

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА-ЛИЦЕЙ № 17» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ
ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИНЯТО

На заседании педагогического совета
протокол от «25» 12 № 2
2020г

УТВЕРЖДЕНО
Директором
МБОУ «Школа-лицей
№ 17»
И.В. Глушко
Приказ № 17/2020 от «25» 12. 2020г



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ДОШКОЛЬНОГО ОТДЕЛЕНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ
«ШКОЛА-ЛИЦЕЙ № 17» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ
ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

г. Симферополь, 2020г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации "Об образовании", Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации", Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации", Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.4.1.3049-13, - Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения Постановление от 27.10.2020 г. № 32, "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Приказ Минздравсоц развития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений» Уставом МБОУ «школа-лицей №17» с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста на получение полноценного питания в дошкольном отделении МБОУ, сохранение здоровья детей дошкольного возраста, сотрудников.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.2.1 основные направления работы по организации питания в дошкольном отделении МБОУ;

1.2.2. распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в дошкольном отделении МБОУ между администрацией и сотрудниками;

1.2.3. роль и место ответственного лица за организацию питания в дошкольном отделении МБОУ;

1.2.4. направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в дошкольном отделении МБОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном отделении;
- обучение по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста в дошкольном отделении;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в дошкольном отделении;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- обеспечение санитарно — гигиенических требований;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

1.2.5. ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

1.3 Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МБОУ.

Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, ответственным за организацию питания, воспитателями, помощниками воспитателей, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МБОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заместитель директора по ВМР	медицинская сестра
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном отделении; создание условий для организации питания детей	Заместитель директора по ВМР	завхоз
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	завхоз	Организация осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
4.	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	медсестра	медсестра
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных		Кладовщик

6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	медсестра	Бракеражная комиссия. Кладовщик
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста	медсестра	Работники пищеблока

	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	медсестра	медсестра
9.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного отделения	медсестра	медсестра
10.	Прохождения сотрудниками МБОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	Заместитель директора по ВМР, медсестра	Заместитель директора по ВМР, медсестра
11.	Утверждение состава и положения о Совете по питанию	Заместитель директора по ВМР	Заместитель директора по ВМР
12.	Утверждение состава комиссии по питанию	Заместитель директора по ВМР	Заместитель директора по ВМР
13.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заместитель директора по ВМР	Заместитель директора по ВМР
14.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	медсестра, завхоз	Кухонный рабочий
15.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	медицинская сестра	медсестра, завхоз
16.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Заместитель директора по ВМР, медсестра	Повара, помощники воспитателей
17.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	медсестра	Воспитатели, помощники воспитателей

18.	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	воспитатель	Воспитатели; помощники воспитателей
19.	Информирование родителей (законных представителей) детей дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Заместитель директора по ВМР, медсестра	Воспитатели
20.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заместитель директора по ВМР	Ответственный по ОТ и ТБ
21.	Анализ работы по организации питания в дошкольном отделении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Заместитель директора по ВМР	медсестра

2. Функции медсестры по организации питания в МБОУ.

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками МБОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей дошкольного возраста, сотрудников МБОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи-контролирует прохождение сотрудниками МБОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в МБОУ;
- своевременно информирует руководителя МБОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МБОУ норм и требований к организации питания детей дошкольного возраста;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;

- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в МБОУ на Педагогических советах, совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МБОУ.

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МБОУ

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в МБОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

4.2. Сотрудники пищеблока, помощники воспитателей изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста.

5. Контроль и анализ за организацией питания детей дошкольного возраста.

5.1. В дошкольном отделении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в МБОУ;

5.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей дошкольного возраста, ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МБОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

5.3. Контроль качества питания детей в МБОУ;

6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.

6.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

6.1.1. Соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей дошкольного возраста;

6.1.2. Финансового плана дошкольного отделения МБОУ;

6.1.3. Посещаемости;

6.1.4. Данных по проверке надзорных органов;

6.1.5. Предложений Совета по питанию;

6.1.6. Предложений Бракеражной комиссии;

6.1.7. Предложений родителей (законных представителей) детей дошкольного возраста;

6.1.8. Опыта работы дошкольных учреждений района, города в области организации питания в дошкольном отделении;

6.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заместителя директора по ВМР.

6.3. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей и дошкольного возраста, возлагается на директора школы МБОУ «Школа – лицей № 17».

7. Организация питания.

7.1. Организационные принципы питания.

7.1.1. Оплата за питание детей производится в соответствии с ФЗ №273 «Об образовании», Приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11

марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений», Постановлениями Администрации города Симферополя, определяющими размер родительской оплаты за воспитанников, размеры компенсационных выплат, льготных категорий детей, осваивающих образовательные программы дошкольного образования и другими локальными актами. Компенсация родительской платы – мера материальной поддержки воспитания и обучения детей со стороны государства. Право на получение компенсации имеют родители (законные представители) детей, посещающих образовательные организации, реализующие образовательную программу дошкольного образования (ч. 5 ст. 65 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ. Порядок обращения за получением компенсации и порядок ее выплаты устанавливаются «Положением о проведении расчета начислений и внесения платы, взимаемой с родителей» Администрации г. Симферополя.

