

# Организационныепринципыитребованиякорганизациипитания

**2.1.Способорганизациипитания**

1. Учреждение самостоятельно организует питание обучающихся, воспитанников. Обслуживание детей осуществляетсяштатнымиработникамиУчреждения,имеющимисоответствующуюквалификацию,прошедшимипредварительный(припоступлениинаработу) и периодический медицинские осмотры, профессиональнуюгигиеническую подготовку иаттестацию,вакцинацию, имеющими личнуюмедицинскуюкнижкуустановленного образца.
2. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями(законными представителями) обучающихся, воспитанников, с министерством образования Ставропольского края,территориальныморганомРоспотребнадзора.
3. Для обеспечения преемственности в организации питания семьи и Учреждения,родители(законныепредставители)ежедневноинформируютсяопродуктахиблюдах,которые ребенок получил в течение дня, путём размещения согласованного руководителемУчреждения ежедневного (основного) меню с указанием наименования пищи, наименованияблюда,массы порции, калорийности порции.Вцеляхпропагандыздоровогообразажизни,принциповрациональногопитанияперсоналУчрежденияпроводитконсультационно-разъяснительнуюработусродителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питаниядетейс учетом возрастныхпотребностейи индивидуальных особенностей.
4. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СанПиН2.3/2.4.3590-20,СП2.4.3648-20иТРТС021/2011 идругимифедеральными,региональными имуниципальными нормативнымиактами,регламентирующимиправилапредоставленияпитания.

# Режимпитания

* + 1. ПитаниепредоставляетсявдниработыУчреждения–спонедельникапопятницувключительно. Для приходящих обучающихся, воспитанников предусмотрено двухразовое питание: завтрак, обед. Для обучающихся, воспитанников, проживающих круглосуточно, предусмотрено шестиразовове питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин, которое осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастныхкатегорий детей (от 7 лет до 11 лет; 12 лет и старше).Исключение составляет пятница в связи с отъездом детей домой. В этот день производится три приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед.

Объемивыходблюдстрогосоответствуютвозрастуобучающихся, воспитанников (Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица 1).

* + 1. Вслучаепроведениямероприятий,связанныхсвыходомиливыездомобучающихся, воспитанниковиззданияУчреждения,режимпредоставленияпитанияпереводитсянаспециальныйграфик,утверждаемый приказомруководителяУчреждения.

# Порядокпредоставленияприемовпищи ипитьевойводывоспитанникам

* + 1. **Обязательныеприемыпищи**
       1. Всем обучающимся, воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательныхприемовпищивзависимостиотпродолжительностинахождениявоспитанникавУчреждении. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 кСанПиН2.3/2.4.3590-20.
       2. Питание воспитанников осуществляется посредством реализации основного(организованного) меню, дополнительного питания (в исключительных случаях) с учетомтребований,содержащихся вприложениях6-13к СанПиН2.3/2.4.3590-20.

В Учреждении исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетнойпродукцией,недопускаются.

* + - 1. В Учрежденииразрабатывается иутверждаетсяруководителем Учрежденияпримерное **двухнедельное** меню для каждой возрастной группы детей, составленныесучетомрежима организации, рекомендуемыхсреднесуточныхнормпитаниядлявозрастныхкатегорийдетейирекомендуемогообразцаприведенноговприложении8 кСанПиН2.3/2.4.3590-20.
      2. Наоснованииутвержденного**двухнедельного**перспективного менювУчреждении ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указаниемвыхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы. Объем блюд определяется всоответствиисСанПиН2.3/2.4.3590-20.

Дляприготовленияпищинапищеблокеменю-требованиеявляетсяосновнымдокументом(**форма0504202 по ОКУД**).

Питаниедетейосуществляетсявсоответствиисутвержденнымменю.

Приотсутствиикаких-либопродуктовдопускаетсязаменаодноговидапищевойпродукции,блюдикулинарныхизделийнаиныевидыпищевойпродукции,блюдикулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом еепищевойценностистаблицейзаменыпищевойпродукции,предусмотреннойСанПиН2.3/2.4.3590-20(приложение№11).

