СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзной организации
МБДОУ ДС № 1 «Сказка» пгт. Джубга
С. Д. Рогач
Протокол № 1 от «11» января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 065-О от «11» января 2021 г.

Волкова Светлана Владимировна

Подписан: Волкова Светлана Владимировна
DN: ИНН=860215162467, СНИЛС=06718337986, E=cb@tuapse.ru, C=RU, S=Краснодарский край, L=пгт. Джубга, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 1 ""СКАЗКА"" ПГТ. ДЖУБГА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТУАПСИНСКИЙ РАЙОН", G=Светлана Владимировна, SN=Волкова, CN=Волкова Светлана Владимировна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2021-04-16 16:08:16
Foxit Reader Версия: 9.7.2

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 1 «Сказка» пгт. Джубга муниципального образования Туапсинский район

пгт. Джубга
2021 г.

1. Общие положения

1.1.Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 1 «Сказка» пгт. Джубга муниципального образования Туапсинский район (далее - Положение) разработано в соответствии со ст. 37, 41, п. 7 ст. 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 Организации.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 1 «Сказка» пгт. Джубга муниципального образования Туапсинский район (далее – Организация).

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов питания, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в Организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов питания определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольной образовательной организации.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками Организации

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1.Основной целью организации питания в Организации является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечение безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а так же соблюдение условий приобретения и хранения продуктов в Организацию.

2.2.Основными задачами при организации питания воспитанников в Организации являются:

– обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном сбалансированном питании;

– гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

– предупреждение (профилактика) среди воспитанников Организации 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 Организации в части организации обеспечения качественного питания в Организации;

3. Основные цели и задачи организации питания

3.1.Основной целью организации питания в Организации является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечение безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдение условий приобретения и хранения продуктов в Организации.

3.2.Основными задачами при организации питания воспитанников в Организации являются:

– обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном сбалансированном питании;

– гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

– предупреждение (профилактика) среди воспитанников Организации 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 Организации в части организации обеспечения качественного питания в Организации.

4. Способ организации питания

4.1.Организация самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока Организации. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Организации, 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 Организация ответственные работники из числа заместителей заведующего, воспитателей и иного персонала детского сада.

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

4.3. 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.

5. Режим питания

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

6. Требования к организации питания воспитанников

6.1.Организация обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

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

Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также

типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарноэпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

7. Порядок поставки продуктов питания

7.1.Порядок поставки продуктов питания определяется договором между поставщиком и Организацией.

7.2.Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Организации с момента подписания контракта.

7.3.Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад Организации.

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

7.5.Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

7.6.Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

7.7.На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

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

7.9.Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

7.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Организации, который хранится в течение года.

8. Условия и сроки хранения продуктов

8.1.Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников Организации, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

8.2.Пищевые продукты, поступающие в Организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

8.3.Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской

Федерации.

8.4.Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

8.5.Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин.

9. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

9.1.Воспитанники Организации получают 4-х разовое питание в зависимости от времени нахождения в детском саду.

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

9.3.Питание в Организации осуществляется с учетом примерного 20-дневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного с Роспотребнадзором и утвержденного заведующим Организации.

9.4.На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим Организации.

9.5.При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1,6 лет до 7 лет учитывается:

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

9.6.При наличии детей в Организации, имеющим рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

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

9.8.Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Организации, запрещается.

9.9.При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный заказ продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой закрепленной к Организации составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью

заведующего Организации. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

9.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и в приемных группах.

9.11. 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 шеф-повар (заведующий производством), заведующий хозяйством, медсестра, кладовщик.

10. Организация питания в Организации

10.1. Контроль организации питания воспитанников Организации, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий Организации.

10.2. В Организации созданы следующие условия для организации питания:

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

– наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

10.3. 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.

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

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

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

– порционные блюда - в полном объеме;

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

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

10.7. 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 - +6о С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

10.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Организации запрещается.

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

10.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, наименования блюд, выхода блюда и стоимость дня..

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

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

– использование запрещенных пищевых продуктов;

– изготовление на пищеблоке Организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных 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 недоброкачественности (порчи);

– овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

10.15. Организация обеспечивает охрану товарноматериальных ценностей.

10.16. В компетенцию заведующего Организации по организации питания входит:

– ежедневное утверждение меню-требования;

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

– капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

– контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

– обеспечение пищеблока Организации достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

– заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

10.17. 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 с детьми.

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

10.19. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

1) промыть столы горячей водой с мылом;

2) тщательно вымыть руки;

3) надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

4) проветрить помещение;

5) сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

10.22. Подача блюд и пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

1) во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

2) разливают III блюдо;

3) подается первое блюдо;

4) дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

5) по мере употребления воспитанниками Организации блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники

6) дети приступают к приему первого блюда;

7) по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

8) подается второе блюдо;

9) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

11. Порядок учета питания

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

11.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

11.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. До 9.00 ч. подают воспитатели.

11.4. На следующий день в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

11.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Организации снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

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

11.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

11.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

11.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

11.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Организацией.

11.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации города (района).

11.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города (района).

11.13. 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.

12. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

12.1. Заведующий Организацией создает условия для организации качественного питания воспитанников.

12.2. Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания детей в Организации.

12.3. Заведующий Организации представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

12.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, заведующим хозяйством, кладовщиком в Организации отражаются в должностных инструкциях.

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

13. Финансирование расходов на питание воспитанников

13.1. Финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении осуществляется за счет бюджетных средств.

13.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

14. Меры по улучшению организации питания

14.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Организации 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 управляющего и родительского совета;

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

15. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

15.1. **Обязательные приемы пищи**

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

15.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников.

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

15.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

– на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;

– в случае смерти воспитанника (признания его судом в установленном порядке безвестно отсутствующим или объявления умершим);

– при переводе или отчислении воспитанника из Организации.

15.2. Питьевой режим

15.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

15.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в Организации.

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

16. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

16.1. Заведующий Организации:

– 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 Организации ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

– обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета Организации.

16.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего Организации.

16.3. Заведующий хозяйством:

– обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

– снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

16.4. Работники пищеблока:

– выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

– вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

16.5. Воспитатели:

– представляют в пищеблок Организации 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 Организации предложения по улучшению питания воспитанников.

16.6. Родители (законные представители) воспитанников:

– представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

– сообщают представителю Организации 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.

17. Контроль за организацией питания

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

17.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом Организации.

18. Ответственность

18.1. Все работники Организации, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

18.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление Организации о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

18.3. Работники Организации, 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.