государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа пос. Прибой
муниципального района Безенчукский Самарской области
(наименование образовательной организации)

Согласовано:
На заседании Управляющего Совета
ГБОУ СОШ пос. Прибой
Протокол № 3
«11» января 2021 года

Утверждаю:
Директор ГБОУ СОШ пос. Прибой
Куршук А.П. Куршук
Приказ № 4
от «13» января 2021 года

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников

структурного подразделения государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы пос. Прибой муниципального района Безенчукский Самарской области - детский сад «Зоренька»

ЭП

C=RU, O=ГБОУ СОШ пос. Прибой, CN=Куршук А.П., E=sokolin3@yandex.ru
008c6478776b8d05d9
2021.04.13 15:34:57+04'00'

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для структурного подразделения государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы пос. Прибой муниципального района Безенчукский Самарской области - детский сад «Зоренька» (далее – СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька» или СП) в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологических требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019);
- Уставом ГБОУ СОШ пос. Прибой;
- Положением СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька».

1.2. Настоящее Положение СП, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька» и документации.

1.3. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в СП.

1.4. Основными задачами при организации питания воспитанников СП являются:

обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

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

предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

разработка и соблюдение нормативно-правовых актов образовательной организации в части организации и обеспечения качественного питания в СП.

1.5. Организация питания в СП осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется контрактом и (или) договором.

1.7. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.8. Организация питания в СП осуществляется штатными работниками образовательной организации.

1.9. Ответственность за организацию питания в СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька» несут ответственные лица определенные приказом директора ГБОУ СОШ пос. Прибой.

2. Порядок поставки продуктов

2.1. Порядок поставки продуктов определяется контрактом (договором) между поставщиком и ГБОУ СОШ пос. Прибой.

2.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам кладовщика СП, с момента подписания контракта.

2.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад СП.

2.4. Товар передается в соответствии с заявкой СП, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

2.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

2.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

2.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

2.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

2.9. Вместе с товаром поставщик передает сопроводительные документы на него, указанные в спецификации.

2.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (Приложение №1), поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

3. Условия и сроки хранения продуктов

3.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем руководителя СП, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

3.2. Пищевые продукты, поступающие в СП, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

3.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

3.6. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.7. СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька» обеспечен холодильным оборудованием для хранения суточных проб, продуктов питания.

В холодильном оборудовании осуществляется раздельное хранение пищевого сырья. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используются термометры, расположенные внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заноситься в журнал.

Складские помещения для хранения продукции оборудуются приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Результаты контроля ежедневно заноситься в Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 2).

4. Нормы питания и потребности детей дошкольного возраста в пищевых веществах

4.1. СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька» обеспечивает гарантированное сбалансированное 4-х разовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания, утвержденным санитарными нормами и правилами.

4.2. Воспитанники СП получают четырехразовое питание, обеспечивающее 85% суточного рациона. При этом завтрак составляет 25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед - 35%, полдник 20%.

4.3. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка (Приложение №3).

4.4. Питание в СП осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого директором.

4.5. На основе примерного 10-дневного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается директором.

4.6. При составлении меню-требования для детей учитывается набор пищевой продукции для каждой возрастной группы из расчета – 10,5 часов режим работы СП (Приложение № 4), требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в отношении запрещённых

продуктов и блюд, использование которых не допускается при организации питания детей в СП.

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

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

4.8. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (Приложения N 5) к настоящему Положению, по каждому приему пищи.

4.9. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с руководителем СП, запрещается.

4.10. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) калькулятором вносятся изменения. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

4.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню в приёмных группах с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, рекомендации по организации здорового питания детей.

4.12. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляется калькулятором, кладовщиком, старшим воспитателем или руководителем СП.

4.13. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, на основании заявления родителей (законных представителей) (Приложение № 6) создаются для ребенка специальные (индивидуальные) условия в организации питания по состоянию здоровья, представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

5. Организация питания детей в СП

5.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по режиму питания (Приложение №7), только после проведения контроля бракеражной комиссии.

5.2. Работа по организации питания воспитанников осуществляется под руководством воспитателей, младших воспитателей и заключается:

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

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

5.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет (расстановка салфетниц, сервировка стола).

5.6. Убирать за собой тарелки со стола детям разрешается с 4-х лет с помощью помощника воспитателя.

