

**Положение
об организации питания
в МБДОУ ЦРР-д/с № 5 «Ромашка»**

1. Общие положения.

1.1. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка - детском саду № 5 «Ромашка» (далее — МБДОУ ЦРР-д/с № 5 «Ромашка»), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания, финансирование, меры социальной поддержки.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28 сентября 2020 года № 28, Уставом МБДОУ ЦРР-д/с № 5 «Ромашка», иными нормативными правовыми актами.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

1.4. Организация питания возлагается на заведующего МБДОУ ЦРР-д/с № 5 «Ромашка». Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Организация питания

2.1.1. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания ДОУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.1.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

2.1.3. Оборудование, посуда, инвентарь, тара и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.1.4. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.5. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.6. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.1.7. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.1.8. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.2. Режим питания и Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.2.2. Обязательные приемы пищи:

Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности

нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: завтрак, второй завтрак, обед и полдник.

Отпуск продуктов осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателями старшей медицинской сестре накануне и уточняется на следующий день не позднее 8:30.

Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- завтрак – 8.30 - 9.00
- второй завтрак – 10.30 – 11.00
- обед – 12.00 – 13.00
- полдник – 15.30

Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

- на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;
- при переводе или отчислении воспитанника из детского сада.

2.2.3. Питьевой режим.

Питьевой режим воспитанников обеспечивается с использованием кипяченой воды с соблюдением требований, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания в ДОУ.

При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Допускается выдача использования упакованной воды промышленного производства и кулеров.

2.3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

2.3.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего хозяйством и медицинского работника дошкольного учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

2.3.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение должны иметь соответствующую маркировку и товаросопроводительную документацию, сведения об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренными регламентами. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.3.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

2.3.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, 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 СанПиН.

2.3.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

2.3.7. Дошкольное учреждение обеспечивается холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких, как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.4. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах.

2.4.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник 15%.

Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

2.4.2. Питание в ДООУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого приказом.

2.4.3. На основе примерного 10-дневного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим ДООУ.

При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1,5 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

2.4.4. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с 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.

При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

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

Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой составляется объяснительная с указанием причины, издается приказ. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.4.6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню в доступных для родителей и детей местах (в холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.4.7. Контроль качества питания (разнообразие), закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляют старшая медсестра, кладовщик.

2.5. Организация питания детей в группах

2.5.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ в соответствии с СанПиН.

2.5.2. 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.

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

2.5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

2.5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).

2.5.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается, уборку осуществляют дежурные по столовой с помощью младшего воспитателя.

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

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

2.5.9. 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.

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

2.5.11. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно.

2.6. Меры по улучшению организации питания

2.6.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала Совета по питанию и Совета ДОУ;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в управление образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

3. Порядок учета питания, приобретения продуктов, поступления и контроля денежных средств на продукты питания, финансовое обеспечение.

3.1. Заведующим МБДОУ ЦРР-д/с № 5 «Ромашка» в начале календарного года издается приказ о назначении ответственного за питание (медицинская сестра), определяет его функциональные обязанности.

3.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

3.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 08.30 часов утра подают педагоги.

3.4. На следующий день в 08.30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

3.6. С последующим приемом пищи (2 завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в МБДОУ ЦРР-д/с № 5 «Ромашка», снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

3.7. Возврату подлежат продукты: мясо, рыба, куры, яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи, сыр, хлеб.

3.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется добавочное меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

3.9. 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.

3.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

3.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ ЦРР-д/с № 5 «Ромашка».

3.12. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

3.13. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

3.14. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается в соответствии с установленной.

3.15. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия на продукты, соответствующих ветеринарных справок и свидетельств на мясную, рыбную и молочную продукцию, яйцо (контроль их наличия осуществляет заведующий хозяйством в системе «Меркурий» на сайте Россельхознадзора).

3.16. Источники и порядок определения стоимости организации питания

3.17. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- бюджетных ассигнований муниципального бюджета;
- внебюджетных источников – средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата); добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

3.18. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

3.19. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

3.20. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 20-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

3.21. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

3.22. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания.

3.23. Организация питания за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

4. Меры социальной поддержки

4.1 Родительская плата не взимается с родителей и законных представителей детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также детей с туберкулезной интоксикацией (ч. 3 ст. 65 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.2. Родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада предоставляется компенсация части родительской платы. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 20 процентов;
- второго ребенка – 50 процентов;
- третьего и последующих детей – 70 процентов.

