

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад» пгт Синдор

Принято:  
На общем собрании работников ДООУ  
Протокол № 2  
от 02.08.2022 года

Утверждаю:  
Директор МАДОУ  
«Детский сад» пгт Синдра  
Е. В. Кучерова  
Приказ № 49-ОД(с) от 02 августа 2022г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### Об организации питания воспитанников и сотрудников МАДОУ «Детский сад» пгт Синдор

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее «Положение об организации питания воспитанников и сотрудников МАДОУ «Детский сад» пгт Синдор» (далее по тексту Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 18.12.2020г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад» пгт Синдор (далее по тексту МАДОУ).

1.2. Данное Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в МАДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей, принципам и методике его формирования, обеспечению безопасности питания воспитанников.

1.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива и принимаются на его заседании.

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

#### 2. Цели и задачи МАДОУ по организации питания

2.1. Цель: Удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МАДОУ;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанниками на 95-100%;
- повышение качества работы по организации питания в МАДОУ;
- организация системы работы по снабжению МАДОУ продуктами питания;
- координация деятельности МАДОУ с Управлением образования, с товаропроизводителями, поставщиками.

### 3. Организация питания в МАДОУ

3.1. Правильная организация питания воспитанников в МАДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в МАДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, правильной организацией питания детей в группах;
- учёт эффективности питания детей.

3.2. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с основным (ежедневным) меню, утвержденным директором, рассчитанным на 15 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. В основном (ежедневном) меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%. Вносить изменения в утверждённое меню без согласования с директором МАДОУ запрещается.

3.3. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МАДОУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%, обед – 30-35%, полдник – 10-15% , ужин – 20%. В промежутке между завтраком и обедом *рекомендуется* дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

3.4. Основное (ежедневное) меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В основном (ежедневном) меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня. Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому основному (ежедневному) меню.

3.5. В основном (ежедневном) меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.6. На основании утвержденного основного (ежедневного) меню ежедневно составляется меню-требование для воспитанников от 1,5 до 3<sub>x</sub> лет, от 3<sub>x</sub> до 7 лет, с учётом

длительности пребывания детей в дошкольном учреждении с указанием выхода блюд. Меню – требование на сотрудников в дошкольном учреждении составляется согласно таблице питания по нормам детей дошкольного возраста от 3<sub>х</sub> до 7 лет. Меню-требование утверждается директором МАДОУ и является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7. При необходимости внесения изменений в меню-требование (несвоевременный завоз, недоброкачество продуктов) ответственным лицом – кладовщиком МАДОУ составляется объяснительная с указанием причин. В меню-требование по согласованию с руководителем МАДОУ вносятся изменения. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.8. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

3.9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.10. Для заказа продуктов кладовщиком еженедельно в письменной форме составляется заявка, которая подписывается кладовщиком, ответственным за составление меню лицом и директором МАДОУ.

3.11. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.12. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру + 60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15 °С.

3.14. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3.15. В Учреждении создается брокерская комиссия в составе не менее 3-х человек, действующая на основании Приказа руководителя, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе.

3.16. Готовая пища с пищеблока выдается только с разрешения брокерской комиссии, после снятия ею пробы и записи в брокерском журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.17. В МАДОУ должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.18. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

3.19. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.20. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.21. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, 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.

3.22. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

3.23. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.24. 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 сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

3.25. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

3.26. Закупка и доставка продуктов питания в МАДОУ «Детский сад» пгт. Синдор осуществляется транспортом поставщиков, оперативно, своевременно, на основании утвержденного положения (№1 от 27.12.2018г.) о закупках товаров, работ услуг, о заключении договоров. За счет средств муниципального бюджета так и за счет средств платы родителей (законных представителей). Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.27. При получении продукта питания Получатель (кладовщик) проверяет соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале брокеража.

3.28. 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.

3.29. В случае несоответствия качества продукции Получатель (кладовщик) отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письмо-претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию в срок указанный в договоре.

3.30. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания;
- в организации питьевого режима в группах.

3.31. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному директором МАДОУ.

3.32. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.33. Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

3.34. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

3.35. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

3.37. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на середину стола ставится хлебная тарелка с хлебом, салфетницы;
- разливают третье блюдо;
- салаты, овощная нарезка подается в отдельной тарелочке;
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- в группах раннего возраста младшие воспитатели докармливают воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- формирование культурно гигиенических навыков во время приема пищи воспитанников за организацию питания, формирование культурных гигиенических навыков;

3.38. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

#### **4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

4.1. К началу учебного года руководитель МАДОУ издаёт приказ о назначении ответственного за питание, определяющий его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за организацию питания ежедневно ведёт учёт питающихся детей и табель учета посещаемости, при утреннем обходе групп.

