10.1. Заведующий структурного подразделения осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

10.2. Отчеты об организации питания в учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, Управляющего совета, родительского комитета, на общем или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

10.3. Для соблюдения требований СанПиН по организации питания в учреждении разрабатываются и утверждаются следующие документы:

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд с учетом возрастных групп детей (до 3 и от 3-х до 7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал контроля за температурным режимом холодильного оборудования;
- акт о распределении/ перераспределении не востребовавшихся/ имеющихся порций питания;
- журнал регистрации актов распределения/ перераспределения не востребовавшихся/ имеющихся порций питания.

Учтено мнение Совета родителей (протокол № 1 от 31.08.2015 г.).

Приложение № 1
к Положению об организации
питания воспитанников
в СП «Детский сад № 1»
ГБОУ СОШ № 5 г. Сызрани

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа №5
города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области

ул. Новостроящаяся д.18-А, г.о. Сызрань, Самарская область, 446022
телефон: 8(8464) 37-26-65, факс: 8(8464) 37-26-65, e-mail school5.szn@inbox.ru

**Акт
о распределении невостребованных порций питания**

(Дата)

№ _____

Настоящий акт составлен _____ в

(Ф.И.О., должность ответственного за составление меню- требования)

присутствии _____

(Ф.И.О., должность ответственных лиц)

_____, о том,

что количество воспитанников, указанных в меню- требовании на "____" _____ 20____ г.,
расходится с количеством фактически присутствующих детей:

- указано _____ чел., фактически присутствует _____ чел., невостребованных порций _____ шт;

В связи с этим произведено увеличение объема выхода порций на детей от _____ до _____ лет. Расчет
увеличения порций приведен в приложении № 1 к Акту.

(Должность ответственного за
составление меню- требования)

(Подпись)

(Ф.И.О.)

(Должность ответственного лица)

(Подпись)

(Ф.И.О.)

(Должность ответственного лица)

(Подпись)

Ф.И.О.)

(Руководитель учреждения)

(Подпись)

Ф.И.О.)

Приложение № 2
к Положению об организации
питания воспитанников
в СП «Детский сад № 1»
ГБОУ СОШ № 5 г. Сызрани

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа №5
города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области

ул. Новостроящаяся д.18-А, г.о. Сызрань, Самарская область, 446022
телефон: 8(8464) 37-26-65, факс: 8(8464) 37-26-65, e-mail school5.szn@inbox.ru

Акт
о перераспределении имеющихся порций питания

_____ № _____
(Дата)

Настоящий акт составлен _____ в
(Ф.И.О., должность ответственного за составление меню- требования)

присутствии _____
(Ф.И.О., должность ответственных лиц)

_____, о том,
что количество воспитанников, указанных в меню- требовании на "____" _____ 20____ г.,
расходится с количеством фактически присутствующих детей:

- указано _____ чел., фактически присутствует _____ чел., недостающих порций _____ шт;

В связи с этим произведено уменьшение объема выхода порций на детей от _____ до _____ лет. Расчет
уменьшения порций приведен в приложении № 1 к Акту.

(Должность ответственного за
составление меню- требования)

(Подпись) (Ф.И.О.)

(Должность ответственного лица)

(Подпись) (Ф.И.О.)

(Должность ответственного лица)

(Подпись) Ф.И.О.)

(Подпись) Ф.И.О.)

--	--	--	--	--	--

(Должность ответственного за
составление меню- требования)

(Подпись)

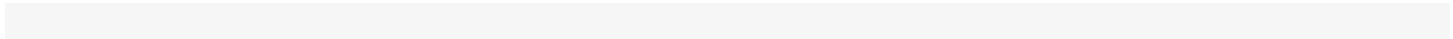
(Ф.И.О.)

Приложение № 3
к Положению об организации
питания воспитанников
в СП «Детский сад № 1»
ГБОУ СОШ № 5 г. Сызрани

**Журнал регистрации актов
о распределении невостребованных порций питания/
о перераспределении имеющихся порций питания
в СП «Детский сад № 1» ГБОУ СОШ № 5 г. Сызрани**

Начат " _____ " _____ 20__ г.
Окончен " _____ " _____ 20__ г.

№ п/п	Номер акта	Дата составлен ия	Количество рационов			Подпись ответственного лица
			При предварител ьном составлении меню- требования	По фактическо му количеству детей	Количество невостребов анных/ недостающ их рационов	



Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью 13 (тринадцать) листа(ов)

Директор ГБОУ СОШ №5 Сорокина М.А.Сорокина