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

5.8. Воспитатель в группах докармливает детей с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

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

• во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
• разливают III блюдо;
• в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
• подается первое блюдо;
• воспитанники начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
• по мере употребления первого блюда подается второе блюдо;
• прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

5.11. Не допускается использование деформированной, с механическими повреждениями столовой посуды, в том числе использование столовых приборов из алюминия.

6. Порядок учета

6.1. К началу учебного года издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

6.2. Ответственные за организацию питания осуществляют учет детей в «Табеле учета посещаемости детей», который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора ГБОУ СОШ пос. Прибой.

6.3. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в Табеле.

6.4. Отсутствующие в СП воспитанники, снимаются с питания.

6.5. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления:

• мясо, куры перед закладкой, производимой в 7.30 ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
• овощи, если они прошли тепловую обработку;
• продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.7. 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.

6.8. Начисление оплаты за питание производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

6.9. 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 суммы оплаты за присмотр и уход.

7. Контроль организации питания

7.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель СП, бракеражная комиссия в составе 3-х человек, утвержденных директором, представители родительской общественности.

7.2.В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в СП действует Бракеражная комиссии, в состав комиссии входят: калькулятор, старший воспитатель или руководитель СП; кладовщик.

Представитель от родительского комитета имеет право, принять участие в Бракеражной комиссии.

Полномочия комиссия:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность. Оформлять запись в журнале «Бракеража готовой продукции»;

- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отдельном в холодильнике месте при температуре от +2С до +6С. Повар ежедневно оформляет журнал отбора проб на пищеблоке (Приложение № 8).

7.4. В целях контроля на наличие гнойничковых заболеваний и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, назначенное ответственное лицо, проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовление пищи и

работников контактирующих с готовой пищей. Результаты осмотра заносит в гигиенический журнал (Приложение № 9).

7.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники участвующие в приготовлении и раздаче готовой пищи обязаны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

7.6. Ответственность за организацию питания возлагается на работников СП в соответствии с функциональными обязанностями:

7.6.1. Руководитель СП или лицо ее заменяющее обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности.

7.6.2. Калькулятор:

- ежедневное меню на основе 10-ти дневного;
- следит за качеством приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведет документацию;
- следит за санитарным состоянием пищеблока;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока;
- контролирует состояние кожных покровов, отсутствие инфекционных заболеваний у сотрудников пищеблока и работников участвующих в раздаче готовой продукции;
- контролирует организацию питания в группах.

7.6.3. Кладовщик:

- следит за качеством поступающих продуктов с отметкой в «Журнале бракеража сырых продуктов»;
- прием продуктов осуществляет только при наличии документов удостоверяющие их качество, соответствие, сроки производства и выработки;
- организует правильное хранения продуктов;
- соблюдает сроки реализации продуктов;
- составляет заявки на продукты питания;
- ведет документацию;

7.6.4. Повар:

- отвечает за качество приготовления пищи, соблюдает технологию приготовления блюд;
- производит отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты;
- ведет документацию.

7.6.5. Кухонный работник:

- заблаговременно готовит овощи для приготовления;
- соблюдает чистоту пищеблока.

7.6.6. Воспитатели групп:

- формируют культурно-гигиенических навыки во время приема пищи детьми;
- формируют представления о правильном питании.

7.6.6. Помощники воспитателя:

соблюдает санитарные правила при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

7.7. Контроль за рационом питания осуществляет калькулятор с записью в «Ведомости контроля за рационом питания» (Приложение № 10).

8. Финансирование расходов на питание детей

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора ГБОУ, главного бухгалтера.

8.2. Расходы по организации питания воспитанников обеспечивается областным бюджетом (средства целевых субсидий и средства Государственного задания) и родительской платой, взимаемой с родителей (законных представителей) воспитанников.

8.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

8.4. Дети с ОВЗ, дети-сироты, дети оставшиеся без попечения родителей, дети-инвалиды, дети с туберкулезной интоксикацией обеспечиваются бесплатным питанием в соответствии с Порядком предоставления бесплатного питания (Приложение № 11).