При необходимости внесения изменения в меню по причине несвоевременного завозапродуктов или их недоброкачественности кладовщиком составляется докладная с указаниемпричины.Наоснованиидокладнойинженер-технолог вноситизменениявменю-требованиеизаверяетсяподписьюруководителяУчреждения.

Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с руководителем Учреждениязапрещается.

* + - 1. Накаждоеблюдо разрабатываетсятехнологическаякарта.

Производствоготовыхблюдосуществляетсявсоответствиистехнологическимикартами,вкоторыхдолжнабытьотраженарецептураитехнологияприготавливаемыхблюдикулинарныхизделий.

* + - 1. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами вэндемичныхпонедостаткуотдельныхмикроэлементоввменюиспользуетсяспециализированнаяпищеваяпродукцияпромышленноговыпуска,обогащенныевитаминамиимикроэлементами,атакжевитаминизированныенапиткипромышленноговыпуска.Витаминныенапитки(С-витаминизациятретьихблюд(заисключениемсока))готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.Заменавитаминизацииблюдвыдачейдетямполивитаминных препаратовнедопускается.

ВцеляхпрофилактикийододефицитныхсостоянийудетейвУчреждениииспользуетсясольповареннаяпищеваяйодированнаяприприготовленииблюдикулинарных изделий.

* + - 1. Объемприготовленнойпищидолженсоответствоватьколичествувоспитанников и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых ивторых блюд от 50 до 60°.
      2. Время приема пищи воспитанниками определяется локальным нормативнымдокументомсучетомнорм,установленныхвтаблице4приложения10кСанПиН2.3/2.4.3590-20.
      3. Пищаспищеблокавыдаетсятолькопослеснятияпробыбракеражнойкомиссией и записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции, при этом в журналеотмечаетсярезультаторганолептическойоценки качествакаждого блюда.

Принарушениитехнологииприготовленияпищи,атакжевслучаенеготовностиблюдодопускаютквыдачетолькопослеустранениявыявленныхкулинарныхнедостатков.

* + - 1. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевойпродукциинапищеблокеежедневноотбираетсясуточнаяпробаот каждой партии приготовленной пищевой продукции.Накаждойемкостиуказываетсядатаивид готовойпродукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работникомпищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотнозакрывающиеся)-отдельно каждоеблюдои (или) кулинарноеизделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются вколичестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса,бутербродыдолжны оставляться поштучно,целиком(вобъемеоднойпорции).

Суточныепробыхранятсянеменее48часоввспециальноотведенномвхолодильникеместе/холодильникепритемпературеот+2°Сдо +6°С 9 (п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

* + - 1. Отпускприемовпищиосуществляетсяпоколичествуприсутствующихвоспитанников. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному вменю-раскладке.
      2. Выдача готовойпродукцииспищеблокаосуществляетсяповарами только в специальной одежде.

ПривлекатьвоспитанниковУчреждениякполучениюпищиизпищеблокакатегорическизапрещается.

* + - 1. Перед раздачей пищи детям воспитатель, ответственный за питание детей,обязан:промыть столы горячей водойсмылом;

тщательновымыть руки;

проветритьпомещение;

надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

* + - 1. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;разливается IIIблюдо;

подаетсяIблюдо и IIблюдо;

детирассаживаютсязастолыиначинаютприемпищи с Iблюда;

по окончании приёма I блюда дети приступают к приёму IIблюда;

приемпищизаканчиваетсяприемомIIIблюда.

2.3.1.15.Обучающихся, воспитанников,укоторыхв медицинском заключении установлено сопровождение тьютором, и затруднён или несформированнавыксамостоятельногоприемапищи, докармливает тьютор.

2.3.1.16.Работапоорганизациипитаниядетейвгруппахосуществляетсяподруководством воспитателей, классных руководителей и заключается:

всозданиибезопасныхусловийприподготовкеивовремяприемапищи;

вформированиикультурно-гигиеническихнавыковвовремяприемапищи.

# Питьевойрежим

* + - 1. Приорганизациипитьевогорежимасоблюдаютсяправилаинормативы,установленныеСанПиН 2.3/2.4.3590-20.
      2. Питьевойрежимвоспитанниковобеспечиваетсяпосредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченойводой питьевой воды (п.п.8.4.2., 8.4.3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
      3. Свободныйдоступкпитьевойводеобеспечиваетсявтечениевсеговременипребыванияобучающихся, воспитанников в Учреждении.

# Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

# При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

# Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

# Условияорганизациипитания

* + 1. Закупкапищевойпродукции исырьяосуществляется в соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".
    2. Вучреждении издается приказ о назначении ответственных лиц за организациюпитания,определяютсяихфункциональныеобязанности.
    3. Разработаныиутвержденыграфикработыработниковпищеблока,графикзакладкипродуктов вкотел,график отпускаготовыхблюд,режимприемапищи.
    4. Квалифицированныйштатныйперсоналвладееттехнологиейприготовленияпитания.
    5. Медицинскийработникучрежденияздравоохранения и инженер-технологосуществляютучет питающихсявоспитанниковвТабелепосещаемости.
    6. Ежедневно инженер-технолог составляет меню-раскладку на следующий день. Менюсоставляется на основании списков присутствующихдетей, которые ежедневно до09.00 часов предоставляют классные руководители (воспитатели) классов. Корректировка количества детей в течение дня длясоставленияменюнаследующийденьвозможнадо13:00(с14:00вУчрежденииформируетсяменю,распечатываетсяиутверждаетсяруководителемУчреждения,далеепроизводитсявыдачапродуктов питания из склада с 14 до 15 часов.

Дляоформленияотпускапродуктовпитаниясоскладаиприготовленияпищивпищеблоке основным документом является меню-требование на выдачу продуктов питания(форма0504202 по ОКУД).

* + 1. В случае уменьшения численности воспитанников (отсутствия воспитанников вУчреждении)невостребованныепродуктывозвращаютсянаскладпотребованиюнавозврат.
    2. Возвратунеподлежат:

продукты,выданныедляприготовлениязавтрака,вслучаепроведениязакладкипродуктовпитания дляприготовления завтрака;

продукты,выданныедляприготовленияобеда,еслипродуктыпрошликулинарнуюобработкувсоответствии стехнологиейприготовления детскогопитания;

мясо,куры,субпродукты;

овощи,еслионипрошлитепловуюобработку:

продукты,укоторыхсрокреализациинепозволяетихдальнейшеехранение.

* + 1. Возвратуподлежатпродукты:

яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия,маслосливочное,молокосухое,маслорастительное,сахар,крупы,макароны,фрукты,овощи.

* + 1. Вслучаеналичиявыданныхпродуктов,которыеневозможновернутьвкладовую(насклад)происходитувеличениепорций,которыеотпускаютсядругимвоспитанникамввиде увеличениянормы блюда,какдополнительноепитание.
    2. Факт увеличения порций оформляется членами бракеражной комиссии в видеактаобувеличениивыходапорцийпоформе,согласноприложению1кнастоящемуположению.
    3. Вслучаеувеличениячисленностивоспитанников(выходвоспитанниковвУчреждение без предупреждения родителями (законными представителями) и во время приёма пищиприсутствуетбольшееколичествовоспитанников,чембылозаявлено,происходитуменьшениепорций выхода отдельных блюд, за исключениемтаких как масло, хлеб, джем.

Уменьшениепорцийвыходаотдельныхблюдоформляетсячленамибракеражнойкомиссиисоответствующимактомобуменьшениивыходапорцийпоформе,согласноприложению2 кнастоящемуположению.

Уменьшениевыходаотдельныхблюд(порций)являетсяисключительной(временной)меройвыходаизсложившейсяситуации,собязательнымприведениемменю в соответствие с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах длядетейвсехвозрастныхгруппирекомендуемымсуточнымнаборомпродуктовдляорганизациипитания детей.

Шеф-поваром оформляется требование на довыдачу продуктов питания со складана завтрак, для второго завтрака, для приготовления обеда, для приготовленияполдника и ужина и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи всоответствиисколичеством прибывшихвоспитанников.

* + 1. Акты об увеличении или уменьшении порций составляются на конкретный №меню-требованияи действующую дату.
    2. Инженер-технологежедневноконтролируетвыполнениесреднесуточнойнормывыдачи продуктов на одного ребёнка и при необходимости проводит коррекцию питания вследующей декаде.

