

ПРИНЯТО

на Педагогическом совете
Протокол № 3 от 30 ноября 2017 года

«УТВЕРЖДЕНО»

Директором МОУ СШ №1
р.п. Кузоватово

С.Б. Михайлова

Приказ № 162/3
от 01 декабря 2017 года



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в дошкольном отделении МОУ СШ № 1 р.п. Кузоватово

I. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном общеобразовательном учреждении средней школы №1 р.п. Кузоватово.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, ФЗ №273 от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 (далее – СанПиН 2.4.1. 3049-13), Уставом учреждения и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащие охрану здоровья обучающихся .

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- 1.3.1. цели, задачи по организации питания;
- 1.3.2. основные направления работы по организации питания;
- 1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;
- 1.3.4. соблюдения условий хранения продуктов питания;
- 1.3.4. роль и место ответственного лица за организацию питания;
- 1.3.5. деятельность бракеражной комиссии;

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- руководителями подразделений;
- работниками пищеблока, педагогами, воспитателями;
- ответственным за организацию питания.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

II. Цели, задачи по организации питания в дошкольном отделении МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово.

2.1.Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, детей - аллергиков на получение питания, сохранение здоровья обучающихся;

2.2.Основными задачами организации питания обучающихся являются:
-создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
-гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
-пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

III. Основные направления работы по организации питания.

3.1.Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания;

3.2.Организация обучения руководителей по вопросам организации питания;

3.3.Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

3.4.Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;

3.5.Организация питания детей раннего возраста;

3.6.Организация питания детей дошкольного возраста;

3.7.Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

3.8.Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;

3.9.Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков;

3.10.Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания;

3.11.Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;

3.12.Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

VI. Требования к организации питания обучающихся.

4.1.Организация питания возлагается на администрацию МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2.Директор МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

4.3.При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

4.4.Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии товаросопроводительных документов,

подтверждающих их качество и безопасность (накладная на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их 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.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.8. 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.

4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, 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.

4.12. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж 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 или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к

работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово.

4.14. В МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольном отделении МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевой аллергией и сахарным диабетом.

4.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

V. Организация питания.

5.1. Организация питания обучающихся в дошкольном отделении МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы садика;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в дошкольном отделении МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2.МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 10,5 часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3.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. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

5.4.Примерное меню утверждается руководителем МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1.3049-13), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

5.5.В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.6.Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

5.7.Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

5.8.При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

5.9.На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.10.Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

-использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9 к СанПиН 2.4.1. 3049-13);

-изготовление на пищеблоке МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), окрошек и холодных супов;

-использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

VI. Организация работы пищеблока.

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t = +2 - +6$ С в холодильнике.

6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

VII. Организация питания обучающихся в группах.

7.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощником воспитателя строго по графику, который утверждает директор МОУ СШ № 1 р.п. Кузоватово. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

7.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

VIII. Порядок учета питания.

8.1. К началу учебного года директор МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания, на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00 часов утра оформляет заявку на пищеблок.

8.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

8.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

8.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными оформляются в остатки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

8.9. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

8.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за питание.

IX. Финансирование расходов на питание обучающихся.

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово, главного бухгалтера.

9.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся в МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета;

9.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном отделении МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово.

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

9.6. Плата за содержание обучающихся МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово с родителей (законных представителей) производится в соответствии с законодательством РФ.

9.7. Размер указанной платы определяется исходя из общих затрат содержания обучающихся в МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово.

9.8. Частичное возмещение родителям расходов за питание обучающихся МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово обеспечивается в соответствии с законодательством РФ.

Х. Контроль за организацией питания

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в дошкольном отделении МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово администрация руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения качества работы по организации питания детей в дошкольном отделении МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово к участию в контроле привлекаются: администрация МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово, бракеражная комиссия, ответственный за питание.

10.3. Административный совет дошкольного отделения МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждает в установленном порядке директором (приложение № 1).

10.4. Заместители директора МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- выполнение договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной (бытовой) мебели;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, инвентарем, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- контролем за своевременным поступлением средств родительской платы.

10.5. Ответственный за питание в дошкольном отделении МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляется бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах в упаковке поступающих продуктов и продовольственной сырью), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и количеством объема готовых блюд, результаты которого ежедневно отражаются в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения сырьевых продуктов питания.