8.5. Расчёт финансирования расходов на питание детей в СП осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9. Документация

В СП должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания детей.
- Положение бракеражной комиссии.
- Приказ об организации питания детей.
- Приказ о создании бракеражной комиссии.
- Приказ организации безопасного режима работы пищеблока.
- Приказ о назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб.
- Приказ об организации питьевого режима.
- Приказ об усилении контроля организации и качества питания.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
- Меню – требование.
- Сертификаты качества, ветеринарные справки о качестве товара.
- Накопительная ведомость продуктов питания.
- Гигиенический журнал;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- Журнал проведения генеральных уборок пищеблока.
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- Журнал отбора проб на пищеблоке.
- Ведомость контроля за рационом питания воспитанников.
- Журнал С-витаминизации.

- Табель ежедневного учета посещаемости воспитанников.
- График смены кипяченой воды.
- Инструкции согласно приказа об утверждении инструкций по организации питания.

10. Заключение

10.1. Срок действия настоящего Положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.

Положение рассмотрено и принято на
заседание педагогического совета
ГБОУ СОШ пос. Прибой
Протокол № 3
от «11 » января 2021 г.

Приложение №1
к Положению об
организации питанию

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение №2
к Положению об
организации питанию

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц / дни (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	…	…
1													
2													
3													

Приложение №3
к Положению об
организации питанию

Масса порций для детей

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150	200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	40	60
Первое блюдо	150	200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	60	70
Гарнир	110	130
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150	200
Фрукты	95	100

Приложение № 4
к Положению об
организации питанию

Наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка) в СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька»

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за 10,5 часов	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	332	383
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	25	34
3	Сметана	8	9
4	Сыр	3	5
5	Мясо 1-й категории	43	47
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная, 1 кат.)	15	18
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	21
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	27	31

9	Яйцо, шт.	0,03	0,03
10	Картофель	102	119
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	153	187
12	Фрукты свежие	81	85
13	Сухофрукты	8	9
14	Соки фруктовые и овощные	85	85
15	Витаминизированные напитки	0	43
16	Хлеб ржаной	34	43
17	Хлеб пшеничный	51	68
18	Крупы, бобовые	26	37
19	Макаронные изделия	7	11
20	Мука пшеничная	21	25
21	Масло сливочное	15	18
22	Масло растительное	8	9
23	Кондитерские изделия	10	17
24	Чай	0,4	0,5
25	Какао-порошок	0,4	0,5
26	Кофейный напиток	0,9	1,0
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	21	26
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,4
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	4

Приложение № 5
к Положению об
организации питанию

Употребление пищевых веществ, энергии, витамин

и минеральных веществах в СП

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1 - 3 лет	3-7 лет
белки (г)	36	46
жиры (г)	40	51
углеводы (г)	173	222
энергетическая ценность (ккал)	1190	1530
витамин С (мг) в период эпидемиологического подъема заболеваемости ОРВИ и гриппом в Самарской области	35	50

Приложение № 6
к Положению об организации питанию

Заявление

Мы/Я, _____,
(Ф.И.О. родителя, (законного представителя)

сообщаю, что у нашего/моего ребенка _____
(Ф.И.О. ребенка)

_____ год рождения _____ заболевания:
(имеются/отсутствуют)

Наименование заболевания	Наличие/отсутствие[1]
Сахарный диабет	
Фенилкетонурия	
Целиакия	
Муковисцидоз	
Пищевая аллергия	

Прошу Вас создать необходимые специальные (индивидуальные) условия в организации питания по состоянию здоровья. Документ, подтверждающий наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания предоставил_____.
(наименование документа, дата выдачи документа)

«_____» _____ 20____г. _____ _____
(подпись) (расшифровка)

Документы принял: «_____» _____ 20____г.

_____ _____
(подпись) (расшифровка)

[1] При наличии родитель (законный представитель) предоставляет подтверждающий медицинский документ, с указанием ограничений по питанию

Приложение № 7
к Положению об
организации питанию

Режим питания детей

Время приема пищи	Приемы пищи при 10,5 часовом пребывании
8.20-8.25	Завтрак
10.30-10.35	Второй завтрак
12.00-12.25	Обед
15.30	Полдник

Приложение № 8
к Положению об
организации питанию

ЖУРНАЛ
отбора проб на пищеблоке

Дата	Температура	Наименования блюда	Время	Выход блюда	Подпись

Приложение № 9
к Положению об
организации питанию

Гигиенический журнал

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) *(допущен / отстранен)*	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Приложение № 10
к Положению об
организации питанию

Ведомость
контроля за рационом питания воспитанников

С _____ по _____ Режим питания: 4-х (четырех) разовое
Возрастная категория: _____