Проводитподсчётосновныхпищевыхингредиентовпоитогамнакопительнойведомости1развмесяц(подсчитываетсякалорийность,количествобелков,жировиуглеводов).

* + 1. ДляорганизациипитанияработникиУчрежденияведутииспользуютследующиедокументы:
* положениеоборганизациипитаниявоспитанников;
* приказоборганизациипитаниявоспитанников;
* приказоборганизациипитьевогорежимавоспитанников;
* менюприготавливаемыхблюд;
* ежедневноеменю;
* технологическиекартыкулинарныхблюд;
* ведомостьконтролязарациономпитания;
* положениеобракеражнойкомиссии;
* приказобракеражнойкомиссии;
* программупроизводственногоконтроля;
* инструкциюпоотборусуточныхпроб;
* инструкциюпоправиламмытьякухоннойпосуды;
* график по выполнению санитарно-гигиенических требований;
* гигиеническийжурнал(сотрудники);
* журнал учетатемпературногорежимавхолодильномоборудовании;
* журнал учетатемпературыивлажностивскладскихпомещениях;
* журналсанитарно-техническогосостоянияисодержанияпомещенийпищеблока;
* контрактынапоставкупродуктовпитания;
* графикидежурств;
* другиедокументы.

# Санитарно-эпидемиологическиеусловиядляорганизациипитания

* + 1. ВсоответствиистребованиямиСП2.4.3648-20, СанПиН2.3/2.4.3590-20 иТРТС 021/2011 в Учреждении выделены производственные помещения для приёма и храненияпродуктов,приготовления пищевой продукции.
    2. Производственныепомещенияоснащенымеханическим,тепловымихолодильным оборудованием, весоизмерительным оборудованием, инвентарем, посудой имебелью.
    3. Помещенияпищеблокаоборудованысистемойхолодногоигорячеговодоснабжения,водоотведения,теплоснабжения,вентиляции иосвещения.
    4. Внутренняяотделкапроизводственныхисанитарно-бытовыхпомещенийдолжныбытьвыполненаизматериалов,позволяющихпроводитьежедневнуювлажнуюуборку,обработкумоющими идезифицирующими средствами.
    5. Дляуборкипроизводственныхисанитарно-бытовыхпомещенийвыделяетсяотдельныйпромаркированныйинвентарь,которыйхранитсявспециальноотведенныхместах.

В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборкупоутверждённомуграфику.

* + 1. Медицинский работникпроводитежедневныйосмотр работников,занятыхизготовлениемпродукцииобщественногопитанияи работников, непосредственноконтактирующихспищевойпродукцией,втомчислеспродовольственнымсырьем (шеф- повара, поваров,кухонных рабочих, кладовщика)на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытыхповерхностейтела,признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра медицинский работник заносит в гигиеническийжурнал (рекомендуемый образец приведен в приложении №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) набумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, долженсоответствовать числуработниковнаэтот деньвсмену.

Лицаскишечнымиинфекциями,гнойничковымизаболеваниямикожирукиоткрытыхповерхностейтела,инфекционнымизаболеваниямивременноотстраняютсяотработыспищевымипродуктамиимогутпорешениюруководителяУчреждениябытьпереведенынадругиевиды работ.

* + 1. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевойпродукциивУчреждениидолжныиспользоватьсяраздельноетехнологическоеихолодильноеоборудование,производственныестолы,разделочныйинвентарь(маркированныйлюбымспособом)и кухонная посуда.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться ихраниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посудыдолжнопроводиться отдельно от кухоннойпосуды.

* + 1. Обработкапродовольственного(пищевого)сырьяиизготовлениеизнегокулинарных полуфабрикатов допускается в одном цехе (горячем) при условии выделенияраздельных зон(участков)иобеспеченияраздельнымоборудованиемиинвентарем.
    2. Дляисключениярискамикробиологическогоипаразитарногозагрязненияпищевойпродукции работникипищеблокаобязаны:

оставлятьвиндивидуальныхшкафахилиспециальноотведенныхместаходеждувторогоитретьегослоя,обувь,головнойубор,атакжеиныеличныевещиихранитьотдельноот рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор припосещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иныммоющимсредством длярук послепосещениятуалета;

сообщатьобо всехслучаяхзаболеваний кишечнымиинфекциямиу членов семьи,проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятияобщественногопитания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд,подлежащие заменена новые при нарушении их целостностии после санитарно-гигиенических перерывов вработе.

