

ПРИНЯТО

на заседании общего собрания работников

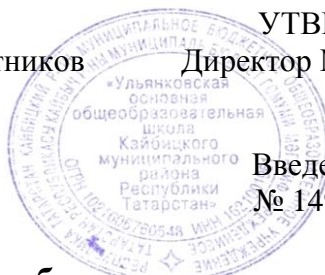
протокол № 2 от 02 ноября 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ «Ульянковская ООШ»:

 Н.А.Челнокова

Введено в действие приказом
№ 149 от «03» ноября 2020 г.



Положение об организации питания в МБОУ «Ульянковская основная общеобразовательная школа Кайбицкого муниципального района Республики Татарстан»

1. Общие положения

Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ульянковская основная общеобразовательная школа Кайбицкого муниципального района Республики Татарстан» (далее - Учреждение) и регламентирует организацию питания в детских садах.

Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26.

В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ руководитель Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети получают четырехразовое питание.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню по дошкольным образовательным учреждениям Кайбицкого муниципального района РТ, разработанным на основе физиологических

потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста Департаментом продовольствия и социального питания.

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

2.5. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.6. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.7. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

2.8. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминация III-го блюда.

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

3. Технологические потери и поставки продуктов

3.1. Организация, снабжающая ДОО пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

3.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

4. Контроль при организации питания в детских садах

4.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОО следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

- контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 2-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;

- контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов в соответствии с технологическими картами;

4.3. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в дошкольных образовательных учреждениях, осуществляется руководителем учреждения.

4.4. Руководитель учреждения:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;

- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группе;

4.5. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- ведет бракеражный журнал.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

5.1. Руководитель Учреждения:

- создает условия для организации питания детей;

- несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между администрацией и работниками пищеблока отражается в их должностных инструкциях.