

ПРИНЯТО

Управляющим советом
ГБДОУ детского сада № 108
Невского района Санкт-Петербурга
(протокол от «30» августа 2024 г. № 1)

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
ГБДОУ детским садом № 108
Невского района Санкт-Петербурга
от «30» августа 2024 г. № 60



Ж. А. Пидаль-Росет

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА № 108
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПО ФИЗИЧЕСКОМУ РАЗВИТИЮ ДЕТЕЙ
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Санкт – Петербург
2024

Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 108 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 108 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга» (далее – Образовательное учреждение).

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

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: воспитанников Образовательного учреждения, их родителей (законных представителей) и работников Образовательного учреждения.

2. Организационные принципы организации питания

2.1. Общие принципы организации питания

2.1.1. Обеспечение воспитанников питанием осуществляется Образовательным учреждением самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Образовательного учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим Образовательным учреждением ответственные работники из числа администрации и технического персонала Образовательного учреждения.

2.1.2. По вопросам организации питания Образовательное учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с учредителями, территориальным органом Роспотребнадзора, Управлением социального питания.

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

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание воспитанникам предоставляется в дни работы Образовательного учреждения пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

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 Образовательном учреждении 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. Закупка пищевой 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».

2.3.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в Образовательное учреждение определяется

в соответствии с нормами питания, утвержденными 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 октября 2020г. № 32, примерным 10 дневным циклическим меню.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Образовательного учреждения 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 Образовательном учреждении с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета.

3. Основные цели и задачи организации питания

3.1. Основной целью организации питания в Образовательном 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 приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

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.

3.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Образовательного 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 дошкольного образовательного учреждения 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;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

4. Порядок предоставления пищи и питьевой воды воспитанникам

4.1. Обязательные приемы пищи

4.1.1. Воспитанникам Образовательного учреждения обеспечиваются обязательные приемы пищи согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) в зависимости от продолжительности их нахождения в Образовательном учреждении. Для детей, находящихся в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). Кратность приемов определяется по нормам, установленным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 12).

4.1.2. Отпуск готовых блюд осуществляется по заявкам воспитателей. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками пищеблока накануне дня предоставления питания и уточняется на следующий день не позднее 8:30.

4.1.3. Время приема пищи определяется по нормам, установленным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20

(приложение 10, таблица 4).

4.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи, если: воспитанник заболел и не посещает Образовательное учреждение; воспитанник переведен или отчислен из Образовательного учреждения.

4.2. Питьевой режим.

Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в Образовательном учреждении.

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

4.3. В Образовательном учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

4.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

4.3.2. 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.

4.3.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.

4.3.4. 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.

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

4.3.6. 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.).

4.4. Заведующий Образовательным учреждением назначает ответственных лиц за:

планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10 дневным циклическим меню;

своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Образовательном учреждении, согласно требованиям Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – ФЗ № 44) и Федерального Закона Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»;

своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;

исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);

приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44, СанПиН;

осуществление производственного контроля;

органолептическая оценка продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);

контроль целостности упаковки продуктов;

контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;

контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;

соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками Образовательного учреждения;

санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

отбор и хранение суточных проб;

порядок организации питания воспитанников;
 расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (подекадно);

ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями 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 октября 2020г. № 32:

- меню-требование на выдачу продуктов питания;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал отбора суточных проб;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

4.5. Организация питания в Образовательном учреждении должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, предусматривать адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивать высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой продукции. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в Образовательном учреждении для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) должно быть уставленной формы согласно Приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.6. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в Образовательном учреждении ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца.

4.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

4.8. Для правильной организации питания воспитанников в Образовательном учреждении должны быть следующие локальные акты и документы Образовательном учреждении:

приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;

сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);

договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

примерное меню, составленное для воспитанников двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), накопительные ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);

журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

журнал проведения витаминизации третьих блюд;

журнал здоровья;

журнал отбора суточных проб;

заявки на продукты питания в письменной и электронной форме;

информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;

книга учета материальных ценностей.

4.9. При поставке продуктов питания поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: (счет-фактура; товарно-сопроводительные документы,

оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия изготовителя). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания использования продукции.

4.10. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения раздельного транспортирования продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Поставщик должен обладать правами пользования транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Транспорт для перевозки продуктов должен содержаться в чистоте: санитарная обработка транспорта проводится водителем ежедневно и по мере загрязнения, дезинфекция – 1 раз в 10 дней. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами. Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В летнее время скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов, нельзя использовать для перевозки людей и других товаров. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МБДОУ и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также рекомендации для родителей (законных представителей) по организации питания детей вечером.

4.12. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

5. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

5.1. Контроль организации питания воспитанников Образовательного учреждения, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий.

5.2. В Образовательном учреждении следующие условия для организации питания:

5.2.1. наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

5.2.2. Наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

5.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

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

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

5.6.1. порционные блюда - в полном объеме;

5.6.2. холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

5.6.3. порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть выданы на группы не позднее 2 часов с момента изготовления.

5.9. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, 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.

5.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник.

5.12. В компетенцию заведующего образовательного учреждения по организации питания входит:

5.12.1. ежедневное утверждение меню-требования;

5.12.2. контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

5.12.3. хранение заключений о результатах технического контроля технологического и холодильного оборудования до следующего контроля;

5.12.4. капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

5.12.5. контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

5.12.6. обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной

посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

5.12.7. заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

5.13. В компетенцию заведующего производством входит:

5.13.1. Контроль за применением маркировки и соблюдение правил хранения кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования;

5.14. В компетенцию кладовщика входит:

5.14.1. В соответствии продукции или копий удостоверений о госрегистрации в течении 48 часов после того, как продукцию использовали

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

5.15.1. в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

5.15.2. в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.16. Привлекать воспитанников образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.17. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

5.17.1. промыть столы горячей водой с мылом;

5.17.2. тщательно вымыть руки;

5.17.3. надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

5.17.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

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

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

6. Права и обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Заведующий детским садом:

- издает приказ о предоставлении питания и организации питьевого режима;
- обеспечивает принятие локальных актов по организации питания воспитанников;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и определяет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада;

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

6.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

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

6.4. Работники пищеблока:

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

6.5. 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;
- ежедневно ведут табель учета полученных воспитанниками обязательных 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 рабочей программе воспитания мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически проводят с родителями консультации по организации питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению организации питания воспитанников.

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют документы, которые необходимы для организации питания воспитанника и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- уведомляют администрацию детского сада об утрате воспитанником мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

7. Контроль за организацией питания

7.1. Общий контроль за организацией питания воспитанников осуществляет заведующий детским садом и ответственный за организацию питания.

7.2. Производственный контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля детского сада.

7.3. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями воспитанников (далее – родительский контроль). Порядок проведения родительского контроля и доступа в помещения для приема пищи определяется локальным актом детского сада.

8. Финансирование расходов на питание воспитанников

8.1. Финансирование расходов на питание в Образовательном учреждении осуществляется за счёт бюджетных средств.

8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

9. Ответственность

9.1. Заведующий детским садом несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением.

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

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

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

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным ГБДОУ д/с № 108, принимается Советом и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОО

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

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего Положения.

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