* + 1. Вмоечных столовой и кухонной посуды, возле всех ванн, которые используютдляобработкиинвентаря,вывешиваютсяинструкциипоправиламмытьяпосудыиобработкиинвентаря с указанием концентраций используемых моющих и дезинфицирующих средств испособовприготовлениярабочихрастворов.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся и используются в соответствии сСанПиН.

* + 1. Дляпредотвращения размноженияпатогенныхмикроорганизмовнедопускается:

привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче пищи посторонних лиц,включаяперсонал,вдолжностныеобязанностикоторогоневходятуказанныевидыдеятельности.

* + 1. Вцеляхконтролязарискомвозникновенияусловийдляразмноженияпатогенныхмикроорганизмовнеобходимоведениеежедневнойрегистрациипоказателейтемпературногорежимахраненияпищевойпродукциивхолодильномоборудованииискладскихпомещенияхнабумажномносителеивлажности-вскладскихпомещениях(рекомендуемыеобразцыприведенывприложения№2и№3кСанПиН2.3/2.4.3590-20.
    2. Складскиепомещениядляхраненияпродукциидолжныбытьоборудованыприборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильноеоборудование-контрольными термометрами.

Пищевыепродуктыхранятвсоответствиисусловиямииххраненияисрокамигодности,установленнымипредприятием-изготовителемвсоответствииснормативно-техническойдокументацией.

* + 1. Шеф-поваробеспечиваеторганизациюработынапищеблоке,соблюдениесанитарно-гигиеническихтребованийприприготовленииираздачепищи.
    2. Кладовщикобеспечивает:

своевременное составление заявок на необходимое количество продуктов,качество поступающихвУчреждение продуктов,

соблюдениесроковихреализациииправилхранения,наличиесертификатовнаполучаемыепродукты.

КладовщикосуществляетприёмпищевыхпродуктовипродовольственногосырьяотпоставщиковвУчрежденииосуществляетсяприналичиитоваросопроводительныхдокументов, подтверждающихихкачествоибезопасность(ведомостьнадоставкупродуктовпитания,счет-фактура,удостоверениекачества,принеобходимости-ветеринарноесвидетельство).

Продукцияпоступаетв тарепроизводителя(поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочныеярлыки(илиихкопии),сохраняются доокончания реализациипродукции.

Входнойконтрольпоступающихпродуктов(бракеражскоропортящейсяпищевойпродукции)осуществляеткладовщик и инженер-технолог.

Результатыконтролярегистрируются кладовщиком вспециальномжурнале.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, систекшимсрокомхранения,атакжепродуктыбезсопроводительныхдокументов,подтверждающихихкачествоибезопасность,неимеющиемаркировки,вслучаееслиналичиетакой маркировкипредусмотренозаконодательствомРоссийскойФедерации.

* + 1. Лица,сопровождающиепродовольственноесырьеипищевуюпродукциювпути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочуюодеждусучетомеесменыпо мерезагрязнения.
    2. Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборкипомещений,производственногоисанитарногооборудования(раковиндлямытьярук,раковин),должныиспользоватьсявсоответствиисинструкциямипоихприменениюихранитьсявспециальноотведенныхместах.Исключаетсяихпопаданиевпищевуюпродукцию.
    3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должныбытьпромаркированысуказаниемназваниясредства,егоконцентрации,датыприготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки наемкости со средством).

Контрользасодержаниемдействующихвеществдезинфицирующихсредствдолженосуществлятьсявсоответствии спрограммой производственногоконтроля.

# Мерыпоулучшениюорганизациипитания

* + 1. В целях совершенствования организации питания обучающихся, воспитанниковадминистрацияУчреждения совместно с классными руководителями, воспитателями:
* организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышениюуровнякультуры питания воспитанников;
* оформляетинформационныестенды,посвященныевопросамформированиякультурыпитания;
* проводитсродителями(законнымипредставителями)воспитанниковбеседы,лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формированииздоровьячеловека,обеспеченияежедневногосбалансированногопитания,развитиякультурыпитанияипропагандыздоровогообразажизни,правильногопитаниявдомашнихусловиях;
* содействует созданию системы общественного информирования и общественногоконтроляорганизациипитаниявУчреждениисучётомширокогоиспользованияпотенциалаСовета Учреждения;
* проводитмониторингорганизациипитанияопоказателяхэффективностиреализациимероприятий.

