

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение № 32
«Детский сад комбинированного вида»

Принято
Педагогическим советом МБДОУ № 32
«Детский сад комбинированного вида»
Протокол № 36 от «20-07 2021 г.

Утверждено
Заведующей МБДОУ № 32
«Детский сад комбинированного вида»
О.А. Спирнова
Принят № 1209 от «20-07 2021 г.

Положение об организации питания обучающихся в ОО

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, СанПиН 2.3.2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздрава России № 217н и МР 2.3.6.0234-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения от 02.03.2021, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменением на 13 июля 2020 года, Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 131» (далее Учреждение).
- 1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в Учреждении, укрепления здоровья воспитанников, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Учреждении.
- 1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации питания воспитанников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в Учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
- 1.4. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиками» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.5. Порядок доставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г 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 просмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.
- 1.7. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения работниками предприятия общественного питания).

2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении являются обеспечение оптимальных условий для организации питания и обеспечения безопасности, сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля качества питания для организации питания, а также соблюдение условий востановки и хранения продуктов в Учреждении.

2.1. Основными задачами для организации питания являются:

- обеспечение безопасности питания, ответственными являются финансово-экономическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- предоставление качества и безопасности питания в пищевых продуктах, полуфабрикатах и продуктах;
- профилактика среди воспитанников Учреждения и персонала инфекционных и паразитарных заболеваний, связанных с питанием.

2.2. Основные задачи для организации питания являются:

- принятие принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, на основании их профессиональной деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения и части организации, обеспечивающих качество питания в Учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду и школе, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продуктов общественного питания для воспитанников, учреждении, определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, утвержденными санитарно-эпидемиологическим и другими нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровью детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в Учреждение, должны соответствовать требованиям, касающимся происхождения или профессиональной гигиенической подготовки аттестации, предварительной и периодической медицинской осмотры, назначаемым уполномоченным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологической и паразитарной заразы пищевой продукции работниками пищеблока Учреждения обязаны:

- одеваться в индивидуальную шапку или специально отведенных местах одежды (коридор, трюмо, шкаф, обувь, личной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор и помещать в корзину либо надевать сверху шапку, тщательно мыть руки с мылом на мыльнице средним для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при перевозке, размещении блюд, приготовленных холодным способом, подложившие ладони на вилки при нарушении их целостности в местах санитарно-гигиенических перерывов в работе;

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям организации общественного питания, а также типовым инструкциям и соответствующим санитарно-эпидемиологическим заключениям. Для приготовления пищи

3.6. средствами
3.7. питания
3.8. продукты
3.9. питания
3.10. санитарно-эпидемиологическим
3.11. при
3.12. деп
3.13. кол
4. Ин
4.1. Ин
4.2. Пе
4.3. Пе
4.4. Те
4.5. Т
4.6. Т
4.7. Г
4.8. Е

конструктив электрооборудования.

1.6. Плановые для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, это части или комплексы: плиты, духовые шкафы (включительно с оборудованием), холодильники, моечные оборудование, инвентарь, посудой соответствующего назначения при обеспечении: тарой, соответствующими из материалов, соответствующими требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, установленными в действующем законодательстве и стандартизованные средства и оборудованием условия хранения, изготовления пищевой продукции.

1.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную плановую уборку, обработке посуды и санитарно-техничским средствами, а не быть окрашенной.

1.8. Рабочий инвентарь для готовой и тарой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в специально отведенных местах (шкафы, тумбы). Столовые и кухонные посуде и инвентарь соответствующего назначения не должны храниться в соответствии с маркировкой на их производстве. Посуды и инвентарь соответствующего назначения.

1.9. Системы приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должны быть оборудованы отдельным отводом вентиляции помещений, не связанная с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

1.10. Зоны (участки) и (или) размещенные в них оборудование, включая: источники выделения тепла, влаги (кухонный котлы, плиты) должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые несут присоединяться к системе вытяжной вентиляции приточно-вытяжных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать санитарным нормативам.

1.11. Системы помещений для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы. Журналы могут вести в бумажном или электронном виде.