5.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей),
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

5. Контроль организации питания.

5.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

5.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью, Советом по питанию. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

5.3. Контроль качества и безопасности организации питания детей заключается во внедрении системы - ХАССП (англ. НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – системы управления безопасностью пищевых продуктов, основная задача, которой обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также при хранении и реализации продукции, выявить и взять под системный контроль все критические контрольные точки предприятия, то есть те этапы производства, на которых нарушения технологических и санитарных норм могут привести к неустраняемым или

трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.

Выделяют семь принципов, которые лежат в основе ХАССП:

Первый принцип ХАССП– это проведение полного анализа рисков. Он осуществляется при помощи оценки значимости опасных факторов абсолютно на всех этапах жизненных циклов пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия-изготовителя. Здесь же оценивается вероятность рисков, и вырабатываются меры для их предотвращения, а также сводятся к минимуму выявленные опасные факторы.

Второй принцип ХАССП в общественном питании – это определение критических точек контроля, в рамках которых жесткий контроль помогает предотвратить потенциальную опасность или при помощи конкретных мер свести к нулю возможность появления рисков.

Третий принцип ХАССП в общественном питании заключается в установлении критических пределов для контрольных точек. Здесь же определяют критерии, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем. Разработчики системы формируют лимиты и допуски, которые нужно соблюдать, чтобы в критических точках ситуация не вышла из-под контроля.

Четвертый принцип ХАССП в общественном питании заключается в установлении процедур мониторинга всех критических точек контроля. Для этого должны быть установлены системы наблюдения в критических точках и должны создаваться разные инспекции при помощи регулярного анализа и других разных видов производственного надзора.

Пятый принцип ХАССП в общественном питании заключается в разработке корректирующих действий, которые нужно предпринимать в тех случаях, когда наблюдения и инспекция свидетельствуют о том, что ситуация может выйти из-под контроля.

Шестой принцип ХАССП – это установление процедур ведения и учета документации, в котором фиксируются нужные параметры.

Седьмой принцип ХАССП в общественном питании – это установление процедур проверки документов, которые должны поддерживаться всегда в рабочем состоянии и отражать абсолютно все мероприятия по внедрению, исполнению всех пунктов ХАССП.

При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль организации питания детей заключается:

- в контроле правильности расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- в контроле правильности корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов;
- в контроле соблюдения технологии приготовления блюд,
- в контроле обработки овощей, мяса, рыбы, учета потерь при обработке;
- в контроле выхода блюд, закладки продуктов питания в котел.
- в контроле соблюдения санитарных правил и нормативов.
- в контроле соблюдения условий и сроков хранения продуктов.
- в контроле ведения документации.
- в контроле санитарного состояния помещений.

5.4. За формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за 10 дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость - ведомость контроля за рационом питания.

5.5. Заведующий МБДОУ ЦРР-д/с № 5 «Ромашка» осуществляет постоянно контроль организации питания в МБДОУ ЦРР-д/с № 5 «Ромашка».

5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ ЦРР-д/с № 5 «Ромашка» к участию в контроле привлекаются члены Совета по питанию МБДОУ ЦРР-д/с № 5 «Ромашка».

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Заведующий детским садом:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

6.2. Ответственный за организацию питания осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

6.3. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта и обслуживание технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- обеспечивает выдачу посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, уборочного инвентаря;
- осуществляет закупки продуктов питания, их приемку, экспертизу, органолептическую оценку, ведение журналов бракеража сырой продукции, температурного режима холодильников, температуру и влажность в складе хранения продуктов.

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Воспитатели:

- представляют ответственному за питание заявку о количестве воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- ведут ежедневный табель учета посещаемости воспитанников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.
-

7. Документация

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

- Положение и приказ об организации питания воспитанников.
- Приказ заведующего ДОУ о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- График питания воспитанников.
- Табель по учету посещаемости.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
- Ежедневное Меню-требование;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- Примерное десятидневно

е меню, технологические карты.

- *приказ об организации питьевого режима воспитанников;*
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля в соответствии с принципами ХАССП;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- графики дежурств.

8. Ответственность

8.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за

неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации ребенка.

8.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее положение принимается Общим собранием работников ДОУ.

9.2. Все изменения и дополнения в настоящее положение вносятся Общим собранием работников ДОУ и принимаются на его заседании.

9.3. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.