# Источникиипорядокорганизациипитания

* + 1. Закупкапищевыхпродукции исырьяосуществляется в соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" за счет средств бюджета Ставропольского края на очереднойфинансовыйгод.
    2. Классные руководители заполняют Табели посещаемости и ежедневно предоставляют заместителю директора по воспитательной работе. Заместитель директора по воспитательной работеежемесячно предоставляетТабели посещаемости в бухгалтерию Учреждения. Число дето-дней в месяц по табелямпосещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.Бухгалтерия,сверяяданные,осуществляетконтрольрациональногорасходованиябюджетныхсредств.
    3. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствиистребованиями нормативныхактов.
    4. Порядокпоставкипродуктовпитанияопределяетсягосударственным контрактоми(или)договором.
    5. Отчетностьорасходованиисредствнаобеспечение обучающихся, воспитанниковпитаниемформируется ежемесячно бухгалтером Учреждения на основании предоставляемого инженером-технологомменю-требования.

Меню-требование, заверенное подписями лиц, ответственных за получение (выдачу,использование) продуктов питания, передается вбухгалтерию в сроки, установленные учреждением в рамках учетной политики и правиламидокументооборота.

* + 1. Учёт поступления и выбытия продуктов питания на склад и со склада ведётся вкнигеучётаматериальныхценностей(форма0504042поОКУД)путёмотраженияихпоступления, расхода и остатка по наименованиям, в количественном выражении. В концемесяцаподсчитываютсяитоги дляпроведениясверкисданнымибухгалтерскогоучета.
    2. Ежемесячно составляется отчёт о перемещении продуктов питания на складе сприложениемдокументов,подтверждающихпоступлениеирасходпродуктов.Отчётзаверяетсяподписями ответственныхлиц.
    3. Контроль за целевым расходованием средств.направляемых на организациюпитанияосуществляютруководительсовместносглавнымбухгалтеромУчреждения.
    4. Объёмыфинансированиярасходовнаорганизациюпитаниянаочереднойфинансовыйгодустанавливаютсяс учётомпрогнозачисленностидетейвУчреждении.

# Обязанностиучастниковобразовательныхотношений

# приорганизациипитания

* + 1. РуководительУчреждения:несетответственностьзаорганизациюпитанияобучающихся воспитанниковвсоответствиисфедеральными, региональными нормативными актами, федеральнымисанитарнымиправиламиинормами, уставомУчрежденияинастоящимПоложением;обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;назначаетизчислаработниковУчрежденияответственныхзаорганизациюпитанияизакрепляетихобязанности; обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанниковнродительскихсобраниях, заседанияхСовета Учреждения.
    2. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе:

представляет инженеру-технологу Учреждения заявку на организацию питания обучающихся, воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;

уточняет представленную накануне заявку об организации питания воспитанников; ведет ежедневный табель учета полученных обучающимися, воспитанниками приемов пищи;

осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания; предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные наформирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

выносит на обсуждение на заседаниях Совета Учреждения предложения по улучшению питания воспитанников.

* + 1. Заместитель директора, курирующий вопросы по административно-хозяйственнойчасти:

контролирует своевременное заключение контрактов (договоров) на приобретение и поставку продуктов питания,

обеспечиваетсвоевременнуюорганизациюремонтатехнологического,механическогоихолодильного оборудования пищеблока;

снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды,моющими, дезинфицирующими средствами,уборочныминвентарем;

осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания;

вноситпредложенияпоулучшениюорганизациипитаниявоспитанников.

2.7.4. Воспитатель, ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом руководителя Учреждения.

* + 1. Работникипищеблока:

выполняютобязанностиврамкахдолжностнойинструкции;

не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками,курить нарабочемместе и натерритории Учреждения;

вправевноситьпредложенияпоулучшениюорганизациипитания.

