

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано для Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 103 комбинированного вида» (далее – Учреждение) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 г. № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 г. № 28, Постановлением Администрации МОГО «Ухта» от 11.01.2019 г. №17 «Об организации предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных организациях, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования на территории МОГО «Ухта», Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 103 комбинированного вида».

1.2. Положение регулирует порядок организации питания воспитанников Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников Учреждения.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Учреждение предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока соответствующего образовательного корпуса Учреждения. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения, 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.

2.1.2. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным учреждением «Управление образования» администрации МОГО «Ухта», территориальным органом Роспотребнадзора, поставщиками продуктов питания, иными организациями, привлекаемыми Учреждением для организации сбалансированного питания в Учреждении в соответствии с требованиями законодательства.

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание предоставляется в соответствии с режимом работы Учреждения пять дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований.

2.2.2. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

2.2.3. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима Учреждения) для каждой возрастной группы детей: с 1 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет и утверждается заведующим Учреждением (Приложение № 8). Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представлены в приложении № 7.

2.2.4. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
- в предпраздничный день (смену), продолжительность которого уменьшается на один час, возможна организация как отдельного, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи;
- 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 №14);
- допускается корректировка меню с учетом климата-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ;
- для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в меню может использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска;
- витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей;
- замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается;
- в целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная;
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации детского питания, приведен в (Приложении № 6).

2.2.5. Меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергетической ценности по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. При наличии наименований, которые не отражают состава блюда (например, «салат витаминный»), в ежедневном меню необходимо указывать все ингредиенты блюда. В двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.2.6. Замена блюд детям, имеющим аллергические реакции на продукты питания, осуществляется строго на основании справки от врача - специалиста, выданной на текущий учебный год.

2.2.7. При необходимости замены блюд детям, имеющим аллергические реакции на продукты питания, родителем (Законным представителем) воспитанника оформляется заявление на имя заведующего, в котором прописываются продукты, вызывающие аллергические реакции (блюда) и продукты (блюда), которыми будет осуществляться замена.

2.2.8. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания (замены при пищевой аллергии). Данные о детях с рекомендациями по замене питания имеются в группах, пищеблоке, у заведующего, медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к замене питания, в меню-раскладку включают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности (Приложение № 11).

2.2.9. Организация полноценного сбалансированного питания в Учреждении осуществляется с использованием специализированной программы «Вижен-Софт: Питание в

детском саду».

2.2.10. На основании утвержденного десятидневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, оформленная в установленном порядке (Приложение № 9). Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.2.11. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, определенной приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков (Приложение № 4).

2.2.12. Для информирования родителей (законных представителей) воспитанников, в доступных местах (в приемных) размещается ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.2.13. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.2.14. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания Учреждения, режим предоставления питания воспитанникам переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего Учреждения.

2.2.15. Отслеживание информации о поставляемой в Учреждение продукции, её производителях, проведенных транзакциях, лабораторных экспертизах и их результатах, сроках годности, способах и условиях транспортировки осуществляется в ФГИС «Меркурий». Ответственный назначается приказом заведующего Учреждения.

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 Учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Помещение для приготовления пищи оборудовано необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

2.3.2. Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (Приложение №2).

2.3.3. При использовании одного холодильника хранение гастрономических продуктов осуществляется на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

2.3.4. 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.

2.3.5. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе.

2.3.6. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

2.3.7. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.3.8. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется раздельными системами приточно - вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

2.3.9. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

2.3.10. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

2.3.11. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

2.3.12. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

2.3.13. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

2.3.14. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

2.3.15. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

2.3.16. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

2.3.17. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

2.3.18. В моечной и буфетных вешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфекционных

средств). Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

2.3.19. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

2.3.20. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

2.3.21. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.3.22. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

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

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Учреждения совместно с педагогическим коллективом:

- 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, анкетирование и другие мероприятия, посвященные вопросам 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;
- проводит мониторинг организации питания.

2.4.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие

гнояничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в Приложении №1) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в Учреждении. Кратность приемов определяется согласно нормам, установленным приложением № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.2. График выдачи готовой продукции с пищеблока в соответствии с приемами пищи и график приема пищи в возрастных группах воспитанников ежегодно утверждается заведующим Учреждения в приказе об организации питания.

3.2. Питьевой режим

3.2.1. 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 обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров (тары) для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

3.2.2. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды осуществляется при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.
- перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
- время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

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

3.2.4. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 3).

4. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее - родительская плата);
- бюджетных ассигнований.

4.2. Организация питания за счет средств родительской платы

4.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы

осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в Учреждении.

4.2.2. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формируются два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и ежемесячно корректируются ответственным за организацию питания с учётом:

- поступивших воспитанников;
- отчисленных воспитанников.

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

4.2.4. 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.

4.2.5. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 20-го числа.

5. Основания для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат

5.1. Семьям воспитанников Учреждения в порядке и на условиях, установленных законодательными актами Российской Федерации, Республики Коми, распорядительными актами администрации МОГО «Ухта», может предоставляться компенсация платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования.

5.2. Для получения компенсационных выплат родителям (законным представителям) воспитанников необходимо в Учреждение предоставить документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей) (Приложение № 15);
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

5.3. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом заведующего Учреждением. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

5.4. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам заведующий издает приказ об исключении ребенка из списков детей, получающих льготу, с указанием этих причин.

5.5. За присмотр и уход за детьми – инвалидами, детьми сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулёзной интоксикацией родительская плата не взимается.

Основанием для освобождения Заказчика от родительской платы за осуществление присмотра и ухода за детьми – инвалидами, детьми сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулёзной интоксикацией является заявление, подаваемое родителем (законным представителем) воспитанника в Учреждение. К заявлению прилагаются следующие документы:

- копия справки бюро медико – социальной экспертизы (для детей – инвалидов);
- копии решений органа опеки и попечительства об установлении опеки (для детей, воспитывающихся под опекой);
- копии направления медицинской комиссии по отбору детей дошкольного возраста на восстановительное лечение (для детей с туберкулёзной интоксикацией).

5.6. Освобождение от родительской платы производится с даты предоставления родителем (законным представителем) воспитанника заявления с приложением документов, подтверждающих льготу. Предоставление родителям (законным представителям) права на освобождение от родительской платы прекращается со дня, следующего после наступления обстоятельств.

5.7. Воспитанникам Учреждения, имеющим ограниченные возможности здоровья (далее – ОВЗ) предоставляется бесплатное двухразовое питание в виде ежедневных «завтрака» и «полдника».

5.8. Бесплатное двухразовое питание воспитанникам с ОВЗ предоставляется в дни посещения ими Учреждения на основании следующих документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей);

- свидетельства о рождении ребёнка;
- документа, удостоверяющего личность родителя (законного представителя);
- заключения центральной психолого – медико – педагогической комиссии, подтверждающего наличие у воспитанника с ОВЗ недостатков в физическом и (или) психическом развитии.

5.9. Питание в виде сухого пайка, а также в денежном эквиваленте не предоставляется.

5.10. Для формирования информации в единой государственной информационной системе социального обеспечения о получателях мер социальной поддержки родитель (законный представитель) воспитанника с ОВЗ предоставляет согласие на обработку персональных данных, сведения о страховом номере индивидуального лицевого счёта в системе пенсионного страхования (далее – СНИЛС).

5.11. Предоставление бесплатного двухразового питания воспитанникам с ОВЗ производится с даты предоставления родителем (законным представителем) воспитанника с ОВЗ Учреждению заявления с приложением документов, подтверждающих льготу. Предоставление права на бесплатное двухразовое питание прекращается со дня, следующего после наступления обстоятельств.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Заведующий Учреждения:

- издает распорядительный локальный акт (приказ) об организации питания воспитанников и сотрудников;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего Учреждением.

Заместитель заведующего по административно – хозяйственной работе:

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

6.3. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции, иных локальных актов Учреждения в области организации питания;
- вносят предложения по улучшению качества питания.

6.4. Воспитатели групп:

- ведут ежедневный табель учета посещаемости воспитанниками Учреждения;
- 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, выносят на обсуждение родительским собранием вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение собрания трудового коллектива предложения по улучшению качества питания воспитанников.

6.5. Родители (законные представители) воспитанников:

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

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим Учреждения.

7.2. Общественный контроль организации питания может осуществляться представителями родительской общественности. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом Учреждения.

8. Ответственность

8.1. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за причинение вреда здоровью воспитанников в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление Учреждения о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льгот по оплате питания ребенка.

8.3. Работники Учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, - к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

9. Документация

9.1. Для организации питания ведётся и используется следующая документация:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- десятидневное меню;
- ежедневное меню;
- индивидуальное 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 (договора) на поставку продуктов питания;

ПРИНЯТО:

Общим собранием коллектива

протокол от 31.01.2022 № 02