4.3. Ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню-требование на выдачу продуктов питания на следующий день. Меню - требование на выдачу продуктов питания составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно с 08.00 до 11.00. передаются медицинским работником.

4.4. На следующий день в 08.00 медицинский работник подает сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание.

4.5. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту, составленному в произвольной форме. С последующим приёмом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в МАДОУ снимаются с питания. 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 требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания - мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. При снижении численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

4.7. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами брокеражной комиссии соответствующим актом, составленным в произвольной форме, прикладывается к меню - требованию, сдается в бухгалтерию для отчетности.

4.8. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйца и т.д.).

4.9. 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.

4.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям) воспитанников на основании табелей учета посещаемости детей, размер оплаты устанавливается решением Учредителя. Нормативная стоимость питания воспитанников также определяется Учредителем.

4.11. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.12. Продукты питания могут приобретаться в организациях только при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

#### **5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.**

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

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МАДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МАДОУ и снабжающей организацией.

5.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4. Поставка снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

5.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не 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.

5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МАДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МАДОУ.

Исходя из этого, график завоза продуктов в МАДОУ подлежит согласованию с директором. При несоблюдении этих условий, так же, 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.

#### **6. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиеническому обучению, личной гигиене персонала.**

6.1. Персонал МАДОУ проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры; гигиеническое обучение и аттестацию на знание санитарных норм и правил для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям (младшие воспитатели) - не реже 1 раза в год, остальные сотрудники проходят обучение не реже одного раза в 2 года.

6.2. Каждый работник МАДОУ должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных

исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

6.3. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в МАДОУ, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

6.4. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья ответственным лицом.

6.5. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

6.6. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

6.7. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

## **7. Организация питания сотрудников.**

7.1. Сотрудники детского сада имеют право на получение одноразового питания в день (обеда).

7.2. Обед работников состоит из салата, первого, второго блюд, напитка и хлеба.

7.3. Питание сотрудников производится через раздачу пищеблока из общей посуды, получаемой в группы. Запрещается приносить продукты питания воспитателям и младшим воспитателям из дома в дошкольное учреждение.

7.4. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.

7.5. Прием пищи педагогом с воспитанниками может осуществляться одновременно в групповых.

7.6. Расчет питания сотрудников в дошкольном, учреждении производится на основании накопительной ведомости, по расходу продуктов питания, путем перечисления денежных средств на расчетный счет

7.7. Членам администрации вменяется в обязанности контролировать за тем, чтобы пища предназначенная детям, не принималась сотрудниками, не стоящими на питании в Учреждении.

7.8. В случае обнаружении приема пищи, предназначенной детям, данный сотрудник должен быть поставлен на питание даже без его согласия на весь месяц.

## **8. Контроль за организацией питания воспитанников.**

8.1. Контроль за организацией питания, качеством (разнообразием), закладкой продуктов питания, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов обеспечивается администрацией Учреждения и брокерской комиссией.

8.2. Брокерская комиссия:



- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно контролировать правильность составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие нормы выхода приготовленного блюда объему разовых порций и количеству детей;
- в групповых несет ответственность за норму выдачи готовых блюд – младший воспитатель.

8.3. Система контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

8.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

8.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МАДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены общего родительского собрания МАДОУ. Вся необходимая информация размещается на информационных стендах в группах и на сайте МАДОУ в сети «Интернет». Ежедневно вывешивается меню на раздаче пищи у пищеблока, а также в каждой группе.

## **9. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ.**

9.1. Финансовое обеспечения питания отнесено к компетенции директора МАДОУ, бухгалтера отдела питания.

9.2. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников ДОО осуществляется на основании установленных норм питания физиологических потребностей детей.

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет родительской платы, взимаемую с родителей (законных представителей), согласно Постановлению АМР «Княжпогостский».

Компенсация родительской платы, производится из средств Республиканского бюджета - в размере 30% среднего размера родительской платы за присмотр и уход за детьми на первого ребенка,

- 50% размера такой платы на второго ребенка,

- 70% размера такой платы на третьего ребенка.

Родительская плата не взимается за присмотр и уход за детьми с ОВЗ, детьми - инвалидами, детьми-сиротами и дети, оставшимися без попечения родителей, детьми с туберкулезной интоксикацией.

9.4. Объем финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год, устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОО.

#### **10. Отчетность и делопроизводство.**

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

10.2. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4..3648), которая хранится согласно номенклатуры дел у кладовщика, на пищеблоке и в кабинете директора.