* + 1. Родители(законныепредставители)обучающихся, воспитанников:

представляютподтверждающиедокументывслучае,еслиребенокотноситсякльготнойкатегории детей;

получают выплату денежной компенсации стоимости двухразового питания обучающихся, воспитанников Учреждения, получающих образование по образовательным программам начального общего, основного общего образования на дому и профессионального обучения (за исключением детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей), в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий. (Порядок выплаты денежной компенсации стоимости двухразового питания родителям (законным представителям) обучающихся, воспитанников общеобразовательной организации, получающих образование на дому, Приказ № 76 от 03.07.2020 г);

сообщаютклассному руководителю(воспитателю) оболезниребенкаилиеговременномотсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, атакжепредупреждаютклассного руководителя (воспитателя) обимеющихсяуребенкааллергическихреакцияхнапродуктыпитания идругихограничениях;

ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здоровогообразажизни иправильного питания;

вносятпредложенияпоулучшениюорганизациипитаниявоспитанников;

участвуют в родительском контроле за организацией горячего питания (Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 10», Приказ № 146 , п.9 от 01.09.2021 г).

# Контрользаорганизациейпитания

# Контроль качества и безопасности организации питанияосуществляется наоснованиипрограммыпроизводственногоконтроля,утвержденнойруководителемУчреждения.

# Ответственность

* 1. ВсеработникиУчреждения,отвечающиезаорганизациюпитания,несутответственностьзавред,причиненныйздоровьювоспитанников,связанныйснеисполнениемилиненадлежащимисполнениемдолжностныхобязанностей.
  2. Родители(законныепредставители)воспитанниковнесутпредусмотреннуюдействующимзаконодательствомответственностьзанеуведомлениеУчрежденияонаступленииобстоятельств,лишающихихправанаполучениекомпенсациинапитаниеребенка.
  3. Работники Учреждения, виновные в нарушении требований организации питания,привлекаютсякдисциплинарнойиматериальнойответственности,авслучаях,установленныхзаконодательствомРоссийскойФедерации,–кгражданско-правовой,административнойиуголовнойответственностивпорядке, установленномфедеральными законами.

Приложение 1

к Положению о питании воспитанников

вГКОУ «Специальная (коррекционная)

общеобразовательная школа - интернат №10

УТВЕРЖДАЮ

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_ »\_ \_20 г.

# АКТ

**обувеличениивыходапорций**

Наменютребование№ от« »\_ 20 г.

Бракеражнойкомиссиейвсоставе:

Всвязисуменьшениемчисленностивоспитанниковна человекизакладкой

продуктов для приготовления пищи невостребованные порции списать и выдать детям, какдополнительноепитаниеввидеувеличениянормыблюда(наоснованиитабеляучетапосещаемости воспитанников).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категорияпитающихся | Наименованиеблюда | план | | факт | |
| Количестводетей | Выход порции(грамм) | Количестводетей | Выход порций(грамм) |
|  | Завтрак: |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Обед (продукты |  |  |  |  |
| возвратукоторыене |
| подлежат): |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Овощи (если они |  |  |  |  |
| прошли тепловую |
| обработку): |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Продукты,укоторых |  |  |  |  |
| срокреализации не |
| позволяет их |
| дальнейшеехранение |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Членыкомиссии:

Ответственныйзаведениетабеляучетапосещаемостидетей

Ф.И.О. подпись

Шеф-повар

Ф.И.О. подпись

Приложение 2

к Положению о питании воспитанников

вГКОУ «Специальная (коррекционная)

общеобразовательная школа - интернат №10

УТВЕРЖДАЮ

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_ »\_ \_20 г.

# АКТ

**обуменьшениивыходапорций**

Наменютребование№ от« »\_ 20 г.

Бракеражнойкомиссиейвсоставе:

Всвязисувеличениемчисленностивоспитанниковна человек,наоснованиитабеля

учетапосещаемостивоспитанников,увеличитьколичествопорций.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категорияпитающихся(ясли, сад) | Наименованиеблюда | план | | факт | |
| Количестводетей | Выходпорции  (грамм) | Количестводетей | Выход порций(грамм) |
|  | Завтрак: |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Членыкомиссии:

Ответственныйзаведениетабеляучетапосещаемостидетей

Ф.И.О. подпись

Шеф-повар

Ф.И.О. подпись