

Принято на педагогическом совете
МБОУ Иж-Бобьинской СОШ
им.Братьев Буби Агрызского
муниципального района РТ
Протокол №1

от «24» августа 2018 года

Введено в действие приказом
МБОУ Иж-Бобьинской СОШ
имени Братьев Буби Агрызского
муниципального района РТ
от «24» августа 2018 года № 109 «ОД»

Директор _____

Р.Н.Бадахшин



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении – Иж-Бобьинской средней общеобразовательной школы имени Братьев Буби Агрызского муниципального района Республики Татарстан (далее – ОО) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее-СанПиН), Уставом ОО.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДО и работы пищеблока.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДО получают 3-разовое сбалансированное питание, обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, 2 завтрак - 5 %, обед — 30-35%, полдник — 10-15% и 20-25% суточной калорийности дети получают дома.

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

2.3. Питание в ДО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в энергии, пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста утвержденного руководителем ОО .

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем ОО.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем ОО, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), в меню-раскладку вносятся изменения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на коридоре, с указанием полного наименования блюд.

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

2.11. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, младшего воспитателя и заключается:

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

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.6. 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).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

На столы ставятся:

- тарелки с хлебом;
- III блюдо;
- салат (порционные овощи);
- первое блюдо;
- второе блюдо
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- употребляется второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

4. Контроль за организацией питания.

- 4.1. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в дошкольном образовательном учреждении, осуществляется руководителем и бракеражной комиссией ОО.
- 4.2. Руководитель ОО:
- Контролирует деятельность кладовщика по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
 - Следит за соответствием получаемых продуктов, действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений разного вида;
 - Контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, правильность составления меню-раскладок, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.
- 4.3. Ответственный за питание ОО осуществляет контроль за:
- Качеством доставляемых в учреждение продуктов;
 - Организацией их правильного хранения;
 - Соблюдением сроков реализации;
 - Составлением меню-раскладок;
 - Качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - Санитарным состоянием пищеблока;
 - Соблюдением правил личной гигиены работников;
 - Организацией питания на пищеблоке.
- 4.4. Бракеражная комиссия:
- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенической транспортировки, доставки и разгрузки продуктов питания;
 - следит за правильностью составления меню-раскладки;
 - организацией работы пищеблока;
 - сроками реализации продуктов питания и качественным приготовлением пищи;
 - присутствует при закладке продуктов в котел и проверяет выход блюд;