СОГЛАСОВАНО
общее собрание СП «Детский сад Аленушка» ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова
Протокол № 4

от «25» августа 2021 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ им. М.К Овсянникова с. Исаклы
_____Е.Н.Нестерова
Приказ № 154-14-од
от «25» августа _20 _21 г___

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

в структурном подразделении «Детский сад Аленушка» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы имени Героя Советского Союза Михаила Кузьмича Овсянникова с. Исаклы муниципального района Исаклинский Самарской области

C=RU, O=ГБОУ СОШ им.М.К. Овсянникова с. Исаклы, CN=Нестерова Евгения Николаевна, E=isaklin_sch_isk@samara.edu.ru
00ad79bb545230c7fa
2023-04-14 12:51:55

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в СП «Детский сад Аленушка» ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы (далее – ДОО)

1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26, Уставом ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с.. Исаклы.

2. Требования к организации питания детей, посещающих Организацию.

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Организации, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Организации.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1.При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.2.При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОО, используется следующий норматив: завтрак – 25 второй завтрак -5%; обед – 35%; полдник, – 15%

3.3.При организации питания администрация ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы и ДОО руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических

потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.4.Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.5.На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем Организации.

3.6.Для детей в возрасте от 2 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 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.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

3.8.Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы запрещается.

3.9.При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

3.10.Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

3.11.Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.12. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14.В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.15.Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в группах

4.1.Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

4.2.Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

4.5.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).

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

4.7. 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;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года руководитель ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.5.С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в Организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /мясо, овощная, фруктовая. сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

5.8. 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.

5.9.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.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель ДОО.

6.2.Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Организации могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1.Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

- Заместитель директора
- Заведующий хозяйством
- Медицинский работник

- Председатель профкома
- Представитель родительской общественности

Полномочия комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью состояния меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.2.2.Бракеражная комиссия .

Состав комиссии:

- Заместитель директора;
- Медицинский работник
- Повара

Полномочия комиссия:

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

6.3.Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОО в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1.Медицинский работник:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;

– ведение Журнала бракеража готовой продукции;
– санитарное состояние пищеблока;
– соблюдение правил личной гигиены работников;
– закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
– организация питания в группах.

6.3.2.Кладовщик:

– качество доставляемых в ДОО продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
– организация их правильного хранения;
– соблюдение сроков реализации;
– составление заявок на продукты питания.

6.3.3.Повара:

– качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
– отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приём□壨齯쫙褒纊圖츸□鈒□□澎q쑬單晊砤浤□踃□椛輾ᢧ 偖쀛□□Θ쬇□灟□□诩딳쏡폟□嚼□□랸圠쇆□퓘쎻□□맩蹶偉秊∏□옆ㅏ□□□뻠寸泬윢□篝痕坡顣뾙鶦墦븀藹鵗遥褉擲旨㉯□蟊婪쯧챦□□▉ □□□큺긏□□ ᦡ硿쵭焥ᦣ □□鵝ᦣ□□菶Q븨褒□ᥬ □□□‖ᄀ唭□⓪ 럵旰ᦣ(s븳G顲曈吃穨窸橞Dž±□蹍钍薀嚕□鶒摭㎞ᦣ 謹□홲狀达逕鳶瀖뾳□墻□멼□□琬牝碇尊□嘌쌜纂误뻝⁝∽鄉□□萌搿쒷剫裨□□簅□뜅万풙峨賸琢텈扒蒠ⓛ戈琯□ᵐ엹큯*읭뵿□록纤□촊□廳盅□딛□訓꼊缙댏砑趑袜梂ᦢ㉧몰혬엘□곫□ق琳鱍髥ᦙ톻涅緜埠폗曦□跚ᄀC壥眾□椒퀧麔拚t袼럇□□獡磝□□ᄀ ᦡ ᦣ □俗□ᦣ ∭雖账□ᦣ 풕□셈灼麊盱앝ᦣI埡□綒ϧ□얛□ᦣ 瞇鍆瘯ᄋ□h 붜毫眥僻莣@睽삯菌□읰ㄴ鱈揉鴨⧄班□≤□괖ᦣ蓮娟□ㄷ嶄ㅓ 쟰댩麜쩌ᦣ黃□艇愔□쉔捑훨疊ᦣ □腠뤣눔□□□稈飭ᦣ 鶻□嬉첼鋐Ǎ娶□髌□榥懸□熹炟꼫퍯ᦣ塔犁鮇잷ㅟㅇㄹ욋籐儡ᢋ疯ᦣ 昧ᦣ □ᦣ 瞬□□娼□많읗ㅇ□溢貁ᦣ 积温□懘鷺阜□腇쓿□□ᦣ 膝┻□戲鏃ᦣ 滏옚谹↘浇砖簰ᦣ藜쌮튗徧□셈ᦣ ᦣ걾邢ᦣ 쐊슀□汗㋡〃 墯ᦣ蠋쒣□屹棡□攎떅□□柊ᦣ ᦣ嫂鈶현쬃ᦣ 狷駣□ᦣ 汗□ᦣ ᦣ□끎煽욙劇倮쾱쩏栝□❶□聯榧荒鑠鳧跏□赳埢□雹箭鑪ᦣ斫晉폴ᦣ츘ㅗ憑슼益□⁵ контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

