

СОГЛАСОВАНО: _____
Управляющим Советом МАДОУ
Детский сад «Ладушки» с. Оймур
Протокол от « 20 » 08 2022 -г.

УТВЕРЖДАЮ: _____
Заведующий МАДОУ
Детский сад «Ладушки» с. Оймур
Приказ № 19 от « 20 » 08 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания воспитанников
муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения Детский сад «Ладушки» с. Оймур
МО «Кабанский район» Республики Бурятия

2022 год

СОГЛАСОВАНО: _____

УТВЕРЖДАЮ: _____

Управляющим Советом МАДОУ
Детский сад «Ладушки» с. Оймур
Протокол от « ____ » _____ 202__ г.

Заведующий МАДОУ
Детский сад «Ладушки» с. Оймур
Приказ № ____ от « ____ » _____ 202__ г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**Об организации питания воспитанников
муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения Детский сад «Ладушки» с. Оймур
МО «Кабанский район» Республики Бурятия**

2022 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Детский сад "Ладушки" с. Оймур МО «Кабанский район» Республики Бурятия (далее детский сад) в соответствии с со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения, Федеральным законом от 02 января 2000 г. № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, СанПин 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, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н, нормативными актами Министерства образования Российской Федерации и Министерства образования и науки Республики Бурятия, муниципальными правовыми актами, Уставом детского сада.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, а также устанавливает меры социальной поддержки.

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

1.4. Основными задачами при организации питания в МАДОУ Детский сад «Ладушки» с. Оймур являются:

- Создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- Учет индивидуальных особенностей воспитанников детского сада (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников 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;
- выявление нарушений и неисполнение приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в детском саду.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим Учреждения ответственные работники из числа заведующего по хозяйству, поваров и иного персонала детского сада.

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

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

2.1.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.1.5. Объем закупки и поставки продуктов питания в детский сад определяется в соответствии с нормами питания, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), примерным 10-дневным циклическим меню.

2.2. Режим питания

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

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего детским садом.

2.3. Условия организации питания

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

2.3.2. 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 пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.3.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

2.3.5. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- рабочий лист ХАССП.

2.3.6. Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.3.7. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режима работы пищеблока), график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.

2.4. Меры по улучшению организации питания

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

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

- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет).

3.1.2. 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.

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

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

3.1.5. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

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

3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой или бутылированной водой.

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

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

4. Организация работы на пищеблоке

4.1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания:

- всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии;
- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов в соответствии с п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- инвентарь для сырой и готовой продукции в соответствии с п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 мыть отдельно друг от друга. Хранить отдельно в производственных цехах.
- для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты;
- в помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка – по утвержденному графику;
- внутренняя отделка стен должна выдерживать ежедневную уборку моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

- ежедневно перед началом работы медсестрой детского сада проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

- работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

- работники пищеблока согласно п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обязаны использовать перчатки, когда готовят порцию блюда, делают салаты и закуски. Перчатки надо своевременно менять.

- при походе работника пищеблока в туалет поверх одежды одевать халат в соответствии с п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2. При приготовлении пищи необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

4.4. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования действующего законодательства в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

4.5 При наличии детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, имеющих рекомендации лечащего врача, меню должно быть разработано с учетом заболевания ребенка. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в том числе на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

4.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, таблицей замены продуктов.

4.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем детского сада, запрещается.

4.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.10. Не использовать запрещенные продукты в соответствии с приложением № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.11. Обеспечить количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации в соответствии с приложением № 12 [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#):

- при 12 - часовом режиме (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин);
- при 10,5 - часовом режиме (завтрак, обед, полдник, ужин);

4.12. Обеспечить контроль за режимом питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДООУ в соответствии с таблицей 4 приложения № 10 [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#), учитывая 12 часовой и 10,5 часовой период пребывания детей.

4.13. Питание детей в ДООУ соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

4.14. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280°C в течение 20 - 25 мин.;
- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы);
- формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе;
- рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см;
- хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2°C;
- яйцо варят 10 минут после закипания воды;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растопливают и доводят до кипения);
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5минутной варки с момента начала кипения).
- Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.
- Температура блюд должна соответствовать требованиям технологических документов в соответствии с п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.15. Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Медицинский работник обязан контролировать процесс закладки основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

4.17. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, руководителя учреждения, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей осуществляется С- витаминизация III блюда.

4.19. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

4.20. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику в соответствии с таблицей 4 приложением № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 + 6°С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра или руководитель учреждения.

4.22. В соответствии с п.2.24 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 можно привлекать детей к мастер – классам по изготовлению пищи, если обеспечить безопасность продуктов и осуществлять контроль за процессом приготовления.

5. Организация питания детей в группах

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения в соответствии с соответствием с таблицей 4 приложения № 10 [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#), учитывая 12 часовой и 10,5 часовой период пребывания детей.

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

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

5.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет, во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

5.7. 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, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

6. Порядок учета питания

6.1. К началу учебного года руководитель Организации издает приказ о назначении ответственных за питание, определяются функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно завхоз составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги.

6.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медсестре учреждения, которая передает их на пищеблок.

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

6.5. С последующим приемом пищи /полдник/ дети, отсутствующие в детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

6.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /сгущенное молоко, кондитерские изделия, фрукты/.

6.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, с оформлением накладных.

6.8. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии ДОУ с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименование продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.

6.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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

6.11. Начисление платы за питание производится МКУ «Централизованная бухгалтерия» на основании табелей учета посещаемости детей.

6.12. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

6.13. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7. Финансовое обеспечение

7.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

7.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

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

7.2. Организация питания за счет средств родительской платы

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

7.2.2. Заведующий детским садом издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

7.2.3. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и ежемесячно корректирует *ответственный за организацию питания* при наличии:

- поступивших воспитанников;
- *отчисленных воспитанников;*

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

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

7.2.6. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 5-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

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

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

7.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований регионального и муниципального бюджета

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

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

7.4. Организация питания за счет внебюджетных средств

7.4.1. Внебюджетные средства детский сад направляет на обеспечение питанием всех категорий воспитанников.

8. Меры социальной поддержки

8.1. 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 – 70 процентов.*

8.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов в МФЦ или ОСЗН по Кабанскому району:

- заявления одного из родителей (законных представителей), составленного по форме, установленной в приложении № 2 к настоящему Положению;
- *копий свидетельств о рождении всех детей в семье;*
- *копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.*

8.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается *в течение трех дней со дня регистрации заявления.*

8.4. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом заведующего детским садом *по согласованию с МКУ «РУО»*. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

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

9. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

9.1. Заведующий детским садом:

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

9.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

9.3. Завхоз учреждения :

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчаткам

9.4. Работники пищеблока:

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

9.5. Воспитатели:

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

9.6. 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;

10. Контроль за организацией питания

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

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

11. Ответственность

11.1. Все работники детского сада, 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 неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

11.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-

правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.