

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом

Протокол № 3

от «21» 12 2024 г.



СОГЛАСОВАНО:

Родительским комитетом МАДОУ № 140

Протокол № 2

от «19» 12 2024 г.

**Положение
об организации питания воспитанников
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 140 комбинированного вида»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 140 комбинированного вида» (далее - МАДОУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», п. 15 части 3 статьи 28;
- статьи 32 Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- статьи 4 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- статьи 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», 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;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

– методическими рекомендациями 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 № 213н/178), уставом учреждения.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МАДОУ № 140, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

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

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

2. Цель, задачи по организации питания в МАДОУ

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

3. Основные направления работы по организации питания в МАДОУ

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 оснащения 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, рационального питания в МАДОУ;

3.7. Организация работников пищеблока спецодеждой, средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

3.8. Изучение и распространение опыта по организации питания в МАДОУ, пропаганда здорового питания.

4. Организационные принципы организации питания

4.1. Организация питания возлагается на заведующего МАДОУ № 140. 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 особенностями 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 санитарно-просветительской работы 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 на группах;
- учет эффективности питания детей.

4.2.1. По вопросам организации питания МАДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с главным управлением образования администрации города Красноярск, МАУ ДОШП (далее - Дирекция), территориальным органом Роспотребнадзора.

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

4.3. МАДОУ обеспечивает сбалансированное 4-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. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностях в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

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

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

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

4.8. 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.

4.9. 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.

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

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

- 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.

4.12. 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, предоставленным родителями детей.

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

5. Организация питания на пищеблоке

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 должны соответствовать санитарным правилам к организации 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 пред 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 верхний дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускается или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работниками 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. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

5.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МАДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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. Сохраняются 48 часов в холодильнике при температуре до + 6 градусов С.

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

5.14. Прием 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). 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

недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.15. 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 и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

5.16. 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 её хранения не более 3-х часов.

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

6. Организация питания в группах

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:

- 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. Порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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.

7. Распределение прав и обязанностей по организации питания в МАДОУ

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 ежедневное 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 СанПиН;
- 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 учетом 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. Шеф – повар, 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 на складах;

- 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 ведет «Журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнал контроля относительной влажности складского помещения»;
- содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

8. Контроль за организацией питания в МАДОУ

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. Администрация 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, гигиеной 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.

8.5. 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.

8.6. 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;

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

8.8. 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. Порядок учета питания в МАДОУ

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, 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), продукт, 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.

9.6. 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. Финансирование расходов на питание в МАДОУ

10.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МАДОУ, и группы питания централизованной бухгалтерии.

10.2. Расчет 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 счет 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.

11. Меры социальной поддержки в МАДОУ

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 туберкулезной интоксикацией;
- детям -сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;
- детям из семей участников СВО.

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 не обращения 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 или 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 свидетельства о рождении всех детей в семье в возрасте до 18 лет включительно – для многодетных семей;
- заключение ПМПК – для детей с ОВЗ;

- копии справок об инвалидности – для детей – инвалидов.

11.7. Заявление 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 питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

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

- представление 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 воспитанников права на предоставление льготного горячего питания.

11.10. 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.

11.11. 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.

11.12. 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;
- отчисление 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 или льготного питания заведующий детским садом издает приказ об исключении воспитанника из списка детей, питающихся с учетом меры социальной поддержки, с указанием этих причин.

12. Отчетность и делопроизводство

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;
- порядок предоставления родителями (законными представителями) сведений о состоянии здоровья ребенка (справка лечащего врача о наличии у ребенка заболевания, требующего ограничений в питании);
- порядок организации специализированного питания до разработки индивидуального меню детям;
- разработанное, утвержденное индивидуальное меню для детей с ограничением в питании;
- договоры на поставку продуктов питания;
- примерное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), 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;
- 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 бракеража 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;
- приказ об организации питания готовыми домашними блюдами для воспитанников с ограничением в питании;
- приказ о назначении ответственного лица за выдачей детям рационов питания в соответствии с утвержденным индивидуальным меню;
- приказ о предоставлении питания по индивидуальному меню для воспитанников с ограничением в питании.