№	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в %
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		

Рекомендации по коррекции меню: _____
Подпись медицинского работника и дата: ____ Подпись руководителя ДОУ _____
Подпись ответственного лица за организацию питания: _____

Приложение № 11
к Положению об
организации питанию

ПОРЯДОК

предоставления бесплатного питания воспитанникам
СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька»

I. Общие положения

1.1. Настоящий порядок предоставления бесплатного питания воспитанникам в СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька» в организации реализующая программу дошкольного образования (далее – Порядок), разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с распоряжением Юго-Западного управления министерства образования и науки Самарской области «Об установлении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях, подведомственных Юго-Западному управлению министерства образования и науки Самарской области».

1.2. Настоящий Порядок определяет основные этапы организации обеспечения бесплатным питанием воспитанников (далее – льготная категория):

- с ограниченными возможностями здоровья (далее – воспитанников с ОВЗ), зачисленных на обучение в СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька», осуществляющего образовательную деятельность по адаптированной образовательной программе (далее – адаптированные программы), на основании документа, удостоверяющего личность родителя (законного представителя), заключения психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК);
- детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детей - инвалидов;
- детей с туберкулезной интоксикацией.

II. Организация предоставления бесплатного питания воспитанникам

2.1. Право на получение бесплатного питания имеют воспитанники льготной категории, зачисленные в СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька».

2.2. Под бесплатным питанием понимается предоставление воспитанникам льготной категории питание за счет средств областного бюджета (целевые субсидии и средства Госзадания): завтрак, второй завтрак, обед и полдник.

2.3. Для предоставления бесплатного питания один из родителей (законных представителей) представляет:

2.3.1. документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя);

2.3.2. документы, подтверждающие у воспитанника статус льготы в соответствии с п.1.2. настоящего положения

- Заключение ПМПК, подтверждающее у воспитанника статус ОВЗ;
- Справка медицинского учреждения об инвалидности;
- Справка медицинского учреждения о наличии у ребенка туберкулезной интоксикации;
- Постановление о признании ребенка сиротой или оставшимся без попечения родителей.

2.4. Документы представляются в копиях с предъявлением оригиналов для сверки.

2.5. Решение о предоставлении бесплатного питания принимается директором. Приказ издается в течение 3 календарных дней со дня представления родителем (законным представителем) документов, указанных в пункте 2.3 настоящего Порядка.

2.6. Предоставление бесплатного питания прекращается в случае:

2.6.1. Прекращения срока действия документа, подтверждающего право на предоставление льготного питания.

2.6.2. Отчисления воспитанника льготной категории, согласно п 1.2. настоящего Порядка из СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька».

2.7. Основаниями для отказа в предоставлении бесплатного питания являются:

2.7.1. предоставление родителями (законными представителями) неполного пакета документов;

2.7.2. предоставление неправильно оформленных или утративших силу документов.

2.8. Приказом директора назначается ответственное лицо за организацию бесплатного питания воспитанников. Ответственное лицо ведет ежедневный учет посещаемости воспитанников.

2.9. Бесплатное питание предоставляется воспитанникам только в дни фактического посещения СП, за исключением выходных, праздничных дней и отсутствия ребенка по уважительным причинам. В дни непосещения воспитанниками СП бесплатное питание не предоставляется, не компенсируется. Замена бесплатного питания на денежные компенсации и сухие пайки не производится.

2.10. При организации бесплатного питания воспитанникам необходимо соблюдать установленные государственные санитарные нормы и правила, противопожарные правила, обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья воспитанников.

2.11. Бесплатное питание воспитанников осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным директором ГБОУ СОШ пос. Прибой.

Создание отдельного меню для льготной категории не осуществляется, за исключением категории детей указанной в п.4.13 настоящего Положения. Питание детей льготной категории осуществляется в обеденной зоне групповой комнаты.

III. Финансирование расходов на организацию бесплатного питания воспитанников и контроль за целевым расходованием средств

3.1. Финансирование расходов на организацию бесплатного питания воспитанников льготной категории осуществляется за счет средств областного бюджета (целевые субсидии и средства Государственного задания).

3.2. Главным распорядителем бюджетных средств является Юго – Западное управление министерства образования и науки Самарской области.

3.3. Средства на организацию бесплатного питания воспитанников имеют целевой характер, использование их на цели, не предусмотренные настоящим Порядком, не допускается.