

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 326 »

ИНН 2465040722 КПП 246501001 БИК 040407001 ОГРН 1022402489856
Адрес: 660132, ул.Славы, 13 «А» тел./факс 225-82-03 e-mail: mbdou326@mail.ru

ПРИНЯТО:
на Педагогическом совете
Протокол № 3
от 03.03.2025 г.

Согласовано
Председатель первичной
профсоюзной организации
Платонова А.Н. 
Протокол № 1
от «03» марта 2025г.



**Положение
об организации питания детей
в муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 326 »**

г. Красноярск ,2025

1. г кз'егнгзпк 0

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 326» (далее - МАДОУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии:

- ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

-ст. 4 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

-ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

-СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

-ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»,

-СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

-Федеральным государственным образовательным стандартом дошкольного образования (Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 октября 2013 г. N 1155),

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений(утв. приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178),

Уставом организации и иными нормативными правовыми актами.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- цели, задачи и основные направления работы по организации питания в МАДОУ;
- порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
- соблюдения условий хранения продуктов питания в МАДОУ;
- роль и место ответственных за организацию питания в МАДОУ;
- деятельность бракеражной комиссии;

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми участниками образовательного процесса.

1.5.Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

40' зн .'йвжв к'ег''гт впкйв кк'ек впк "д" 0

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение питания в МАДОУ, сохранение их здоровья ;

2.2. Основными задачами организации питания детей в МАДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

50' пгдп з'пветвднзпк "твгг "ег''гт впкйв кк'ек впк "д" 0

3.1.Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в МАДОУ;

3.2.Организация обучения и инструктаж сотрудников по вопросам организации питания;

3.3.Материально-техническое оснащение помещения пищеблока, рациональное размещение технологического и сантехнического оборудования.

- 3.4. Организация питания детей раннего и дошкольного возраста;
- 3.5. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста в МАДОУ;
- 3.6. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в МАДОУ;
- 3.7. Организация обеспечения работников пищеблока спецодеждой, средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- 3.8. Изучение и распространение опыта по организации питания в МАДОУ, пропаганда здорового питания.

4. Организация питания в МАДОУ

4.1. Организация питания возлагается на заведующего МАДОУ. Распределение обязанностей между работниками по организации питания определено должностными инструкциями.

4.2. Организация питания воспитанников в МАДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы МАДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в МАДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

4.3. МАДОУ обеспечивает сбалансированное 5-х разовое питание детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

4.4. Ежедневное меню основного(организованного) питания и дополнительного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а так же рекомендации по организации здорового питания детей - должны размещаться в доступных для родителей и детей местах(в приемной групповой ячейки, на стенде «организация питания» в холле и на сайте МАДОУ № 326.

4.5. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

4.6. Примерное меню утверждается руководителем МАДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню .

4.7. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

4.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

4.9. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

4.10. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – требования в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.11. Питание детей 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 продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.12. В целях профилактики гиповитаминозов в МАДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

4.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) **пз'же** **вз**

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей ;
- изготовление на пищеблоке МАДОУ 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 пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется специализированное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача) и осуществляется под контролем ответственного лица на организацию питания.

Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

Помещение, для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, обеспечивается холодильником, микроволновой печью для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

50' т впкйв к "ек впк 'пв"ек згнр з.

- 5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 5.2. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МАДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 5.3. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 5.4. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 5.5. 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.
- 5.6. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
- 5.7. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 5.8. 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, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 5.9. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж проводит осмотр работников, 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 «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 5.10. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории МАДОУ.
- 5.11. Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем МАДОУ. Наименование блюд в меню должно четко соответствовать наименованию блюда в технико-технологической документации.
- 5.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МАДОУ. Результаты контроля и время изготовления регистрируются в специальном журнале «бракеража готовой продукции». Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
- 5.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t +2 - +6$ С в холодильнике.
- 5.14. Для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. (термощупы). Количество термощупов должно быть не менее 2штук на пищеблоке (в случае поломки одного из них). Для обработки термощупов применяется емкость с дезинфицирующим раствором и салфетками из нетканого безворсового полотна для обработки. Термощупы хранятся в специальной таре с соответствующей маркировкой «для хранения чистых термощупов».

5.15. Бракераж скоропортящихся продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации). Допускается ведение журнала в электронном виде.

5.16. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика) и в таре МАДОУ. 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. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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 Российской Федерации.

5.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными производителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

5.18. В МАДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

5.19. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МАДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

6. Требования к "еж" вк "д" т е в 0

6.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

6.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий МАДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

6.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.

6.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

6.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

6.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

6.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

6.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

- 6.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
- 6.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», несут воспитатели.

70 в етзжнзпкз'етвд'к'гг йвпгг зл'ег'гт впкйв кк'ек впк "'д" 0

7.1. *Заведующий МАДОУ:*

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МАДОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в МАДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании;
- утверждает ежедневно меню требование;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

7.2. *Заместитель заведующего по УВР:*

- оформляет (не реже 1 раза в квартал) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования МАДОУ;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- Проводит мониторинг организации питания.