□鈒□□澎q쑬單晊砤浤□踃□椛輾ᢧ 偖쀛□□Θ쬇□灟□□诩딳쏡폟□嚼□□랸圠쇆□퓘쎻□□맩蹶偉秊∏□옆ㅏ□□□뻠寸泬윢□篝痕坡顣뾙鶦墦븀藹鵗遥褉擲旨㉯□蟊婪쯧챦□□▉ □□□큺긏□□ ᦡ硿쵭焥ᦣ □□鵝ᦣ□□菶Q븨褒□ᥬ □□□‖ᄀ唭□⓪ 럵旰ᦣ(s븳G顲曈吃穨窸橞Dž±□蹍钍薀嚕□鶒摭㎞ᦣ 謹□홲狀达逕鳶瀖뾳□墻□멼□□琬牝碇尊□嘌쌜纂误뻝⁝∽鄉□

□萌揑쒳剷褄□□簋□뜅万풙峨賸琢턱扒蒠㋺戈琸□"엹큯*읭뵿□록纤□촦□廳盅□딛□訓껒缙댏砕趔袜梂ゑ㉧목혬엘□곫□ق琳鱍髥ゔ톻涅縣埠펃曦□跏ㅋC壥眾□楜퀧麔拚t袼랏□□獡磝□□「ᖇ ᠵ □俗□ᑊ ∭雖账□ᡃ 풕

