

Рекомендовано к принятию
на Педагогическом совете
МБДОУ «Детский сад № 58»
Протокол № 1
от « 16 » января 2025г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МБДОУ «Детский сад № 58»
№ 2-Д от « 16 » января 2025г.

Мотивированное мнение
Родительского комитета
МБДОУ «Детский сад № 58»
УЧТЕНО
Протокол №
от « 16 » января 2025г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 58»

г. Новомосковск, 2025г.

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 58» (далее – Образовательная организация) в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37, 41 п. 7 ст. 79;

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СП) с изменениями от 22.08.2024г.;

- 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 28.09.2020 № 28;

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;

- Уставом Образовательной организации.

1.2. Настоящее положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания и устанавливает порядок организации питания детей в Образовательной организации от 1 года до 7 лет.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в Образовательной организации, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в Образовательной организации и документацию.

1.4. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляют штатные работники Образовательной организации в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий, заместители заведующего, повар, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателя), 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.

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.

1.7. Закупка пищевой 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».

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на воспитанников Образовательной организации.

1.9. Настоящее Положение принимается с учетом мотивированного мнения Родительского комитета и рекомендаций к принятию Педагогического совета, и

утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего Образовательной организации.

2. Основные цели и задачи организации питания в Образовательной организации

2.1. Основной целью организации питания в Образовательной организации является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Образовательной организации.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Образовательной организации являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Образовательной организации в части организации и обеспечения качественного питания в Образовательной организации.

3. Требования к организации питания воспитанников Образовательной организации

3.1. Образовательная организация обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Образовательной организации по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

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

3.3. Лица, поступающие на работу в Образовательную организацию по приготовлению пищи, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством РФ.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь и головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу на пищеблоке;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы: «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях». Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.12. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов в Образовательную организацию

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и Образовательной организацией.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Образовательной организации, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад Образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Образовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

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

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Образовательной организации, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, шеф-повара и кладовщика Образовательной организации, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Образовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

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

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Образовательная организация обеспечена 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.

6. Организация питания в Образовательной организации

6.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в Образовательной организации. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 7:30.

6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, с 11-ти часовым пребыванием в Образовательной организации, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак - 5%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты, обед – 35%; полдник «уплотнённый» - 20%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в п. 6.2.

6.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.4. Питание в Образовательной организации осуществляется с учетом основного меню (далее – меню) на период не менее двух недель, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного с медицинской сестрой и утвержденного заведующим Образовательной организацией.

Меню Образовательной организации 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 соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности согласно Приложения 11 СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение 9 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).

6.5. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем Образовательной организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.6. При наличии детей в Образовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в Образовательной организации необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Образовательной организации.

6.7. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

6.8. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню при

входе в Образовательную организацию и в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода, а также рекомендации по организации здорового питания детей.

Также Образовательная организация размещает ежедневное меню на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции.

6.9. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет заведующий, шеф-повар, медсестра, кладовщик.

6.10. В Образовательной организации созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

6.11. Выдача готовой пищи в Образовательной организации осуществляется после проведенного контроля качества готовых блюд в составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 СанПин 2.3/2.4.3590-20).

Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента их приготовления.

Для контроля температуры блюд при раздаче используются термометры.

6.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Выдача пищи на группы Образовательной организации осуществляется строго по графику (Приложение 1).

6.13. Непосредственно после приготовления пищи перед раздачей отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды – оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции);
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.

6.14. Пробы отбираются ответственным лицом, 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 правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке Образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.16. 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.

6.17. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3,5 лет.

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).

6.18. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

6.19. 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, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- подается первое блюдо;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

6.21. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

7. Организация питьевого режима

7.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

7.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в Образовательной организации.

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

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 ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться 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 в произвольной форме.

8. Финансовое обеспечение

8.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

8.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

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

8.2. Организация питания за счет средств родительской платы

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

8.2.2. Заведующий Образовательной организации издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

8.2.3. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формируются один раз в год (на 1 сентября) и ежемесячно корректируются ответственным за организацию питания при наличии:

- поступивших воспитанников;
- отчисленных воспитанников.

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

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

8.2.6. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 25-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

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

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

8.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета

8.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета администрации муниципального образования город Новомосковск, осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, воспитанников за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

8.3.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Образовательной организации

9.1. Заведующий Образовательной организации:

- 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 Образовательной организации и настоящим Положением;

- назначает из числа работников Образовательной организации ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях.

9.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего Образовательной организации.

9.3. Заведующий хозяйством:

- 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:

- ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- создают безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- формируют культурно-гигиенические навыки во время приема пищи детьми;
- 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 родительских собраниях предложения по улучшению питания воспитанников.

9.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю Образовательной организации о болезни ребенка или его временном отсутствии 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.

9.7. Мероприятия, проводимые в Образовательной организации:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Контроль организации питания

10.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим и Положения о производственном контроле за организацией и качеством питания.

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

11. Ответственность

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

11.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление Образовательной организации о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

11.3. Работники Образовательной организации, 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.

ПРИМЕРНЫЙ ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИТАНИЯ

№	<u>ГРУППЫ</u> (наименование)	<u>Завтрак</u>	<u>Второй завтрак</u>	<u>Обед</u>	<u>Уплотненный</u> <u>полдник</u>
1		8-20	10-00	11-50	15-20
2		8-25	10-00	11-55	15-25
3		8-30	10-00	12-00	15-30
4		8-35	10-00	12-05	15-35
5		8-40	10-00	12-10	15-40
6		8-45	10-00	12-15	15-45

