

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД № 16 «РОСИНКА»
Г. БЛАГОВЕЩЕНСКА РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МАДОУ ЦРР - ДЕТСКИЙ САД № 16 «РОСИНКА»)

ПРИНЯТО

решением общего собрания (конференции)
работников МАДОУ ЦРР
детский сад № 16 «Росинка»
Протокол № 5 от 11.01 20 21 г

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ ЦРР-
детский сад №16 «Росинка»
_____ Кислякова С.А.

Приказ № 5
от «12» 01 20 21 г.



СОГЛАСОВАНО

Родительским комитетом ДОУ
Протокол № 3 от 29.12 20 20 г.

**Положение
об организации питания воспитанников, в том числе инвалидов и
лиц с ограниченными возможностями здоровья
в муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении - центр развития ребенка –
детский сад № 16 «Росинка»
г. Благовещенска Республики Башкортостан**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении – центре развития ребенка - детский сад № 16 «Росинка» г. Благовещенска Республики Башкортостан (далее – Положение), разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29.12.2012 г.; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213 н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников ОУ», Федеральным законом № 29 ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом ДОУ.

1.2. 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 в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении – центр развития ребенка - детский сад № 16 «Росинка» г. Благовещенска Республики Башкортостан (далее – ДОУ).

1.3. Настоящее Положение определяет цели и задачи организации питания в ДОУ, 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, устанавливает меры социальной поддержки, а также финансирование расходов на питание в ДОУ и документацию.

1.4. Оказание услуги по организации питания воспитанников ДОУ определяется муниципальным контрактом между Заказчиком (ДОУ) и Исполнителем услуги по организации питания воспитанников ДОУ (далее – Исполнитель услуги)

1.5. Услуги по организации питания ДОУ осуществляется штатными работниками Исполнителя, имеющие соответствующую квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющие личную медицинскую книжку установленного образца.

1.6. Оказание услуги по организации воспитанников осуществляется в соответствии с действующим санитарным законодательством Российской Федерации, на основании Федерального закона "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от 18.07.2011 N 223-ФЗ, Положения о питании в ДОУ.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ 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, хранения продуктов в ДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников 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 ДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ.

3. Организационные принципы и требования к организации питания

3.1. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников, в соответствии с действующим санитарным законодательством РФ.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются Санитарными Правилами и иными нормами, и требованиями, не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

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

3.4. 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, регламентирующие правила предоставления питания.

3.5. Питание предоставляется в дни работы ДОО пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

4. Порядок поставки продуктов в ДОО

4.1. Порядок поставки продуктов в ДОО определяется муниципальным контрактом между Заказчиком (ДОО) и Исполнителем услуги по организации питания воспитанников в ДОО.

4.2 Поставка продуктов питания осуществляется путем его доставки Исполнителем услуги на объект Заказчика.

4.3. Исполнитель поставляет товар отдельными партиями по заявкам, с момента подписания муниципального контракта.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке. Вместе с товаром Исполнитель услуги передает документы на него, указанные в спецификации.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно - эпидемиологических требований к их перевозке. 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 РФ.

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

4.9. 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. Условия хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего (Заказчика), Исполнителя услуги по организации питания и ответственного работника за организацию питания воспитанников в ДОО, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность (товарно – транспортная накладная, счет – фактура, удостоверение качества, по необходимости – ветеринарное свидетельство).

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 РФ.

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

5.5. Сроки хранения и реализации особо портящихся продукции должны соблюдаться в соответствии с санитарными правилами.

5.6. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологические потребности детей в пищевых веществах.

6.1. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с Основным меню, разработанным и утвержденным Исполнителем услуги на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста и согласованного с Заказчиком.

6.2. Воспитанники ДОУ получают 4-х разовое питание. Калорийность рациона питания воспитанников на отдельные приемы пищи распределяются в зависимости от длительности пребывания в ДОУ и определяется по нормам, установленным приложением 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Таблица 3).

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

6.4. На основе меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- объем блюд для каждой группы
- нормы физиологических потребностей
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов
- выход готовых блюд
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд
- требования санитарных правил и СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечных заболеваний или отравления.

6.6. При наличии детей в ДОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включается блюда диетического питания.

6.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания в ДОУ вносится в специальный журнал с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОУ. Исправления в меню-требовании не допускаются.

6.8. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче, в приемные группы.

6.9. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизация блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, заведующий ДОУ, ответственный за организацию питания в ДОУ, диетическая сестра по питанию и кладовщик.