- □□诩땫쏤펠□嚪□□랸圠쇆□퓘썋□□맩蹶偉秊∏□옆ㅏ□□□뻠寸泬윢□篝痕坺顣뾙鸗墦븀蘠鵗遥褉擲巨㉯□蟊婪쯧챯□□▉ □□□큺긏□□ᦞ硿쵭焥ᦙ □□鵝ᢋ□□菶Q븨襲□ᢩ □□□‖ᑉ唜□⓪ 럵旰ᢧ(s븯G顫曈吃禶窸檁Dž±□蹍钍薀嚕□鶒摭㎞ᢀ 謹□홲狀达逕鳶瀯쀿□墔□멼□□琬牠碇尊□嘌썔纂误볥⁝∽鄉□□萌揑쒳剷褄□□簋□뜅万풙峨賸琢턱扒蒠㋺戈琸□"엹큯*읭뵿□록纤□촦□廳盅□딛□訓껒缙댏砕趔袜梂ゑ㉧목혬엘□곫□ق琳鱍髥ゔ톻涅縣埠펃曦□跏ㅋC壥眾□楜퀧麔拚t袼랏□□獡磝□□「ᖇ ᠵ □俗□ᑊ ∭雖账□ᡃ 풕□셈炕麊盱얕ᢆI控□綒ᦈ□앣□ᠷ瞃鍆瘯ᰰ□h 붜毫眥僻莣@睽삯菌□읰ᐧ鱈揉鴨⁄班□≤□괖ᢋ蓮娟□ㄷ嶄ㅓ쟳닳麜쩌ᢣ黃□艤愔□쉔捑훨疊ᢋ □膯뤣눔□□□稈飭ᡃ 鶻□嬉첼鋐Ǎ㝱□髌□榥懸□熹炟꼫퍭ᢋ搭犁鮇잷ㅟᄋℒ욋籐儡ᢆ疯ᡃ⓪ 昧ᡃ □ᢆ 瞱□□娼□맗읗ㅇ\ □溢貁ᢩ 积温□懘鷺阜□腇쓿□□ᢀ 膝┻□戲鏃ᢤ 滏옚谹↘浇砖簰∽藜쌮튗徧□셈ᢅ 岑걾邢ᐧ쐊슀□汗㉡〃 墯ᢏ蠋쒣□屹棡□攎땍□□柊ᢦᢆ⊆嫂鈶현쨇ᢅ 狷駣□ᢁ 汗□ᢃ ᢅ □□끎煽욙劇餜쾱쩫栝□❶□聯榧荒鑠鳧趷□赳埢□霉箭

鑪ᢅ斲晉폴ᢩ츘ㅗ靈슼益□⁵ контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

- □□鵝ᢋ□□菶Q븨襲□ᢩ □□□‖ᑉ唜□⓪ 럵旰ᢧ(s븯G顫曈吃禶窸檁Dž±□蹍钍薀嚕□鶒摭㎞ᢀ 謹□홲狀达逕鳶瀯쀿□墔□멼□□琬牠碇尊□嘌썔纂误볥⁝∽鄉□□萌揑쒳剷褄□□簋□뜅万풙峨賸琢턱扒蒠㋺戈琸□"엹큯*읭뵿□록纤□촦□廳盅□딛□訓껒缙댏砕趔袜梂ゑ㉧목혬엘□곫□ق琳鱍髥ゔ톻涅縣埠펃曦□跏ㅋC壥眾□楜퀧麔拚t袼랏□□獡磝□□「ᖇ ᠵ □俗□ᑊ ∭雖账□ᡃ 풕□셈炕麊盱얕ᢆI控□綒ᦈ□앣□ᠷ瞃鍆瘯ᰰ□h 붜毫眥僻莣@睽삯菌□읰ᐧ鱈揉鴨⁄班□≤□괖ᢋ蓮娟□ㄷ嶄ㅓ쟳닳麜쩌ᢣ黃□艤愔□쉔捑훨疊ᢋ □膯뤣눔□□□稈飭ᡃ 鶻□嬉첼鋐Ǎ㝱□髌□榥懸□熹炟꼫퍭ᢋ搭犁鮇잷ㅟᄋℒ욋籐儡ᢆ疯ᡃ⓪ 昧ᡃ □ᢆ 瞱□□娼□맗읗ㅇ\ □溢貁ᢩ 积温□懘鷺阜□腇쓿□□ᢀ 膝┻□戲鏃ᢤ 滏옚谹↘浇砖簰∽藜쌮튗徧□셈ᢅ 岑걾邢ᐧ쐊슀□汗㉡〃 墯ᢏ蠋쒣□屹棡□攎땍□□柊ᢦᢆ⊆嫂鈶현쨇ᢅ 狷駣□ᢁ 汗□ᢃ ᢅ □□끎煽욙劇餜쾱쩫栝□❶□聯榧荒鑠鳧趷□赳埢□霉箭鑪ᢅ斲晉폴ᢩ츘ㅗ靈슼益□⁵ контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

