

**ПРИНЯТО**

Советом учреждения

Протокол № 2

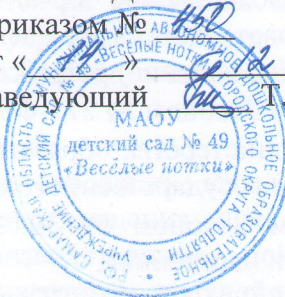
от « 14 » 12 2011г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом № 150

от « 14 » 12 2011г.

Заведующий Т.В.Кирсанова



## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации детского питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 49 «Весёлые нотки» городского округа Тольятти (далее - Учреждение) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»,
- Приказом министерства образования и науки РФ от 17.10.2013 г. № 1155 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования»,
- Федеральным Законом от 30.03.1999 г. № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", от 27.10.2020 г. № 32,
- Санитарными правилами 2.4.3648 - 20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685 – 21 от 28.01.2021 г. № 2 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- методическими рекомендациями «МР. 2.4.5.0107 – 15. 2.4.5. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015 г.),
- методическими рекомендациями «МР 2.4.5.0259 – 21. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилого фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28.09.2021 г.),
- Уставом Учреждения.

1.2. Основной целью организации питания в Учреждении 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 поставки и хранения продуктов в Учреждение.

1.3. Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждения 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 Учреждения 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 их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания воспитанников в Учреждении**

2.1. Способ организации питания

- Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным

санитарными нормами и правилами.

- Организация питания в детском саду осуществляется на основании договора на оказание услуг по организации питания детей в образовательном учреждении (далее – оператор питания).

2.2. Режим питания: питание предоставляется в дни работы детского сада: пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.3. Условия организации питания:

В учреждении оператором питания арендуются на основании договора (аренды зданий, сооружений и нежилых помещений) производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Для организации питания заведующие производством, ответственные работники оператора питания, ведут и используют в работе следующие документы:

- ежедневное меню-раскладки, в том числе с учетом индивидуальных особенностей детей (пищевая аллергия, сахарный диабет и т.д.);
- ведомость контроля за рационом питания детей,
- журнал бракеража скоропортящейся продукции,
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд,
- журнал учета мероприятий по контролю,
- протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд);
- технологические карты согласно меню-раскладке;
- сопроводительные документы на поступающие продукты;
- медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения.

### **3. Требования к организации питания воспитанников в Учреждении**

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

3.2. Лица, работающие с продуктами питания (осуществляющие раздачу продуктов питания), соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

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

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах верхнюю одежду;
- обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или заведующему производством;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно - гигиенических перерывов в работе.

3.4. Оборудование и содержание пищеблока в Учреждении соответствует санитарным правилам и нормам организации общественного питания. Посуда, инвентарь, тара имеют соответствующее

санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

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

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

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда применяется в соответствии с маркировкой.

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствует гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей.

#### **4. Порядок поставки продуктов в Учреждение**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором на оказание услуг по организации питания детей между оператором питания и Учреждением.

4.2. Поставка товара осуществляется путем его доставки на пищеблок Учреждения.

4.3. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.4. Доставка пищевых продуктов осуществляется оператором питания специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.5. Товар упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/ 2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.

4.7. Продукция поставляется в одноразовой или вакуумной упаковке (таре) производителя.

4.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок осуществляется 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляются в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (заведующим производством). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения.

#### **5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находится под строгим контролем заведующего Учреждения, заведующего производством оператора питания.

