

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка – детский сад №4 «Чебурашка»  
города Обнинска  
(МБДОУ «ЦРР-детский сад №4 «Чебурашка»)**

**СОГЛАСОВАНО**

советом родителей МБДОУ  
«ЦРР -детский сад №4 «Чебурашка»

Протокол № 1/21 от 11.01.2021 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

заведующим МБДОУ  
«ЦРР -детский сад №4«Чебурашка»  
Н.Е. Прохорычева  
«11 » января 2021г.

Приказ от 11.01.2021 г. №01/1 -о/д



**ПРИНЯТО**

общим собранием работников МБДОУ  
«ЦРР - детский сад №4«Чебурашка»

Протокол №1/21 от 11.01.2021

**Положение  
об организации питания воспитанников**

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения «Центр развития ребенка - детский сад №4 «Чебурашка»  
города Обнинска**

Обнинск, 2021

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка-детский сад №4 «Чебурашка» города Обнинска (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,
- СанПиН 1.2.3685-21 « Гигиенические нормативы и требования к обеспеченности безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
- уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка-детский сад №4 «Чебурашка» города Обнинска (далее – образовательная организация).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников образовательной организации, 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 воспитанников детского сада.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом образовательной организации, принимается общим собранием работников образовательной организации с учетом мнения совета родителей и вступает в силу с момента издания приказа об его утверждении и действует до внесения изменений и дополнений.

1.5. Текст настоящего Положения размещается в информационной системе общего пользования (информационный стенд и официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»).

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

### **2.1. Способ организации питания**

2.1.1. Образовательная организация самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками образовательной 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 руководителем (заведующим) образовательной организации ответственные работники из числа лиц обеспечивающих организацию образовательного

процесса, осуществляющих административно-хозяйственную деятельность, воспитателей и иного персонала образовательной организации.

2.1.2. По вопросам организации питания образовательная организация взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Управлением общего образования города Обнинска Администрации города Обнинска, территориальным органом Роспотребнадзора.

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

## **2.2. Режим питания**

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы образовательной организации 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 образовательной организации 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. Для организации питания работники образовательной организации ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников (на начало учебного года, на летний период), если вносятся изменения и дополнения;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников (на начало учебного года, на летний период);
- меню приготавливаемых блюд (4 – х недельное);
- ежедневное меню;
- при необходимости 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 на поставку продуктов питания.
- 

## **2.4. Меры по улучшению организации питания**

4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников руководство образовательной 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 образовательной организации с учетом широкого использования потенциала мобильной группы общественного контроля организации и качества питания;
- проводит мониторинг и анализ организации питания, формирует сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

## **2.5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

**2.5.1. Продукты поставляют в образовательную организацию снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.**

2.5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению образовательной организации всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов питания определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между образовательной организацией и снабжающей организацией.

2.5.3. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

2.5.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может быть использован в питании воспитанников, а также без сопроводительной документации, подтверждающей качество, пищевую безопасность, сроки и сведения о производителе, то товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной поставщику, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

2.5.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организуется с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов или проводится частичная 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 в соответствии с приложением 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы образовательной организации. Поставка продуктов питания должна производиться по времени, когда в образовательной организации присутствует работник, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в образовательной организации. С учетом этого, график завоза продуктов согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как при поставке продуктов в сроки, делающими невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, образовательная организация имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов или с частичной заменой 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 в соответствии с приложением 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

### **3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд**

3.1. Пищевые продукты, поступающие в образовательную организацию, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет приемочная комиссия для приемки результатов, предусмотренных контрактами на поставку продуктов питания для нужд образовательной организации. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

- Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от + 2 до + 6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в журнале учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- Температурный режим и влажность в складских помещениях фиксируется в журнале учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

3.2. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

3.3. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.4. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

#### **4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

4.1. При составлении меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в образовательной организации согласно приложения №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20э

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

4.2.1. Воспитанники образовательной организации получают пятиразовое питание с дополнительным вторым завтраком. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. При распределении общей калорийности суточного питания детей, находящихся в образовательной организации с 12 часов пребыванием, используется следующий норматив:

завтрак – 20%;

второй -5 %,

обед – 35%;

полдник 15%;

ужин – 25%. 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, приведенным согласно приложению №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.2.2. Питание организуется в соответствии с основным четырехнедельным циклическим меню (осеннее-зимний и весеннее-летний периоды), разработанным специалистом (технологом детского питания), являющегося штатным работником МКУ «ЦБ ОУ» на основе физиологических потребностей детей с учетом рекомендуемых СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным начальником **Управления общего образования Администрации города Обнинска и согласованным с Главным Государственным санитарным врачом РУ № 8 ФМБА России.**

4.2.3. В перспективном меню наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В перспективном четырехнедельном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.2.4. На каждое блюдо **должна быть разработана технологическая карта с утверждающей подписью и согласующей подписью главного специалиста-эксперта отдела санитарного надзора РУ №8 ФМБА России.**

Объемы порций должен соответствовать возрасту детей с учетом рекомендуемых объемов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.2.5. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания воспитанников должно осуществляться при условии проработки замен в меню с органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор,

Воспитатели в обязательном порядке должны обеспечивать педагогическое

сопровождение по введению нового блюда в рацион питания воспитанников и соответствующую разъяснительную работу с родителями (законными представителями) воспитанников.

4.2.6. 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 в соответствии с приложением 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.2. 7. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается руководителем образовательной организации.