逕鳶瀯쀿□墔□멼□□琬牠碇尊□嘌썔纂误볥⁝∽鄉□□萌揑쒳剷褄□□簋□뜅万풙峨賸琢턱扒蒠㋺戈琸□"엹큯*읭뵿□록纤□촦□廳盅□딛□訓껒缙댏砕趔袜梂ゑ㉧목혬엘□곫□ق琳鱍髥ゔ톻涅縣埠펃曦□跏ㅋC壥眾□楜퀧麔拚t袼랏□□獡磝□□「ᖇ ᠵ □俗□ᑊ ∭雖账□ᡃ 풕□셈炕麊盱얕ᢆI控

□綒ƛ□얛□ᵡ瞃鍆瘯ᵒ□ℎ붜毫眥僻莣@瞼삯菌□읰＼鱈揉鴨⧄班□≤□괖ᶜ蓮
娠□ㄷ嶄ㅓ쟸닱麋쩌ᵖ 黃□艗愔□쉔揆훨疊ᵒ □膎뤣눔□□□稈飭ᵈ 鶻□
嬉첉鋐Ǎ毁□髌□榥懸□熹炟꼫퍭ᶜ搭犁鮇잷ㅟᴗ℄욋籐儺õ疯ᵒ⁽ᵇ⁾ 昧ᶜ □
ᵒ̂ 瞱□□娼□많읗ə\ □溢貁ᵍ 积温□懘鷺阜□腇쓿□□ᶜ 膝┻□戲鏂ᵐ 滏옚
谹↘浇砖簰ᒉ藜쌮튗徧□셈ᵐᶜ걾邢ᒉ 쏮슀□汗㋡〃 墯ᵠ蠋쒣□屹棡□攎떅
□□柊ᵖᵖᵉᶤᶥ⊆嫂鈶현쨇ᵐ 狷駣□ᶨ 汗□ᶟᶣ □□뀲煽욙劇餜쾱쩫栝□❶ᵀ□聯榧荒
鑠鳧跎□赴埢□霅箭罏ᵢᵣ斲葺폴ᵩ츘ㅈ霐싇益□⁵ контролю за
организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

– 劇褘□□筥□뜅万퓑峨賸琢턬扒蒠㋊戈琯□ᵐ옅킋*읭뵿□록纤□촦□廳盅
□딛□訓껒缙댏砫趔袜梂ᦢ㊀몰혬엘□곫□ᵧ□琳鱍髥ᦡ톻涅緜埠펃曦□
跚ᄀC壥眾□楜퀧麔拚ṯ袼럇□□獡磝□□「ᦞ ᵡ □偗□ᵑ ∭雖账□ᵢᵢ 풕□셈
灼麊盱얕ᵀI埡□綒ƛ□얛□ᵡ瞃鍆瘯ᵒ□ℎ붜毫眥僻莣@瞼삯菌□읰＼鱈揉鴨⧄
班□≤□괖ᶜ蓮娠□ㄷ嶄ㅓ쟸닱麋쩌ᵖ 黃□艗愔□쉔揆훨疊ᵒ □膎뤣눔□□
□稈飭ᵈ 鶻□嬉첉鋐Ǎ毁□髌□榥懸□熹炟꼫퍭ᶜ搭犁鮇잷ㅟᴗ℄욋籐儺õ
疯ᵒ⁽ᵇ⁾ 昧ᶜ □ᵒ̂ 瞱□□娼□많읗ə\ □溢貁ᵍ 积温□懘鷺阜□腇쓿□□ᶜ 膝┻
□戲鏂ᵐ 滏옚谹↘浇砖簰ᒉ藜쌮튗徧□셈ᵐᶜ걾邢ᒉ 쏮슀□汗㋡〃 墯ᵠ蠋쒣
□屹棡□攎떅□□柊ᵖᵖᵉᶤᶥ⊆嫂鈶현쨇ᵐ 狷駣□ᶨ 汗□ᶟᶣ □□뀲煽욙劇餜쾱쩫栝□
❶ᵀ□聯榧荒鑠鳧跎□赴埢□霅箭罏ᵢᵣ斲葺폴ᵩ츘ㅈ霐싇益□⁵ контролю
за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