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря, посуды;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей учащихся родителями с ежедневным меню с указанием выхода готовых блюд ежедневно;
- выполнением среднесуточных норм питания по количеству пищи по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (каждые 10 дней ежемесячно).

10.6. Бракеражная комиссия

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выходы готовых блюд, в соответствии утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журналом учета сроков хранения и маркировкой скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения и хранения блюд в горячем;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- не реже одного раза в месяц организует проверку качества питания обучающихся, по итогам которых составляются акты;

10.7. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания детей дошкольного возраста в МДОУ «Центр п.п. Кузоватово»

10.8. Вопросы организации питания обучающихся и их решения:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в квартал на заседании при директоре МДОУ «ЦП №1 р.п. Кузоватово;
- не реже 1 раза в полугодие на заседании педагогического совета МДОУ «ЦП №1 р.п. Кузоватово.

XI. Распределение прав и обязанностей по организации питания.

11.1. Директор МДОУ «ЦП №1 р.п. Кузоватово»

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МДОУ «ЦП №1 р.п. Кузоватово» настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, издаваемых МДОУ «ЦП №1 р.п. Кузоватово» настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в дошкольном отделении МДОУ «ЦП №1 р.п. Кузоватово»;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, групповых родительских советах, административном совещании, заседаниях Управляющего комитета;
- утверждает 10 – дневное меню;

-контролирует состояние пищеблока, не допускает меры к замене устаревшему оборудованию, ремонту запасными частями;

-обеспечивает необходимый текущий ремонт пищеблока;

-контролирует соблюдение требований СанПиН в отношении кухонной посуды, спецодеждой, санитарии, чистоты, технической исправностью оборудования и уборочным инвентарем;

-заключает договоры на поставку продовольствия;

-следит за правильным использованием санитарно-гигиенических средств.

11.2. Главный бухгалтер МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово

- принимает отчёты по питанию ежемесячные, квартальные, полугодовые и годовые; зам. директора по АХЧ

- контролирует выполнение натуральных норм;

- контролирует ежемесячное выполнение статконтингента;

- производит ежемесячный расчет заработной платы;

11.3. Воспитатели МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово

- несут ответственность за организацию питания;

- несут ответственность за количество пищи, поступающей в школу для питания;

- ежедневно подают сведения о количестве пищи, поступающей в школу для питания;

- ежедневно не позднее, чем за 40 минут до приготовления пищи, заявки в день питания уточняют количество пищи;

-предусматривают в планах воспитателей школы мероприятия по пропаганде, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся;

- потребности в сбалансированном питании планируют на родительских собраниях, анализируя потребности обучающихся в питании;

- вносят предложения по улучшению питания обучающихся на заседаниях школьного родительского комитета и школьного родительского совета;

- контролируют питание детей, обучающихся в школе.

11.4. Родители (законные представители) обучающихся МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово:

-своевременно вносят родительские взносы на питание обучающихся;

-своевременно сообщают воспитателям школы о временном отсутствии в МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово своих детей, в период его фактического отсутствия;

-имеющихся у ребенка аллергических заболеваний, просят предоставить справку от врача;

-ведут разъяснительную работу по формированию здорового образа жизни и правильного питания своих детей;

-вправе вносить предложения по улучшению питания обучающихся лично;

-вправе знакомиться с примерными меню и сметами расходов на организацию питания.

ХII. Отчетность и делопроизводство

- 12.1. Директор осуществляет руководство организацией в соответствии с уставом МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово по организации питания обучающихся.
- 12.2. Отчеты об организации питания обучающихся в МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово доводятся до сведения педагогического совета, на общешкольном собрании обучающихся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.
- 12.3. При организации питания обучающихся в МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово ведется документация:
- положение об организации питания обучающихся;
 - договоры (контракты) на поставку продовольствия;
 - примерное десятидневное меню для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет);
 - карты кулинарных изделий и продуктового набора, норм воды и минералов;
 - меню-требование на каждый день для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
 - накопительная ведомость (расчет) среднесуточного набора ребенка за десять дней, подсчет энергетической ценности и содержания в нем основных питательных веществ;
 - журнал бракеража поступающего сырья и продуктов (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1.3049-13);
 - журнал бракераж готовой пищи (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1.3049-13);
 - журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1.3049-13);
 - заявки на продукты питания (подписанные родителями обучающихся);
 - журнал контроля за температурой хранения камер и холодильников;
 - книга складского учета поступления сырья.
- 12.4. Перечень приказов:
1. Об утверждении и введении в действие примерного десятидневного меню для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
 2. Об утверждении и введении в действие меню-требования на каждый день для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
 3. Об организации питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13;
 4. Об организации питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13;
 5. О контроле по питанию;
 6. О графике выдачи пищи;
 7. О питьевом режиме в дошкольном учреждении МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово;