1.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться санитарные отходы и животные.

1.13. В производственных помещениях не допускается хранение сырья, отходов и животных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и должностным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставит товар отдельными партиями по линии должностного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Доставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продукции должностной образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с накладной Учреждения, содержащей дату поставки, наименованием количества товара, подлежащего доставке.

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

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

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

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (тары) производителя.

заключением Учреждения

- 6.3 Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.
- 6.4 Внести изменения в утвержденное меню, без согласования с заключением санитарно-эпидемиологической службы, запрещено.
- 6.5 При необходимости внесения изменений в меню (изменениями видов продуктов, технологичности продукта, сезонности сырья) Учреждение осуществляет обязательное согласование с уполномоченными. В меню учитывают изменения в ассортименте заключенного Учреждением. Направлены в меню не допускаются.
- 6.6 Меню пищеблока должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (предусматривая обратный перевод в).
- 6.7 Меню питания для детей должно строго соответствовать возрасту ребенка.
- 6.8 При составлении меню для детей в возрасте от 2 до 7 лет учитываются:
 - оптимальный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - особенности для каждой возрастной группы;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при тепловой и химической обработке продуктов;
 - нормы готовых блюд;
 - нормы калорийности продуктов при приготовлении блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов в блюда,Warnung, которые могут стать причиной алиментарного желудочно-кишечного заболевания или отравления.
- 6.9 Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюда в кулинарных изделиях на другой вид пищевой продукции, блюда в кулинарных изделиях в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
- 6.10 Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию в отношении в рационе питания детей основных пищевых веществ.
- 6.11 Для обеспечения полноценного обогащения рациона питания воспитанников микроэлементами в виде минеральных и органических соединений отдельных микроэлементов рациона в меню должна включаться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд пищевой добавки витаминными препаратами не допускается. В целях профилактики дефицитных состояний у детей должны предоставляться соль поваренная пищевая водопроводная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 6.12 Для обеспечения полноценности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Выносятся на разданы в а прилагаемых группах (листе, групповых) следующая информация:
 - ежедневное меню основного (органогенного) питания на сутки для всех возрастных групп воспитанников с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания воспитанников.
- 6.13 Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качества пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в Учреждении.

- 7.1 Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в Учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бригады по готовой продукции), должны проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением

продукции питания в холодильнике, непосредственно контактирующая с пищевой продукцией в том числе с предельно чистым сырьем, на наличие споровых микроорганизмов. Результаты анализа должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном носителе электронным способом. Список работников, имеющих доступ к журналу на день осмотра, должен соответствовать списку работников на тот день к смену.

Лица с инфекционными заболеваниями должны временно отстраниться от работы. Лица с инфекционными заболеваниями должны временно отстраниться от работы. Лица с инфекционными заболеваниями должны временно отстраниться от работы. Лица с инфекционными заболеваниями должны временно отстраниться от работы.

7.2. Изготовленные продукты должны производиться в соответствии с меню, утвержденным заводом. Утверждение или изменение меню, по технологическим документам, должно осуществляться на основе технико-технологической карты, утвержденной в установленном порядке. Реработанным и утвержденным руководителям организации меню и иных перечней блюд, входящих в меню, должна быть предусмотрена температура подачи каждой порции блюда, входящих в меню и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, входящих в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню осуществляют представители Учреждения.

7.4. При формировании рациона завтрака, обеда и меню при осуществлении питания воспитанников ДОУ должны соблюдаться следующие требования:

- питание воспитанников должно осуществляться поперелеством разницы между энергетической ценностью меню, указанного в меню, доплатительности питания.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мясных, кондитерских, хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, ужин, второй ужин) с учетом сплудкашского.
- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного обеда, в "школьного" подзника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
- допускается в течение дня отступление от нормы калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю соответствует нормам, по каждому приему пищи.
- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), нормы питания, калорийности суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% для каждого воспитанника.

7.5. При организации переездов групп детей автомобильным и другими видами транспорта при приезде массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов - завтрак и перекус, горячее питание.