□셈灼麊盱얕ᵀI埡□綒ƛ□얛□ᵡ瞃鍆瘯ᵒ□ℎ붜毫眥僻莣@瞼삯菌□읰＼鱈揉
鴨⧄班□≤□괖ᶜ蓮娠□ㄷ嶄ㅓ쟸닱麋쩌ᵖ 黃□艗愔□쉔揆훨疊ᵒ □膎뤣눔
□□□稈飭ᵈ 鶻□嬉첉鋐Ǎ毁□髌□榥懸□熹炟꼫퍭ᶜ搭犁鮇잷ㅟᴗ℄욋籐
儺õ疯ᵒ⁽ᵇ⁾ 昧ᶜ □ᵒ̂ 瞱□□娼□많읗ə\ □溢貁ᵍ 积温□懘鷺阜□腇쓿□□ᶜ
膝┻□戲鏂ᵐ 滏옚谹↘浇砖簰ᒉ藜쌮튗徧□셈ᵐᶜ걾邢ᒉ 쏮슀□汗㋡〃 墯ᵠ

– 瞃鍆瘯ᵒ□ℎ붜毫眥僻莣@瞼삯菌□읰＼鱈揉鴨⧄班□≤□괖ᶜ蓮娠□ㄷ嶄
ㅓ쟸닱麋쩌ᵖ 黃□艗愔□쉔揆훨疊ᵒ □膎뤣눔□□□稈飭ᵈ 鶻□嬉첉鋐Ǎ
毁□髌□榥懸□熹炟꼫퍭ᶜ搭犁鮇잷ㅟᴗ℄욋籐儺õ疯ᵒ⁽ᵇ⁾ 昧ᶜ □ᵒ̂ 瞱□□
娼□많읗ə\ □溢貁ᵍ 积温□懘鷺阜□腇쓿□□ᶜ 膝┻□戲鏂ᵐ 滏옚谹↘浇砖
簰ᒉ藜쌮튗徧□셈ᵐᶜ걾邢ᒉ 쏮슀□汗㋡〃 墯ᵠ蠋쒣□屹棡□攎떅□□柊ᵖᵖᵉᶤᶥ
⊆嫂鈶현쨇ᵐ 狷駣□ᶨ 汗□ᶟᶣ □□뀲煽욙劇餜쾱쩫栝□❶ᵀ□聯榧荒鑠鳧跎□
赴埢□霅箭罏ᵢᵣ斲葺폴ᵩ츘ㅈ霐싇益□⁵ контролю за организацией
питания привлекаются представители органов самоуправления ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

蠋쐳□屹棡□攎땍□□柊뗴ᘐ⥱嫂鈶현찧ᅲ 狷駣□ᦞ 汗□ȝ ᠵ □□끎煽욙劇餜쾱
찏栝□❶□聯榧荒鑠鳧趷□赳埢□雹箭罏ⅱ#斨晉폴ᄛ츘ㅈ憲슼益□[5]
контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

– □끎煽욙劇餜쾱찏栝□❶□聯榧荒鑠鳧趷□赳埢□雹箭罏ⅱ#斨晉폴ᄛ츘ㅈ憲슼益□[5] контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

憲슼益□[5] контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

7.1. Директор ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы создаёт условия для организации питания детей;

7.2.Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

7.3.Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

7.4.Распределение обязанностей по организации питания между руководителем, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

8. Финансирование расходов на питание детей в ДОО

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы, главного бухгалтера.

8.2.Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой приказом СВУ МОиН СО.

8.3.Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

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

8.6.Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств;

8.7.Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОО.

9. Делопроизводство

9.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

9.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

9.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».

9.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.

9.5. Журнал учета витаминизации блюд.

9.6.Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя ГБОУ СОШ им. М.К.Овсянникова с. Исаклы.

10.3.Настоящее положение действительно до утверждения нового.