7.3. *Воспитатели:*

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, родительского комитета;

- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.
- 7.4. *Родители (законные представители) воспитанников:*
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МАДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
 - ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
 - вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
 - вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.
 - участвовать в контроле за организацией питания.

7.5. *Повар:*

- должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста;
- контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;
- проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции;
- следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада в соответствии с меню-требованием;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;
- обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы МАДОУ, качественное приготовление пищи;
- готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;
- отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;
- участвует в составлении ежедневного меню.

7.6. *Кладовщик:*

- оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в МАДОУ;
- организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
- контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;
- выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;
- участвует в составлении ежедневного меню;
- следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнал контроля относительной влажности складского помещения»;
- содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МАДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МАДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация МАДОУ, бракеражная комиссия, члены родительского комитета.

8.3. Административный совет МАДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего .

8.4. Заместители заведующего МАДОУ обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- выполнение договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

8.6. Кладовщик осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно)
- осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

8.7. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания , по итогам которых составляются акты;

8.8. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания являются обязательными для исполнения заведующим и работниками МАДОУ.

8.9. Вопросы организации питания рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем МАДОУ;
- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете МАДОУ.

9. гт ж " з в'ек впк д" 0

- 9.1. К началу учебного года заведующий МАДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 9.2. Ответственный за питание осуществляет учет детей в Журнале посещения, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- 9.3. Ежедневно ответственный за питание ведет учет детей с занесением данных в Журнал посещения, на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00 часов утра подает заявку на поставку продуктов питания .
- 9.4. В случае снижения численности детей, дети, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными оформляются в остатки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, куры, печень;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 9.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 9.7. Учет продуктов ведется в книге складского учета поступающих продуктов питания и продовольственного сырья . Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. Допускается ведение электронного учета продуктов и первичных документов.

10. Цквпв ктгдвкз'тв гжгд'пв'ек вкз'"д" 0

- 10.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МАДОУ, и группы питания бухгалтерии.
- 10.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся в МАДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 10.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и субвенций местного бюджета, родительской платы;
- 10.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МАДОУ.
- 10.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

330' зт " г квн пгл'егжзти к'"д" 0

- 11.1. Право на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания возникает у воспитанников, отнесенных к одной из следующих категорий:
- 11.2. Бесплатное питание:
- детям-инвалидам;
 - детям с ограниченными возможностями здоровья;
 - детям с туберкулезной интоксикацией;
 - детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;
- 11.3. Льготное питание (50% стоимости питания за счет бюджетных средств):
- детям из многодетных семей с тремя и более детьми в возрасте до 18 лет;
- 11.4. При возникновении права на меру социальной поддержки по двум и более основаниям питание предоставляется по одному основанию. Выбор меры социальной поддержки осуществляет родитель (законный представитель) воспитанника. При изменении основания или утраты права на предоставление мер социальной поддержки

родитель (законный представитель) воспитанника обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю администрации детского сада.

11.5. В случае необращения родителя (законного представителя) воспитанника за предоставлением воспитаннику мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания такая мера указанному воспитаннику не предоставляется.

11.6. Основанием для обращения за предоставлением меры социальной поддержки в виде бесплатного и льготного питания является представление в детский сад следующих документов:

- заявление одного из родителей (законных представителей), составленное по форме, установленной в приложении к настоящему Положению;
- справка о составе семьи;
- копии свидетельств о рождении всех детей в семье в возрасте до 18 лет включительно – для многодетных семей;
- заключение ПМПК – для детей с ОВЗ;
- копии справки об инвалидности – для детей-инвалидов;

11.7. Заявления родителей (законных представителей) о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания рассматриваются в течение трех рабочих дней со дня регистрации заявления.

11.8. Решение о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания оформляется приказом заведующего детским садом. Право на получение бесплатного или льготного питания у воспитанника наступает со следующего дня после издания приказа о предоставлении льготного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

11.8. Решение об отказе в предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания принимается в случае:

- представления родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- отсутствия у воспитанника права на предоставление льготного горячего питания;

11.9. В случае принятия решения об отказе в предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания детский сад в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения направляет родителю (законному представителю) воспитанника письменное уведомление с указанием причин отказа.

11.10. В случае изменения обстоятельств, влияющих на право получения воспитанником мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания, родитель (законный представитель) воспитанника обязан в 10-дневный срок со дня возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме об этом детский сад.

11.11. Предоставление мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания прекращается в следующих случаях:

- утраты воспитанником права на получение меры социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- отчисления воспитанника из детского сада;
- отказ заявителя от предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания (письменное заявление).

При возникновении причин для прекращения предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного и льготного питания заведующий детским садом издает приказ об исключении воспитанника из списков детей, питающихся с учетом меры социальной поддержки, с указанием этих причин.

12. з пр 'к жнжетгкйдгж дг0

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МАДОУ по организации питания детей.

12.2. Отчеты об организации питания в МАДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

12.3. При организации питания в МАДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюды), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд, энергетической ценности, содержания белков, жиров и углеводов для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания(расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции с регистрацией отбора суточных проб;
- санитарный журнал ;
- заявки на продукты питания ;
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;
- О введении в действие примерного меню для детей;
- Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками МАДОУ;