7. Организация питания в ДОУ.

7.1. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий ДОУ.

7.2. На пищеблоке в ДОУ должны быть созданы условия для организации питания:

- В соответствии с требованиями СП, СанПиН, ТР ТС в ДОУ выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.
- Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным требованиям к организации общественного питания.
- Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых продуктов.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее трех человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующего ДОУ

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

- порционные блюда в полном объеме
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – не менее 100гр.
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно целиком (в объеме 1 порции)

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (контейнеры, банки) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течении не менее 48 часов при температуре +2 +6 градусов. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранение суточной пробы осуществляется ответственным за организацию питания в ДОУ.

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

7.9. Вносить изменение в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим, запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменений в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОУ. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд, выход блюда.

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация 3 блюд.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или 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, рыбных).
- крошек и холодных супов
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи)
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур, технологических режимов осуществляет ответственный за организацию питания в ДОУ.

7.15. В компетенцию заведующего ДОУ по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования
- контроль состояния производственной базы пищеблока
- контроль соблюдения требований СП и СанПиН
- заключение муниципальных контрактов на оказание услуг по организации питания воспитанников ДОУ.

7.16. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- создание безопасных условий при подготовке и приеме пищи
- формирование культурно-гигиенических навыков при приеме пищи

7.17. Привлекать воспитанников ДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается

7.18. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячим раствором с мылом
- тщательно вымыть руки
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи
- проветрить помещение
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи

7.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставят хлебные тарелки с хлебом
- разливают 3 блюда
- подается первое блюдо
- дети рассаживаются за столы и начинается прием пищи с салата
- по мере употребления воспитанниками салата, помощник воспитателя убирает со столов салатники
- дети приступают к приему первого блюда
- по окончании, помощник воспитателя убирает со стола тарелки из-под первого блюда
- подается второе блюдо
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда

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

8. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

8.1. Обязательные приемы пищи

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

8.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 8:30.

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

8.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

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

8.2. Питьевой режим

8.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой.

8.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

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

9. Порядок учета питания.

9.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Табеле учета посещаемости детей.

9.3. Ежедневно, лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списка присутствующих детей, согласно Табеля, который ежедневно подают воспитатели с 8.00 до 8.30.

9.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах лицу, ответственному за организацию питания, который рассчитывает выход блюд.

9.5. С последующим приемом пищи (2 завтрак, обед, ужин) дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Не подлежат возврату на склад и после первичной обработки поступают на тепловую обработку следующие продукты:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 06.30 ч., продукты дефростируют (размораживают). Повторный заморозке указанная продукция не подлежит;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

9.6. В случае снижения численности детей. Если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего возраста, в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем заявлено, то тогда для всех уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствующем количестве прибывших детей.

9.8. Учет продуктов ведется в Книге складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья сотрудником пищеблока (кладовщик). Записи в книге происходят на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

9.9. Начисление оплаты за питание воспитанников производится централизованной бухгалтерии МКУ Управления образования на основании Табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дней по Табелям посещаемости должно строго совпадать с числом детей, состоящих на питании в меню-требовании. централизованная бухгалтерия МКУ Управления образования, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.10. В течение месяца в стоимость дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

10. Разграничение по вопросам организации питания в ДООУ.

10.1. Заведующий ДООУ создает условия для организации качественного питания воспитанников, в том числе:

- несет персональную ответственность за организацию питания в ДООУ.
- обеспечивает систематический контроль за соблюдением утвержденного Основного меню
- проводит анализ потребительского спроса родителей (законных представителей) воспитанников, по ассортименту и качеству исполняемых услуг.
- предоставляет Учредителю МКУ Управлению образования информацию по организации питания воспитанников.

10.2. Исполнитель услуги по организации питания воспитанников создает условия для организации качественного питания воспитанников, в том числе:

- несет ответственность за оказание Услуги по организации питания воспитанников в ДОУ.
- осуществляет оказание услуг по организации питания воспитанников согласно Основному меню, отвечающему нормам и требованиям рационального питания в соответствии с Техническим заданием муниципального контракта «Оказание услуги по организации питания воспитанников ДОУ»;
- Исполнитель услуги должен иметь всю разрешительную документацию на право оказания услуг детского питания;

10.3. Важнейшим условием правильной организации питания является строгое соблюдение Санитарных требований к пищеблоку, процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

11. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ

11.1. Финансовое обеспечение питания воспитанников отнесено к компетенции Учредителя, МКУ Управление образования.

