

## **ПРИНЯТО**

Общим собранием работников МАДОУ  
Протокол № 2  
от «19» декабря 2020г.

## **УТВЕРЖДАЮ**

Директор  
МАДОУ «ЦРР - д\сад  
№108»  
\_\_\_\_\_И.В. Борисова

## **СОГЛАСОВАНО**

Советом родителей:  
Протокол №2  
«14» декабря 2020г.

Приказ по ДОУ № 99  
от «23» декабря 2020 г.

**Положение по организации питания  
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения  
«Центр развития ребенка - детский сад №108»  
г. Сыктывкара  
(новая редакция)**

### **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка – детский сад №108» г. Сыктывкара (далее Учреждение) разработано в соответствии с -Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно- эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1 года до 7 лет) в Учреждении, реализующего образовательную программу дошкольного образования, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников Учреждения.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся педагогами и принимаются на заседании Педагогического совета.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

### **2. Цели и задачи по организации питания.**

2.1. Основная цель по организации питания в Учреждении - создание оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечение безопасного и сбалансированного питания воспитанников.

## 2.2. Основные задачи Учреждения по организации питания:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании детей;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 90-100%;
- повышение качества работы по организации питания в Учреждении;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

## 3. Организационные принципы и требования к организации питания

### 3.1. Способ организации питания

3.1.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения, 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.

3.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию детского сада, а также на поваров детского питания, кладовщика, младших воспитателей, воспитателей.

3.2. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное четырехразовое питание воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотнённый» полдник с включением блюд ужина) в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства.

В промежутке между завтраком и обедом в Учреждении установлен дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок и (или) свежие фрукты.

Прием пищи организуется с интервалом 3-4 часа.

3.3. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

3.4. Организация питания воспитанников в Учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной обработки,
- просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль работы пищеблока,

- доведением младшими воспитателями пищи до ребенка, в соответствии с меню-требованием, правильной организацией питания детей в группах;

- контроль и учет эффективности питания детей.

3.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с меню, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

3.5. Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

3.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.7. В меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.8. В примерном меню суточное содержание белков должно обеспечивать от 42 до 54 г/сут., жиров от 47 до 60 г/сут., углеводов 203-261 г/сут.. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

3.9. На основе меню, ежедневно, на следующий день ответственным за организацию питания составляется меню-требование и утверждается руководителем Учреждением.

3.10. Для детей в возрасте от 1,5 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 обработке 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.

- 3.11. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.12. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с директором Учреждения запрещается.
- 3.13. При необходимости внесения изменений в меню - раскладки (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора Учреждением. Исправления в меню-требованиях не допускаются.
- 3.14. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- 3.15. В Учреждении создается бракеражная комиссия, действующая на основании Приказа о бракеражной комиссии, Положения о бракеражной комиссии члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.16. Готовая пища с пищеблока выдается только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном Журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.17. В Учреждении организован питьевой режим с использованием бутилированной воды. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.
- 3.18. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

#### **4. Организация питания на пищеблоке.**

- 4.1. Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
- 4.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
- 4.3. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка:
- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;
  - еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
- Один раз в месяц (при определенных условиях и требованиях еженедельно), согласно графику, проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.
- 4.4. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования ежегодно, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год.
- 4.5. Ежедневно, перед началом работы, проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья.

4.6. Пищевые продукты на пищеблоке хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

### **5. Требования к условиям хранения, приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5.2. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняется до окончания реализации продукции.

5.3. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

5.4. 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.

5.5. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

5.6. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

5.7. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

5.8. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

5.9. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

5.10. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

5.11. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

5.12. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

5.13. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

5.14. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

5.15. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.

5.16. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

5.17. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

5.18. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5.19. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

5.20. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

5.21. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

5.22. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

5.23. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

5.24. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

5.25. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2

°С. В качестве заправки салатов используется растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

## **6. Требования к выдаче пищи.**

6.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. 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.

6.2. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

6.3. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в СП;
- использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

## **7. Организация питания воспитанников в группах.**

7.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания;
- в организации питьевого режима в группах.

7.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному директором Учреждения.

7.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

7.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи, и нормой выдачи блюд, указанных в меню-раскладке.

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

7.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подаётся салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со стола посуду;
- дети приступают к приему второго блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под второго блюда; - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

Режим питания детей с 12 часовым пребыванием в МАДОУ «ЦРР - д\сад № 108» представлен в таблице

Таблица 1

**Режим питания детей с 12 часовым пребыванием**

№	Группа	Время выдачи готовых блюд		
		Завтрак	Обед	Уплотненный полдник
5	Ясельная	08.05.	11.40	15.40
9	Ясельная	08.08	11.45	15.45
1	II младшая	08.11	11.50	15.50
6	II младшая	08.14	11.55	15.55
4	Средняя	08.17	12.00	16.00
12	Средняя	08.20	12.05	16.05
13	Средняя	08.23	12.08	16.08
7	Старшая	08.26	12.10	16.10
10	Старшая	08.29	12.05	16.15
2	Подготовительная	08.31	12.08	16.18
11	Подготовительная	08.34	12.22	16.22
8	Подготовительная	08.37	12.25	16.25
3	Подготовительная	08.40	12.28	16.28

Второй завтрак – 10.00 для всех групп

**8. Порядок учета питания, финансовое обеспечение (источники и порядок определения стоимости) организации питания**

8.1. Ежедневно, заведующим складом, ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

8.2. Ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые с 12.30.00 до 13.00 часов подают педагоги.

8.3. На следующий день в 08.30 часов младшие воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах кладовщику.



8.4.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.

8.5.С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными возвращаются на склад по акту.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макаронны, фрукты, овощи.

8.7.Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд.

8.8. Финансирование питания воспитанников осуществляется:

- за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета (льготная категория).

**8.9.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.

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

8.9.2.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.

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

8.9.4.При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги перечисляются на счет родителя (законного представителя).

**8.10.Организация питания за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета (льготная категория)**

8.10.1.Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, воспитанников за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

8.11.Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в

меню-требования. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.12. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям) обучающихся, размер которой устанавливается решением Учредителя.

## **9. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

9.1. Директор Учреждения:

- издает приказ об организации питания и питьевого режима в Учреждении;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях.

9.3. Заведующего по хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

9.4. Работники пищеблока:

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

9.5. Воспитатели:

- представляют информацию об организации питания воспитанников на следующий день с указанием фактического количества питающихся;
- 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;

9.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю 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;

## **10. Контроль организации питания**

10.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором Учреждения.

10.2. Контроль организации питания воспитанников осуществляет Бракеражная комиссия.

10.3. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления 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; - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

10.4. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом Учреждения.

## **11. Ответственность**

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

11.3. Работники Учреждения, 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.