8.О графике закладки продуктов;

9.О витаминизации 3-го блюда;

XIII. Заключительные положения

13.1.В целях совершенствования работы МОУ СШ №1 р.п. Кузоватово:

- оформляет (не реже 1 раз в год) посвященные вопросам формирования

13.2.Изучает режим и рацион питания в условиях, потребности и возможности улучшения питания детей с учётом их особенностей р.п. Кузоватово;

13.3.Организует систематические беседы, консультации и другие мероприятия по питанию в формировании здорового сбалансированного питания, привлекает родителей к работе с детьми по формированию образа жизни, правильного питания.

13.4.Проводит мониторинг

...ции ...ющихся
...стенды,
...питан...
...обуче...
...елей...опросов
...цион...СШ №1
...и с...дет...проводит
...я, по...вопросам,
...обес...евого
...уры...привлекает
...суга и...здорового
...услов...
...гания

Содержание
за организацией питания в МОУ СШ №7 г. Дзержинск

Мероприятия	Частота проведения	Ответственные
<p>1. Контроль за поступлением продуктов питания в МОУ СШ №7:</p> <ul style="list-style-type: none"> • своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество ассортимента получаемых продуктов питания; • наличие маркировочных ярлычков (производитель товара, срок реализации); • наличие промышленных ярлычков на кисломолочную продукцию, молоко; • правильность и своевременность поступления сертификатов качества; • оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов). 	ежедневно	руководитель школы, ответственный за питание, бухгалтер, завхоз, врач.
<p>2. Контроль за закладкой продуктов при приготовлении блюд.</p>	ежедневно	руководитель школы, ответственный за питание, завхоз, врач.
<p>3. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья в позиции наибольшей сохранности пищевых веществ безопасности питания; • тепловая обработка в 2-3 этапа, продолжительностью температурный режим. 	ежедневно	руководитель школы, ответственный за питание, завхоз, врач.
<p>4. Особенности приготовления блюд детского питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценка качества готовых блюд 	ежедневно	руководитель школы, ответственный за питание, завхоз, врач.

<p>снятие пробы (бракераж готовых блюд);</p> <ul style="list-style-type: none"> • контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи. 		е.
<p>5. Контроль за санитарным режимом пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехам; • соблюдение принципов поточности при приготовлении пищи; • оснащенность производственным инвентарем: кухонной посудой, разделочными досками, маркировка, условия хранения; • организация обработки и хранения кухонной посуды и производственного инвентаря: наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств; • организация и качество мытья кухни; • соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдение графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов; • соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока. 	еделе	рация, ный за е.
<p>6. Контроль за закладкой продуктов при приготовлении блюд</p>	евно	кная рация, ный за е.

<p>7. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие утвержденного 1 раз в неделю дневного меню и технологических карт; • правильность составления меню-раскладки, правильное определение нормы на каждого ребенка и указания норм выхода блюд; • контроль за выполнением суточного набора продуктов; • подсчет калорийности и соблюдения норм питания; • коррекция питания соответственно фактическому количеству детей; • соблюдение правильной закладки продуктов при приготовлении пищи; • контроль наличия остатков; • соблюдение технологического процесса. 	ежедневно	Администрация, Администрация, Администрация, Администрация, Администрация.
<p>8. Контроль за организацией приема пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдения графика выдачи пищи с пищеблока; • соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи); • условия приема, сервировка столов, культура приема; • соблюдение детьми правил личной гигиены (мытьё рук); • объем и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи • организация и соблюдение питьевого режима. 	ежедневно	Администрация, Администрация, Администрация, Администрация, Администрация.
<p>9. Подведение итогов работы за учебный год</p>	раз в год	Администрация