

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
Чамеровский детский сад
(МДОУ Чамеровский детский сад)

СОГЛАСОВАНО
На общем собрании трудового коллектива
МДОУ Чамеровский детский сад
Протокол №3 от 28.07.2025г



Заведующий МДОУ Чамеровский детский сад
Н.А. Тарасова
28.07.2025
Чамеровский
Приказ №23 от 28.07.2025г
детский сад

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

в муниципальном дошкольном образовательном учреждении Чамеровский детский сад

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении Чамеровский детский сад общеразвивающего вида разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 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 28.09.2020 № 28,
- Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения Чамеровский детский сад и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации направленными на охрану здоровья воспитанников.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, 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 участников процесса организации питания: воспитанников детского сада, их родителей (законных представителей) и работников детского сада.

1.4. Дошкольное учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом от 1,5 до 7 лет, 10,5 часовым режимом пребывания в дошкольном учреждении.

1.5. Основной целью организации питания в дошкольном учреждении является

создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления необходимых условий для организации питания.

1.6. Основными задачами организации питания воспитанников в дошкольном учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.7. Обеспечение воспитанников питанием осуществляется дошкольным учреждением самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками дошкольного учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшиими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

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

2. Порядок организации питания воспитанников в дошкольном учреждении

2.1. Воспитанники дошкольного учреждения получают питание в соответствии со временем пребывания и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в дошкольном учреждении организуется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным для детей от 1 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым Приложением №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7 лет на 1 ребёнка»).

2.3. При составлении примерного 10-ти дневного меню следует

руководствоваться распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в дошкольном учреждении с учетом приложения №10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: **завтрак - 20 % ;2 завтрак – 5%; обед - 35%; ужин-20%.**

Второй ужин для воспитанников осуществляется родителями (законными представителями) в домашних условиях из расчета 20% суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

2.4. Кратность приемов пищи определяется по нормам, установленным в Приложении №12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5. При составлении примерного десятидневного меню и расчете калорийности учитывается для каждой возрастной группы рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ.

2.6 Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на 1

ребёнка на каждый день, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами приготовления блюд для детского питания.

2.7. В примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Повседневный рацион питания детей в дошкольном учреждении формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного 10-и дневного меню. 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, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.9. Для обеспечения преемственности питания в семье - меню вывешивается на видном месте в приёмных групп, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников всех групп дошкольного учреждения.

2.10. Составленное примерное 10-дневное меню фиксируется на специальном бланке меню - раскладке по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся всех возрастных групп;

- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции);

2.11. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учётом их пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.12. При наличии детей, больных аллергическими заболеваниями, в меню-требовании отражается замена продуктов. Данные о воспитанниках, страдающих аллергическими заболеваниями, должны находиться на пищеблоке и в группах. Все изменения в организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, оформляются дополнительным соглашением к основному договору, в котором прописываются требования и условия для организации такого питания (хранение, разогрев и пр.)

2.13. На каждое блюдо примерного 10-и дневного меню в дошкольном учреждении разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.14. Питание детей в дошкольном учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. Для дополнительного обогащения рациона питания детей макронутриентами 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.

2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции, (Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.17. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркованные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные

закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третий блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в дошкольном учреждении не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей установлен в приложении №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.19. Доставка пищевых продуктов в дошкольное учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.20. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в дошкольное учреждение должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в дошкольное учреждение не принимаются.

2.21. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

2.22. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ (Приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.23. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильного оборудования - термометрами.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с Приложением №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, который хранится в течение года.

2.24. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются

приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Ответственное лицо заносит показания в журнал (Приложение №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

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

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

2.29.Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

2.30.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.

2.31. 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.

2.32. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

2.33. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10° С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

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

2.36. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

2.37.При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

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

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.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200° С в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется мясорубка.

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

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6 без последующей промывки).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

2.38. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор. Обработка яиц производится в 1-2 % растворе кальцинированной соды, дезинфекции разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах и ополаскивании в течении не менее 5 минут.

2.39. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

2.40. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

2.41. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15° С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

2.42. 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 листы. 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. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

2.43. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы):

- овощи, предназначенные для раздачи порционными, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

- варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

- отваренные овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 С.

2.44. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

2.45. Кефир, ряженку и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

2.46. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока дошкольного учреждения учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе на пищеблоке, копии инструкций располагают на пищеблоке.

2.47. Все технологическое и холодильное оборудование в дошкольном учреждении должно находиться в рабочем состоянии.

2.48. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

- для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.49. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.50. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ответственными работниками ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

2.51. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра заносятся в санитарный журнал. (Приложение N 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.52. В дошкольном учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

2.53. При организации питания детей для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

2.54. В дошкольном учреждении организован питьевой режим. 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.

3. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

- 3.1. Продукты поставляют в дошкольное учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению дошкольного учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между дошкольным учреждением и снабжающей организацией.
- 3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме, либо через электронную систему «Меркурий».
- 3.2. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт через электронную систему «Меркурий».
- 3.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме либо через электронную систему «Меркурий». Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Контроль за организацией питания

- 4.1. Общий контроль за организацией питания воспитанников осуществляют заведующий детским садом и ответственный за организацию питания.
- 4.2. Производственный контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля детского сада.
- 4.3. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями воспитанников (далее – родительский контроль). Порядок проведения родительского контроля и доступа в помещения для приема пищи определяется отдельным локальным актом детского сада.
- 4.4. Ежедневно воспитателями групп ведётся учет присутствующих в этот день питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- 4.5. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном

выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначеннной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.6. Начисление платы за питание производится бухгалтерией дошкольного учреждения ежемесячно на основании табелей учета посещаемости детей.

4.7. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требований.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

5.1. Заведующий детским садом:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном учреждении;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
- издает приказ о предоставлении питания и организации питьевого режима;
- обеспечивает принятие локальных актов по организации питания воспитанников;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и определяет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада;

5.2. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

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

5.3. Работники пищеблока:

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

5.5. Воспитатели:

- представляют в пищеблок детского сада устную заявку об организации питания воспитанников на следующий день. Заявка обязательно должна содержать фактическое количество питающихся;
- уточняют предоставленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- не реже чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания устные данные о количестве фактически полученных воспитанниками приемов пищи;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- систематически проводят с родителями консультации по организации питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению организации питания воспитанников.

5.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют документы, которые необходимы для организации питания воспитанника и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- уведомляют администрацию детского сада об утрате воспитанником мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- 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;
- 5.7. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим дошкольного учреждения, работниками пищеблока, заведующим складом отражаются в их должностных инструкциях.

6. Финансирование расходов на питание воспитанников

6.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее - родительская плата);
 - бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета;
- Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.
- внебюджетных источников - добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

7. Меры социальной поддержки

7.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. 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 - 100 процентов.

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

- заявления одного из родителей (законных представителей), составленного по форме, установленной в Приложении № 1 к настоящему Положению;
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий осуществляет ежеквартальный анализ деятельности дошкольного учреждения по организации питания детей.

8.2. Отчеты об организации питания в дошкольном учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса: на общем собрании трудового коллектива, совещаниях при заведующем, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно - эпидемиологическими требованиями.

8.4. В дошкольном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение о комиссии по закупке товаров, работ и услуг для нужд дошкольного учреждения;
- Положение об организации питания воспитанников в дошкольном учреждении;
- Положение о бракеражной комиссии дошкольного учреждения;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, утвержденное заведующим дошкольного учреждения;

- Меню-требования на каждый день с выходом блюд;
- Технологические карты;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- График смены кипяченой воды;
- Ведомость контроля за рационом питания
- Программа производственного контроля
- Ежедневное меню для детей в группах, на сайте дошкольного учреждения;
- Приказы заведующего об организации питания в дошкольном учреждении.

9. Ответственность

9.1. Заведующий детским садом 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.

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

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.

9.3. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих права воспитанника на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания.

Уведомления о назначении
и выплате компенсации

Ф.И.О. заявителя

Ф.И.О. ребенка

МПСУ

Компенсацион

Документ назначених

Компенсации

Уведомление получено

Позапись

1000000000

В Муниципальное дошкольное образовательное учреждение г.Весьегонска

89

Ф.И.О.

проживающего (ей) по адресу _____

почтовый адрес заявителя с указанием индекса

Паспортные данные _____
(серия, номер, кем выдан, когда выдан)

Заявление

Прошу в соответствии со статьей 52.2 Закона Российской Федерации "Об образовании" выплачивать мне компенсацию части родительской платы за содержание моего

— ребенка (первого, второго, третьего)

(фамилия, имя, отчество, год рождения ребенка)
в образовательном (о) учреждении, организации, реализующей основную
общеобразовательную программу дошкольного образования с

(дата зачисления в организацию)
Прошу перечислять причитающую мне компенсацию части родительской платы за содержание ребенка.

— (номер счета и структурного подразделения финансовой организации или номер отделения фельдъегерской почты)

К заявлению прилагаются следующие документы:

1. Копия свидетельства о рождении всех детей

2. Копия счета
 3. Копия паспорта
 4. Копия сНИЛС матери ребенка
 5. _____

Правильность сообщаемых сведений подтверждаю. Обязуюсь своевременно извещать образовательную организацию о наступлении обстоятельств, влекущих изменение размера компенсации части родительской платы или прекращение ее выплаты.

«_____» 201 года (подпись, засчитана)