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

- 5.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.
- 5.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.5. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия и для овощей.
- 5.6. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.
- 5.7. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов, ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях на бумажном носителе.
- 5.8. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, соответствует технологическим документам.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

- 6.1. Воспитанники Учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному графику выдачи пищи (с учетом режима возрастной группы), согласно сезону (тёплый или холодный). 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.
- 6.2. Питание детей осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным директором оператора питания и согласованным с заведующим Учреждения.
- 6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.
- 6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим учреждением, запрещается. Исправления в меню не допускаются.
- 6.5. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 6.6. При составлении меню для детей в возрасте от 1,5 года до 3 и с 3 до 7 лет учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
  - объём блюд для каждой возрастной группы (Приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
  - нормы физиологических потребностей; нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
  - выход готовых блюд; нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
  - требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 6.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 6.8. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 6.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация: ежедневное меню на день для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.
- 6.10. При наличии детей в учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания. Для детей, нуждающихся в диетическом питании, организуется диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) справкой и назначением лечащего врача и индивидуальным меню, разработанным оператором питания с учетом заболевания ребенка.
- 6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет

работник оператора питания - заведующий производством и бракеражная комиссия Учреждения.

## **7. Организация питания воспитанников Учреждения**

7.1. Ответственный работник оператора питания (заведующий производством) и медицинская сестра (работник учреждения здравоохранения) проводят ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, соответствует числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

7.2. Изготовление продукции производится в соответствии с меню, утвержденным директором оператора питания и согласованным с заведующим Учреждения, по технологическим документам, технологической карте. В этом документе прописывается температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников Учреждения, соблюдения меню осуществляет заведующий Учреждения.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в Учреждении соблюдаются следующие требования:

- питание детей осуществляется в соответствии посредством реализации циклического меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в диетическом питании с учетом требований, содержащихся в Приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление а пару, приготовление в пароконвектомате.
- меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник).

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.6. Выход готовых блюд соответствует заложенным продуктам и запланированным выходам.

7.7. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами;
- вес закладки для вторых блюд может колебаться от 2 до 5 грамм, на каждую порцию, в сторону уменьшения или увеличения.

7.8. В целях контроля, за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.9. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником оператора питания (заведующий производством) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

7.11. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией (утвержденной приказом заведующего Учреждением). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.15. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются: администрация детского сада, бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены Совета родителей.

7.16. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия Учреждения. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции Учреждения.

7.17. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

7.18. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками Учреждения.

7.19. 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.

7.20. Привлекать воспитанников Учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.21. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

- организуется дежурство в соответствии с возрастом детей;
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- подается салат (при наличии);
- подается первое блюдо;
- по мере употребления воспитанниками Учреждения блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.24. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема

пищи, докармливают.

## **8. Организация питьевого режима в Учреждении**

8.1. Питьевой режим в Учреждении организован с использованием кипяченой питьевой воды.

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

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа (в соответствии с графиком);
- 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 отмечается в графике, ведение которого осуществляется Учреждением в произвольной форме.

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

8.4. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества воспитанников (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

## **9. Порядок учета питания в Учреждении**

9.1. Заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, о создании бракеражной комиссии.

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

9.3. Ежедневно ответственные за подачу заявок на питание:

- подают заведующим производством Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц (воспитанников и сотрудников);
- заявка составляется на основании количества присутствующих детей по списку, которые ежедневно с 8.00ч. до 10.00ч. подают воспитатели.

## **10. Ответственность и контроль за организацией питания**

10.1. Заведующий Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, заседании Совета Учреждения;
- согласовывает 10-ти дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока;
- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует соблюдение требований СанПиН;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока.

10.2. Оператор по организации питания:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит ежемесячный расчет за питание воспитанников;



- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- составляет цикличное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- выполняет требования СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;

#### 10.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за указанное количество воспитанников, поставленных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях педагогического совета, Совета Учреждения.

#### 10.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

### **11. Финансирование расходов на питание воспитанников**

#### 11.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

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

#### 11.2. Организация питания за счет средств родительской платы.

- 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;
- начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников;
- родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится путем перечисления денежных средств на лицевой счет Учреждения.
- внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 15 числа месяца, в котором будет организовано питание.

#### 11.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета

- обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета Самарской области осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти.
- порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

### **12. Заключительные положения**

12.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на Совете учреждения и утверждается приказом заведующего.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной

форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на срок действия договора на оказание услуг по организации питания детей в Учреждении.

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