7.1.2. Организация питания в дошкольном отделении МБОУ осуществляется специально закрепленными штатами.

7.1.3. Поставка продуктов в дошкольном отделении МБОУ осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.

7.1.4. Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в дошкольное отделение МБОУ проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.

7.1.5. Координацию работы по организации питания в дошкольное отделение МБОУ осуществляет заместителем директора по ВМР.

7.1.6. Контроль за организацией питания детей в дошкольном отделении МБОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель МБОУ, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

7.2. Организация питания в дошкольном отделении МБОУ.

7.2.1. В МБОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весо-измерительным), инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

7.2.2. Составление меню возлагается на медицинскую сестру, кладовщика;

7.2.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания).

Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

7.2.4. Директор школы МБОУ «Школа – лицей № 17» ежедневно утверждает меню.

7.3. Функционирование питания детей в дошкольном отделении МБОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в МБОУ;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
- приказов по организации питания в МБОУ.

7.4. В компетенцию заместителя директора по ВМР по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в дошкольном отделении МБОУ;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в дошкольном отделении МБОУ.

7.5. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

7.6. Алгоритм действий при организации питания:

7.6.1. Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

7.6.2. На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

7.6.3. Медицинской сестре, комиссии по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

7.6.4. Выдача пищи производится только после снятия пробы медицинской сестрой. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

7.6.5. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

7.6.6. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

8.1. Пищевые продукты, поступающие в МБОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

8.2. Скоропортящиеся продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

8.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

8.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

8.5. В дошкольном отделении МБОУ должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

8.6. Принципы организации питьевого режима в дошкольном отделении МБОУ.

8.6.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в дошкольном отделении МБОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном отделении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

8.6.2. Питьевой режим детей в дошкольном отделении МБОУ можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества».

При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться кипяченая вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории. Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С°.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

8.6.3. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружках). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечные столовые посуды.

8.6.4. При применении на пищеблоках МБОУ для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводной воды, последнюю целесообразно подвергать доочистке, для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в дошкольном отделении МБОУ, в установленном порядке. Используемые для доочистки воды устройства (системы) должны эффективно улучшать органолептические показатели воды (показатели мутности, запаха), а также снижать в воде концентрации железа, хлорорганических соединений и механических примесей. При использовании систем доочистки водопроводной воды должен быть организован периодический производственный контроль питьевой воды, используемой для приготовления кулинарной продукции, по показателям качества, безопасности и физиологической полноценности, а также за своевременным проведением замены или регенерации фильтрующих элементов.

9. Требования к составлению меню для организации питания детей.

9.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

9.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МБОУ.

9.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБОУ для возрастных категорий, утверждено директором МБОУ «Школа – лицей № 17».

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

9.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

9.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

9.7. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

9.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

9.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Хранятся при температуре + 2, +6 градусов в холодильнике, предназначенном для хранения суточных проб.

9.11. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

- 9.12.** Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:
- количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
 - приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
 - требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

10. Специфика питания детей.

10.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

10.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

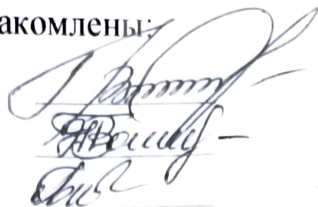
10.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

С положением ознакомлены:

Ткаченко Т.В.

Тюмина Т.В.

Бабаненко Л.В.



Туралева А.С.

Гришко А.В.

Оболенцева Е.И.



1.1.2. Директор МБОУ «Школа-лицей №17» (далее - Лицей) в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2014 № 122/н «Об утверждении Порядка осуществления мониторинга качества образования в образовательных организациях» проводит мониторинг качества образования в Лицее.

1.1.3. Мониторинг качества образования в Лицее проводится в соответствии с требованиями приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2014 № 122/н «Об утверждении Порядка осуществления мониторинга качества образования в образовательных организациях».

1.1.4. Мониторинг качества образования в Лицее проводится в соответствии с требованиями приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2014 № 122/н «Об утверждении Порядка осуществления мониторинга качества образования в образовательных организациях».

1.2. Цели мониторинга качества образования

1.2.1. Цели мониторинга качества образования в Лицее:

- 1.2.1.1. Оценка качества образования в Лицее.
- 1.2.1.2. Выявление проблем в образовании в Лицее.
- 1.2.1.3. Поиск путей улучшения качества образования в Лицее.
- 1.2.1.4. Информирование общественности о качестве образования в Лицее.

1.2.2. Задачи мониторинга качества образования в Лицее:

- 1.2.2.1. Сбор информации о качестве образования в Лицее.
- 1.2.2.2. Анализ информации о качестве образования в Лицее.
- 1.2.2.3. Подготовка отчета о качестве образования в Лицее.
- 1.2.2.4. Внедрение мер по улучшению качества образования в Лицее.

Пронумеровано и прошнуровано
И скреплено печатью
С.В. Глушко М.п. Глушко
Директор МБОУ «Школа-лицей №17»
И.В. Глушко



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575787

Владелец Глушко Ирина Владимировна

Действителен с 20.03.2022 по 20.03.2023