11.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований республиканского и муниципального бюджета;

11.2. Организация питания за счет средств родительской платы

11.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) воспитанников, за присмотр и уход за детьми в ДОУ в соответствии с Постановлением Главы Администрации Муниципального района Благовещенский район Республики Башкортостан.

11.2.2. Заведующий ДОУ утверждает списки воспитанников, которые формируются на 1 сентября и ежемесячно корректируется при наличии:

- поступивших воспитанников;
- отчисленных воспитанников;

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

11.2.5. Родительская плата начисляется ежемесячно и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в ДОУ. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

11.2.6. Внесение родительской платы производится в безналичном порядке не позднее 15-го числа, следующего за расчётным месяцем, по реквизитам, указанным в платежном документе.

11.2.7. О непосещении воспитанника ДОУ родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю заблаговременно.

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

11.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета

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

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

12. Меры социальной поддержки

12.1 Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) имеющих право на получение данной компенсации и своевременно предоставившим документы в ДОУ

- на первого ребенка – 20 процентов;
- второго ребенка – 50 процентов;

- третьего и последующих детей – 70 процентов.

12.2. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников (Постановление Главы Администрации Муниципального района Благовещенский район)

Издается приказ заведующего о предоставлении льготы воспитаннику ДОО

12.3. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

12.4. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам заведующий ДОО издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

13. Контроль организации питания.

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

13.2. Контроль организации питания в ДОО осуществляет заведующий и ответственный за организацию питания (диетическая сестра), бракеражная комиссия в составе 3 и более человек, утвержденных приказом заведующего, органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе

13.3. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

14. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

14.1. Заведующий детским садом:

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

14.2. Ответственный за организацию питания в ДОО осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

14.3. Исполнитель услуги по организации питания воспитанников:

- Оказывает Услугу с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и требований технических регламентов таможенного союза к производственным помещениям пищеблоков, овощехранилищ; требований санитарного законодательства к оборудованию и инвентарю. Строго соблюдать установленные законодательством Российской Федерации требования санитарно-эпидемиологических, технических, противопожарных правил и нормативов, технических регламентов.
- Обеспечить доступ на пищеблок для осуществления контроля за соответствием ассортимента и качества, используемых для приготовления продукции пищевых продуктов и готовых блюд требованиям.
- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

14.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

14.5. Воспитатели:

- представляют ответственному за организацию питания в ДОУ количество воспитанников на следующий день. (указывается фактическое количество питающихся)
- ведут ежедневный табель учета посещения воспитанников.
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета ДОУ, общего собрания (конференции) работников предложения по улучшению питания воспитанников.

14.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

15. Меры по улучшению организации питания

15.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДОУ совместно с педагогами:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала родительской общественности (родительских комитетов групп);
- проводит мониторинг организации питания и направляет в МКУ Управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

16. Документация.

16.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Муниципальный Контракт на оказание услуг по организации питания воспитанников
- Положение об организации питания в ДОУ
- Положение об Административном контроле качества питания в ДОУ
- Программа производственного контроля;
- Инструкция по отбору суточных проб;
- Инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Основное меню для воспитанников ДОУ, утвержденное Постановлением главы Муниципального района Благовещенский район, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), Журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов

- Ежедневное меню основного питания
- Меню-требование на каждый день, с указанием выхода блюд для возрастной группы (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет)
- Ведомость контроля за рационом питания (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности и полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводятся ежемесячно)
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СП)
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СП)
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья
- График смены кипяченой воды;

16.2. Перечень приказов:

- Об организации питания детей (в том числе детей - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья) на учебный год
- О назначении ответственного за организацию питания и питьевого режим воспитанников в ДОО
- Об организации питания сотрудников ДОО
- О создании комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов на учебный год
- Об организации общественного контроля за питанием воспитанников в ДОО
- О создании бракеражной комиссии
- О введении в действие основного меню для воспитанников ДОО
- Об организации питания детей с пищевой аллергией
- Об организации питьевого режима в ДОО
- Об усилении контроля организации качества питания в ДОО
- О контроле по питанию
- О графике выдачи пищи
- О графике закладки продуктов

17. Заключительные положения.

17.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОО, принимается на Общем собрании (конференции) у четом с мнения родительского комитета и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

17.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

17.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.17.1 настоящего Положения.

17.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.