7.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания не приведены.

7.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции необходимо отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.8. Отбор суточных проб осуществляется назначенным ответственным работником (лицом) с целью контроля за организацией и качеством питания, браться от каждой партии (продукции), в специально выделенные обозначенные и маркированные емкости (банки, тары) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарные изделия. Суточные пробы отбираются в объеме:

- порции
- объем
- количество
- 100 г.
- порции
- объем
- 7.9. Суточный
- журнал
- 7.10. Выдача
- журнал
- человек
- продукт
- 7.11. Масса
- 7.12. При на
- допуска
- пищи
- 7.13. Для п
- пище
- пище
- пище
- пище
- пище
- 7.14. Прове
- пище
- пище
- пище
- пище
- 7.15. В виде
- утвер
- контро
- решен
- контро
- контро
- обесп
- обесп
- уборо
- закли
- Рабо
- обесп
- обесп
- обесп
- 7.16. При
- запр
- 7.17. Перед
- прем
- пше
- паде

- порционные блины, батончики, вафли, сырники, оладьи, хлебцы, бутерброды — выпечку, в объеме одной порции;
 - колбасные закуски, горячие блины, тортики и пирожки (горячие блины) — в количестве не более 300 г;
 - порционные вафли, блины, батончики, вафли, хлебцы и т.п. остывшие полностью, объемом (в объеме одной порции).
- 7.9. Суховари хлеба должны храниться не более 48 часов в специально отведенном и маркированном месте хранения при температуре от +2°C до +6°C.
- 7.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю организации в количестве питания. Бракеражу готовой продукции в объеме не более 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.
- 7.11. Масса порционных блинов должна соответствовать весу блина, указанного в меню.
- 7.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неопытности, бланко допускает в объеме только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группу детского сада осуществляется строго по графику.
- 7.13. Для организации питания воспитанников и работников учреждения, в массовых неаппетитных блюдах (супы, каши, гарниры) и десертах (пирожки, блины, вафли, хлебцы) и т.п. допускается:
- использование замороженных мясных продуктов;
 - использование на производстве ДНУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленым мясом, сельди, консервов из рыбы и морепродуктов из замороженного сырья (без термической обработки), фаршиков из овощей, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
 - оладьи и вафельные супы;
 - использование остатков пищи от предыдущего приема в пищу, приготовленной заново;
 - выделение продуктов с истекшим сроком годности в пищу персоналу учреждения (варить);
 - оладьи и фрукты с добавлением сахара и орехами типа.
- 7.14. Приемку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет специальная рабочая комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.
- 7.15. В помещениях пищеблока Учреждения по организации питания должны:
- утверждены ежедневные меню;
 - 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 Учреждения достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, расчетным оборудованием, и уборочным инвентарем;
 - исключение контактов на поставку продуктов питания поставщиком;
 - Работа по организации питания воспитанников 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 воспитанниками.
- 7.16. Приемать воспитанников Учреждения с получением пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.17. Перед приемом пищи воспитанникам младшей воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- принимать душ;
 - переодевать обувь в соответствии с погодой улицы;
- 7.18. В образовательных учреждениях дошкольного образования запрещается курение табака.
- 7.19. Во время приема пищи запрещается пользоваться мобильными телефонами.
- 7.20. Прием пищи в образовательных учреждениях осуществляется в следующем порядке:
- во время приема пищи воспитатели и нянечки принимают участие в организации процесса приема пищи;
 - воспитатели и нянечки следят за чистотой и порядком приема пищи;
 - по мере необходимости воспитатели и нянечки убирают со стола тарелки с хлебом, салфетки;
 - дети присутствуют в приемной пищевого блока;
 - по окончании приема пищи воспитатель убирает со стола тарелки и подбергает;
 - подается горячий напиток.
- 7.21. В группах дошкольного образования детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, осуществляется:

К. Организация питьевого режима в Учреждении

- 8.1. Питьевой режим в Учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием воспитанников должен осуществляться с соблюдением следующих требований:
- 8.1.1. Организация обеспечения питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
- 8.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды с использованием контейнеров питьевого назначения.
- 8.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждая воспитанница должна быть обеспечена дополнительно бутылерезанной питьевой (некипяченой) не промышленного происхождения, дробной водой, которой во время мероприятия не остается не менее 1,5 литра на одного воспитанника.
- 8.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного происхождения, установка с дозированной розливом упакованной питьевой воды (бутирок), питьевой воды должно быть обеспечено наличие посуды из нержавеющей стали (исключительно из нержавеющей стали), изготовленной из материалов, разрешенных для контакта пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных ящиков для чистой и мытой посуды, контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.
- 8.2.1. Упакованная (бутылерезанная) питьевая вода допускается в наличие воспитанников в случае отсутствия централизованной системы водоснабжения, безопасности и соответствия упакованной питьевой воде обязательным требованиям.
- 8.3. Контеры должны размещаться в местах, не подверженных попаданию прямых солнечных лучей. Контеры должны покрываться крышкой с герметичностью, предусмотренной инструкцией изготовителя, но не реже одного раза в семь дней. Мойка контера с применением дезинфицирующего средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.
- 8.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды в случае соблюдения следующих требований:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - до подачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она находится; смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается и дезинфицируется по принципам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организационно-педагогической формой.

9. Персонал
- 9.1. Контракт на организацию питания
- 9.2. Оплата учета
- 9.3. Единица
- 9.4. На...
- 9.5. С...
- 9.6. В...
- 9.7. Е...
- 9.8. У...
10. Финансирование
- 10.1. Обеспечение
- 10.2. Объем
11. Ответственность
- 11.1. Задача
- 11.2. Задача
- 11.3. Распределение
- 11.4. Контроль
- 11.5. Контроль

9. Порядок учета питания

- 9.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бригады готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.
- 9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет прибывающих детей в Журнале учета посещаемости детей.
- 9.3. Ежедневно стар, ответственный за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков прибывающих детей, которые составляют с 4.00 ч. до 4.30 ч. перед воспитателями.
- 9.4. На следующий день в 8.30 воспитатели проводят сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает новый баланс.
- 9.5. С заведующим принимаются планы (обед, питание) дети, отсутствующие в Учреждении, списываются питания, и продукты, оставшиеся неиспользованными, возвращаются на склад по требованиям.
- 9.6. В случае снижения численности воспитанников если излишки продуктов для приготовления завтрака пропущены, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительная порция, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы выдачи. На следующий день не прибывшие дети списываются с питания автоматически.
- 9.7. Если на завтрак принято больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают норму выдачи, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
- 9.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Заявки в книге производятся на основании первичных документов и копий квитанций в суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

- 10.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые устанавливает органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.
- 10.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности воспитанников в Учреждении. Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на платной основе, ведется отдельным образовательным учреждением самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

- 11.1. Заведующий Учреждением создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении.
- 11.2. Заведующий ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.
- 11.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в Учреждении отражается в должностных инструкциях.
- 11.4. К началу нового года заведующий ДОУ издает приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бригады готовой продукции, утверждаемые приказом заведующего Учреждением и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе.
- 11.5. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, методический работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бригада готовой продукции, утверждаемые приказом заведующего Учреждением и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе.

• Журнал учета аккредитации тарелок и посуды выполняющего на одного ребенка среднего размера набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подметает мерительной емкости полученного раствора пасты и содержания в нем питательных веществ проводится (экономично);

• Журнал формирования ассортимента пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

• Журнал формирования тарной пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

• Журнал учета работы бактериальной лампы на кухне/в пищеблоке;

• Журнал генеральной уборки, включая учета обработки посуды, санитарных приборов, оборудования;

• Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);

• Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);

12. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошиты и скреплены печатью учреждения. Возможны ведение журналов в электронном виде.

13. Исполнительские положения

13.1. Настоящее Положение является основным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения в Положение принимаются в порядке, предусмотренном в 14.1. настоящего Положения.

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

The motto, *responsibility*
is the motto of the
University of
D.A. Collins

