

ПРИНЯТО:

общим собранием работников
Учреждения
протокол от 06.07.2023 г. №4

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ д/с №11
И.Н. Бокова
приказ от 06.07.2023 г. №81



**Положение
об организации питания в муниципальном бюджетном
дошкольном учреждении детском саду №11 г. Белгорода**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №11 г. Белгорода (далее – Учреждение) в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 года № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года №28, Уставом Учреждения.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,5 до 7-ми лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.5. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

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

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

2.3. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе своего пищеблока. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при оформлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Непосредственно организацию питания (хранение, получение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах и пр.) осуществляют следующие работники: старшая медицинская сестра, заместитель заведующего по АХР, заведующий складом, повара, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).

2.4. Питание предоставляется в дни работы детского сада 5 дней в неделю с понедельника по пятницу включительно. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5. Отпуск приёмов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся детей предоставляется воспитателями медицинской сестре накануне и уточняется на следующий день не позднее 7:30.

2.6. Время приёма пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Воспитаннику прекращается предоставление приемов пищи:

- на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;
- при переводе или отчислении воспитанника из детского сада;
- при отсутствии ребёнка из-за болезни или по другим причинам.

2.7. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с Основным меню, утвержденным заведующим Учреждения, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно. В основном меню не допускается

повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Основное меню разрабатывается минимум на две недели для каждой возрастной группы по форме, утверждённой в приложении 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Масса порций должна быть в пределах норматива, который указан в приложении 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а доля и суточная потребность в питательных веществах – в пределах норматива, который указан в приложении 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 30-35%; полдник – 10-15%, ужин – 20-25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак 5%, включающий напиток или сок или свежие фрукты.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца (п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Наименование блюд в меню должно соответствовать их названиям в технологических картах. Кулинарные блюда можно готовить по технико-технологической или технологической инструкции, для которой рекомендуется использовать ГОСТ 31987-2012.

2.10. Ежедневное меню составляется на основе основного меню. Оно должно быть на сутки для каждой возрастной группы (подп.8.1.7 п.8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В ежедневное меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. Ежедневное меню утверждается заведующим учреждения и размещается на пищеблоке, в групповых ячейках и на официальном сайте МБДОУ д/с №11.

2.11. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, пишется индивидуальное меню, в которое обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию должны быть в группах, на пищеблоке и у старшей медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетическому питанию в индивидуальное меню вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности. Дети, нуждающиеся в диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню либо пищей из дома (подп. 8.2.3 п 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) в специально отведенном помещении или месте.

2.12. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СП 2.4.3648-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.13. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В ежедневное

меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в ежедневном меню не допускаются.

2.14. 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 все установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний не допускается использование запрещенных СП 2.4.3648-20 пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.16. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, первое блюдо и гарниры (не менее 100 грамм) с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают повара в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48-ми часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника для хранения кисломолочных продуктов при температуре 2–60С. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра.

2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утверждённому графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего, старшей медицинской сестры.

2.18. Закупка пищевых продуктов и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ (последняя редакция) «О контрактной системе в сфере товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

2.19. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.20. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов,

подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция должна быть в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

2.21. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляют ответственные лица: старшая медсестра и заведующий складом. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки (в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ).

2.22. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.23. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Сведения о температуре и влажности воздуха в складских помещениях ежедневно вносятся в журнал рекомендуемой формы согласно п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, который ведётся в бумажном или электронном виде.

2.24. 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. Маркировать инвентарь можно произвольным способом, используя разные цвета и символы, или старым способом – словами и буквами.

2.25. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка и генеральная уборка по утвержденному графику.

2.26. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку (не реже 1 раза в год), они должны иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и вакцинации.

2.27. Ежедневно перед началом работы проводится 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 «Гигиенический журнал» по образцу, который дан в приложении 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники (или с подозрением на инфекционные заболевания) и работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.28. Работники пищеблока должны во время работы строго соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды; коротко стричь ногти; не носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.

2.29. При организации питьевого режима в Учреждении соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Питьевая вода (кипячёная, расфасованная в емкости и бутилированная) по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Использование кипяченой питьевой воды допускается при условии ее хранения не более 3-х часов. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

2.30. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, размещая меню на раздаче, в приёмных всех возрастных групп, а также на официальном сайте Учреждения в разделе «К сведению родителей», с указанием полного наименования блюд и их выхода.

2.32. Для организации питания работники Учреждения ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания и питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- журнал учета работы бактерицидной лампы;
- журнал бракеража скоропортящейся продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- рабочий лист ХАССП (новой системы контроля за качеством пищевой продукции).

3. Меры по улучшению организации питания

3.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

3.1.1. организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;

3.1.2. оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

3.1.3. проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

3.1.4. содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала родительского комитета;

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

4. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания:

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее родительская плата);
- бюджетных ассигнований муниципального бюджета (питание детей льготных категорий).

4.2. Организация питания за счет средств родительской платы:

4.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

4.2.2. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формируют два раза в год (на 1 сентября и 1 января) и ежемесячно корректируется при наличии:

- поступивших воспитанников;
- отчисленных воспитанников.

4.2.3. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников. Число детодней по табелям должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню.

4.2.4. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) обязаны сообщить воспитателю заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

4.2.5. Родительская плата оплачивается согласно квитанции.

4.2.6. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 15-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

4.2.7. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированные мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.2.8. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет: на первого ребенка – 20 процентов; второго ребенка – 50 процентов; третьего и последующих детей – 70 процентов.

5.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей), составленного по установленной форме;
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- справка о составе семьи;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка и др.

5.3. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом заведующего детским садом. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

5.4. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам заведующий детским садом издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

6. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

6.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами со снабжающей организацией.

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

6.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

6.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, также, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

7. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

7.1. Заведующий детским садом:

- издает приказ об организации питания;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях родительского комитета детского сада.

7.2. Старшая медсестра:

- формирует заявку об организации питания детей по ежедневному меню;
- передаёт заявку заведующей складом с обязательным указанием количества продуктов по фактическому количеству питающихся воспитанников;
- пишет ежедневное меню, технологические карты кулинарных блюд, ведомость контроля за рационом питания;
- осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания и выполняет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом

7.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

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

7.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции и соблюдения СанПин (используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывах в работе);
- отвечают за сохранность технологического оборудования;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

7.5. Воспитатели:

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- создают безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- отвечают за достоверность заполнения табеля посещаемости;
- формируют культурно-гигиенические навыки во время приема пищи детьми.

7.6. Помощники воспитателя:

- перед раздачей пищи промывают столы горячей водой с мылом;
- соблюдают гигиенические процедуры (тщательно моют руки);
- сервируют столы в соответствии с приемом пищи;
- приносят готовую пищевую продукцию в специально предназначенной для этого промаркированной таре с крышкой (или салфеткой);

- при обращении с пищевыми продуктами используют СИЗ (спецодежду, перчатки в соответствии с СанПиН;
- обеспечивают питьевой режим, соблюдая график смены кипяченой воды.

7.7.Кладовщик:

- обеспечивает своевременный заказ, доставку, получение, сохранность и хранение продуктов питания;
- обеспечивает правильность выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдения сроков реализации;
- ведет необходимую документацию по питанию;
- участвует в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- регулярно перебирает овощи, осуществляет взвешивание и бракераж сырой продуктов.

7.8. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю о болезни ребенка и его временном отсутствии в детском саду для снятия с питания на этот период, – предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

8. Контроль за организацией питания детей

8.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом. 8.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

8.3.Ежедневный контроль за работой пищеблока осуществляет старшая медсестра.

9. Ответственность

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

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

9.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.