

Принято:  
Общим собранием работников  
МКОУ начальная школа – детский сад №12  
Протокол № 1 от 11.01.2021г.

Утверждено:  
Директором  
МКОУ начальная школа – детский сад №12  
приказ № 4 от 11.01.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся Муниципального казенного**  
**общеобразовательного учреждения начальная школа – детский сад №12**

**1. Общие положения**

1.1. Положение разработано для обучающихся Муниципального казенного общеобразовательного учреждения начальная школа – детский сад №12 (далее - ОУ) в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2 Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся ОУ.

**2. Организация питания обучающихся.**

2.1. Обучающиеся ОУ получают 2-х разовое питание, обеспечивающее 60% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед – 35%.

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

2.3. Питание в ОУ осуществляется в соответствии с примерным 10 –дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей школьного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного директором МКОУ начальная школа – детский сад №12.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором МКОУ начальная школа – детский сад №12.

2.5. Для детей в возрасте с 7 до 12 лет меню – требование составляется единое. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки 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;

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

- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором ОУ, запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню/несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/кладовщиком составляется докладная с указанием причины. На основании докладной директор составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью директора. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в обеденном зале, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.10. Ежедневно кладовщиком ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.
- 2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы медицинским работником или директором и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С- витамилизация ||| блюда.
- 2.14. Отпуск горячего питания организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

### **3. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

- 3.1. К началу учебного года директором ОУ издается приказ о назначении ответственного за питание (диетсестра), определяются его функциональные особенности.
- 3.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директором.
- 3.3. 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.
- 3.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 3.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора ОУ, главного бухгалтера.
- 3.6. 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.