4.2.8. При необходимости возможно внесение изменений в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов) кладовщиком поваром вносятся изменения в меню-раскладку, предварительно согласовывая данные изменения их с технологом по детскому питанию, являющегося работником МКУ «ЦБ ОУ», Все изменения в обязательном порядке фиксируются и утверждаются руководителем образовательной организации.

4.2.9. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.2.10. На родительских собраниях работники образовательной организации рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в образовательной организации.

Для обеспечения преемственности питания воспитанников в образовательной организации и в домашних условиях родителей (законных представителей) информируют об ассортименте продуктов, рационе питания воспитанников течение всего периода пребывания в образовательной организации, а также местах где размещается ежедневное меню.

4.2.11. Выдача готовой продукции с пищеблока осуществляется строго по утвержденному графику, только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, медицинского работника, руководителя образовательной организации. 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 блюда к раздаче допускается выдача только после устранения выявленных недостатков.

4.2.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет:

- порционные блюда –поштучно , полный объем ( в объеме одной порции);
- холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100г.

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов

при температуре 2-6°C в отдельном холодильнике и (или) специально выделенном месте в холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием периода приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо назначенное приказом руководителя образовательной организации, прошедшее инструктаж.

4.2.13. Для предотвращения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов согласно приложения №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей».

4.2.14. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

4.2.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательную организацию осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом руководителя образовательной организации. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

4.2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Температурный режим фиксируется в журнале учета температурного режима холодильного оборудования согласно приложения №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Температурный режим и влажность в складских помещениях фиксируется в журнале учета температуры и влажности в складских помещениях согласно приложению №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.17. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

4.2.18. Все холодильное и технологическое оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.2.19. 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.

4.2.20. Для приготовления пищи используются электрические плиты, пароконвектомат и другое торгово-технологическое оборудование.

4.2.21. В помещении пищеблока влажная уборка проводится ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику, но не реже 1 раза в месяц.

4.2.22. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.2.23. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал согласно приложению №1 к СанПиН 2./2.4.3590-20.

Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

4.2.24. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

4.2.25. Для обеспечения преемственности питания детей, ответственный работник, ответственный за организацию питания информирует родителей об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона вывешивают на раздаче и в приемных всех возрастных групп.

4.2.26. Ежедневно ответственный сотрудник ведет учет питающихся детей и заносит данные в таблицу учета посещаемости детей.

В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад образовательной организации по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, птица, печень, рыба; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака и обеда произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных порций в виде

дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом, с указанием количества неостребованных порций. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие приемы пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

4.14. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в журнале, предназначенном для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

## **5. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам**

### **5.1. Обязательные приемы пищи**

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

5.1.2. Отпуск готовых блюд для приема пищи воспитанниками осуществляется в соответствии с графиком выдачи готовых блюд с пищеблока по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся в образовательной организации предоставляется ответственными работниками за организацию питания воспитанников в группах, работникам пищеблока – кладовщику, в момент его отсутствия по причине болезни, отпуска заведующему хозяйством, накануне и уточняется на следующий день не позднее 7:30.

5.1.3. Режим питания (время приема пищи) воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.4. 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 образовательной организации

### **5.2. Питьевой режим**

5.2.1. В образовательной организации должен быть организован питьевой режим.

Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Рекомендуется использование воды высшей категории качества. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

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

5.2.3. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в образовательной организации.

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

## **6. Финансовое обеспечение**

### **6.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания**

6.1.1. Финансирование питания воспитанников может осуществляться за счет:

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

### **6.2. Организация питания за счет средств родительской платы**

6.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) воспитанников за присмотр и уход за детьми в образовательной организации (содержание).

6.2.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников, который ежедневно заполняется закрепленными за группой воспитателями.

6.2.3. Об отсутствии воспитанником образовательной организации родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю группы и (или) ответственному работнику за заказ и отпуск продуктов питания по телефонам указанным в договоре, заключенном между родителями (законными представителями) воспитанников и образовательной организацией. Сообщение должно поступить заблаговременно, до 10:00 предыдущего дня отсутствия воспитанника.

6.2.4. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания, при этом производит перерасчет стоимости питания.

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

6.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета Калужской области может осуществляться в случаях, установленных органами государственной власти, воспитанников за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

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

### **6.4. Организация питания за счет внебюджетных средств**

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

## **7. Меры социальной поддержки**

7.1. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников, которое оформляется путем подачи заявления родителями (законными представителями) воспитанников с предоставлением документа подтверждающего данное право, которое рассматривается в течение трех дней со дня регистрации заявления.

7.2. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам руководитель образовательной организации издает распорядительный акт (приказ) об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

## **8. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

8.1. Руководитель образовательной организации:

- 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 образовательной организации ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, совете родителей.

8.2. Заведующий хозяйством:

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

8.3. Работники пищеблока: кладовщик, повара :

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

8.4. Воспитатели:

- представляют ежедневно ответственному лицу за заказ и выдачу продуктов питания заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- ведут ежедневный табель учета питания;
- 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 педагогического совета образовательной организации предложения по улучшению питания воспитанников.

8.5. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю образовательной организации о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также

предупреждают воспитателя группы 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;

## **9. Контроль за организацией питания**

9.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем образовательной организации.

9.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным нормативным актом образовательной организации.

## **10. Ответственность**

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

10.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за непредставлении образовательной организации информации о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

10.3. Работники образовательной 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.