



УТВЕРЖДЕНО

Директором Муниципального автономного  
дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 30» г. Tobольска

Н.С.Сидоренко

11 января 2021 года

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ  
Муниципального автономного дошкольного  
образовательного учреждения  
«Детский сад № 30» г. Tobольска**

г. Tobольск, 2021 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении "Детский сад № 30" г. Тобольска (далее Учреждение), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания.

1.2. 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 2.3/2.4.3590-20 "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 Минздравсоцразвития России № 213н и МР 2.3.6.0233-21. 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 изменениями на 13 июля 2020 года, «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Инструкцией по проведению С-витаминизации утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15\3-15 иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Уставом Учреждения и настоящим Положением.

1.3. 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.

1.4. 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.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждения являются:

1. обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
3. предупреждение (профилактика) среди воспитанников Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
4. пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **3. Требования к организации питания воспитанников**

3.1. Для приготовления пищи Учреждение имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь.

- штат работников (повара, кухонный работник) для приготовления пищи; помощники воспитателей, для раздачи пищи;

- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

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

3.3. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для воспитанников, учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.4. Лица, поступающие на работу в Учреждение, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока Учреждения обязаны:

1. оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
2. снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

3. сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику;

4. использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.6. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

3.7. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.8. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.9. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.10. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.11. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.12. Складские помещения 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 учёта и вносить их в журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.



#### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением самостоятельно. Для организации качественного питания Учреждение самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам, с момента подписания договора.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих 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 (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевое) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения.

#### **5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище.**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего хозяйством, медицинским работником Учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в Учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.

5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **6. Организация питания в Учреждении.**

6.1. Питание осуществляется на основании 20-ти дневного меню требования, разработанного Центром технологического контроля г.Тюмени. Меню составлено отдельно для детей раннего (от 1,5 до 3 лет) и дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) с учетом длительности пребывания детей в Учреждении.

6.2. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

6.3. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором Учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.4. График выдачи пищи с пищеблока утверждается директором Учреждения и размещается в доступном месте.

6.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд.

6.6. В целях профилактики гиповитаминозов проводятся искусственная витаминизация напитков, аскорбиновой кислотой ( для детей 1,5-3 лет - 35мг, 3-7 лет - 50мг на 1 порцию).

6.7. Медицинские работники контролируют выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка.

6.8. Медицинские работники должны проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы.

6.9. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным директором Учреждения по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции.

В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

6.11. Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

1. порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
  2. холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
  3. порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 6.12. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 6.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.
- 6.14. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 6.15. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.
- 6.16. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (бракеражная комиссия). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.
- 6.17. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
1. в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
  2. в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.
- 6.18. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

## **7. Организация питьевого режима в Учреждении**

- 7.1. Питьевой режим в Учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием воспитанников должен осуществляться с соблюдением следующих требований:
- 7.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
  - 7.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
- 7.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров),

кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

7.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче воспитанникам при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

7.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

## **8. Порядок учета питания**

8.1. К началу учебного года директором Учреждения издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности, приказ на создание бракеражной комиссии.

8.3. При составлении меню учитывается численность воспитанников

8.2. Медицинский работник осуществляет учет питающихся детей в Табеле учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно медицинская сестра, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 07.30 ч. до 08.30 ч. подают воспитатели.

8.4. На следующий день до 08.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.7. Если количество больше воспитанников, чем было заявлено, то медицинским работником составляется дополнительное меню в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в



количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

### **9. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников**

9.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:  
1. за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;  
2. за счет бюджетных средств.

9.2. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста.

9.3. Финансирование расходов на питание воспитанников:

1. обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

2. объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в Учреждении.

### **10. Распределение прав и обязанностей участников образовательного процесса по организации питания воспитанников**

10.1. Распределение прав и обязанностей участников образовательного процесса по организации питания воспитанников отражаются в должностных инструкциях.

В компетенцию директора Учреждения по организации питания входит :

1. принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;  
2. назначение из числа своих работников ответственного за организацию питания в Учреждении;

3. рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании.

4. утверждение ежедневного меню

5. контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

6. контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

7. обеспечение пищеблока Учреждения достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем.

10.2. Главный бухгалтер:



- 10.2.1.составляет отчёты по питанию ежемесячные квартальные, полугодовые и годовые;
- 10.2.2.контролирует выполнение натуральных норм;
- 10.2.3.контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.
- 10.3.Воспитатели:
  - 10.3.1.несут ответственность за организацию питания в группе
  - 10.3.2.несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
  - 10.3.4.ежедневно доводят до сведения медицинских работников количество детей, поставленных на питание.
  - 10.3.5.предусматривают в планах работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
  - 10.3.6.вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, административного совещания предложения по улучшению питания.
  - 10.3.7.контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.
- 10.4. Родители (законные представители) воспитанников:
  - 10.4.1.своевременно вносят родительскую плату;
  - 10.4.2.обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
  - 10.4.3.ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
  - 10.4.4.вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
  - 10.4.5.вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.
- 10.5.Медицинские работники Учреждения:
  - 10.5.1. контролирует соблюдение рецептур и технологических режимов
  - 10.5.2. составляет технологические карты
  - 10.5.3.систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости)
  - 10.5.4.контролирует организацию питания детей на группах
  - 10.5.6.контролирует работу пищеблока (санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
  - 10.5.7.осуществляет контроль за качеством продуктов питания, за правильным хранением.
  - 10.5.8.ежедневно контролирует закладку продуктов питания на пищеблоке.

10.5.9.осуществляет контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных Норм продуктов питания

10.5.10. ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы.

10.5.11.результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал.

10.5.12.составляет меню-раскладку.

10.5.13.проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока.

10.5.14. ежемесячно проводит инструктаж для младшего обслуживающего персонала и работников пищеблока.

10.5.15. осуществляет контроль, за раздачей продуктов питания на группы, согласно нормам.

10.5.16. обеспечивает наличие на пищеблоке технологических карт по технологии приготовления блюд и сроками реализации продуктов.

10.6. Заведующий хозяйством:

10.6.1. осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке

10.6.2. осуществляет руководство работой персонала пищеблока готовит ежедневную и месячную заявку на необходимые продовольственные товары

10.6.3. контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок.

10.6.4. проверяет наличие сертификата качества на поступающие продукты питания.

10.6.5. участвует в составлении ежедневного меню, совместно с медицинской сестрой.

10.6.6. контролирует выполнение норм питания в течение месяца совместно с медицинской сестрой.

10.6.7. осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в детский сад, за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации.

10.6.8. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.

10.6.9. ведет необходимую документацию на пищеблоке.

## **11. Порядок осуществления контроля организации питания воспитанников.**

11.1. Для осуществления контроля за организацией питания воспитанников в Учреждении создается комиссия.

11.2. Комиссия:

1.проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

2. контролирует закладку продуктов; снятие остатков на складе;

- 3.следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, за ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
  - 4.проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания; сервировку столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
  - 5.разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
  - 6.формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.
- 11.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников.
- 11.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения директором и работниками Учреждения.
- 11.5. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются на общем родительском собрании, на административных совещаниях, на Педагогическом, Управляющем советах Учреждения.

## **12. Заключительные положения**

12.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников медицинская сестра:

- 1.оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания, направляет информацию по питанию в родительские чаты на официальный сайт Учреждения.
- 2.изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования Учреждения;
- 3.организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории 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.

12.2. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения директором и действует на неопределенный срок.

12.3. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается директором Учреждения и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.