

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ОРЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДМИТРОВСКОГО РАЙОНА ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ДЕТСКИЙ САД
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «КОЛОКОЛЬЧИК»

303240, Орловская область, г. Дмитровск,
ул. Рабоче - Крестьянская, дом 10а

Тел: (48649) 2-15-91;2-11-30

Принято
На заседании Общего собрания
работников
МБДОУ « Д/с « Колокольчик»
Протокол №1
от « 04 » «сентября» 2018 г.

Утверждаю:

Заведующая МБДОУ
« Д/с « Колокольчик»
Приказ № 284
от « 04 » сентября 2018
Трохина Т.И.



Рассмотрено
На Общем родительском
собрании
Протокол №1
«03» сентября 2018г.

Положение

об организации питания воспитанников, в том числе детей- инвалидов, детей с ОВЗ

в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Дмитровского района Орловской области «Детский сад комбинированного вида «Колокольчик»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания воспитанников , в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Дмитровского района Орловской области «Детский сад комбинированного вида «Колокольчик» (далее - Учреждение)

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с
- Конституцией Российской Федерации, действующим Законом РФ «Об образовании»,

«Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»,
утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача

-Уставом организации и другими Федеральными законами и иными
нормативными правовыми актами содержащие охрану здоровья воспитанников, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ.

1.3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ (далее Положение)устанавливает:

1.3.1. цели, задачи по организации питания в Учреждении;

1.3.2. основные направления работы по организации питания воспитанников, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ в Учреждении;

1.3.3.порядок организации питания воспитанников, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ ,соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника, в том числе ребёнка- инвалида , ребёнка с ОВЗ;

1.3.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в Учреждении;

1.3.5. роль и место ответственного лица за организацию питания в Учреждении;

1.3.6. деятельность бракеражной комиссии;

1.4. Настоящее Положение об организации питания воспитанников , в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ вводится как обязательное для исполнения всеми работниками Учреждения:

- администрацией;

- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями, обслуживающим персоналом;

- ответственным за организацию питания.

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

2. Цель, задачи по организации питания в Учреждении:

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ на получение питания в Учреждении, сохранение здоровья воспитанников , в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников, в том числе детей-инвалидов , детей с ОВЗ в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ 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 Учреждении.

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Учреждении;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей дошкольного возраста, в том числе детей-инвалидов, детей с ОВЗ;
- 3.5. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.6. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- 3.7. Контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста, в том числе детей-инвалидов, детей с ОВЗ в Учреждении;
- 3.8. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в Учреждении;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.10. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- 3.11. Изучение и распространение опыта по организации питания в Учреждении, пропаганда вопросов здорового питания.
4. Требования к организации питания воспитанников, в том числе детей-инвалидов, детей с ОВЗ в Учреждении.

4.1. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания определено должностными инструкциями.

4.2. Заведующий Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

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

4.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - 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 скоропортящихся продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

4.5. 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 и влажности воздуха, холодильное оборудование, контрольными термометрами.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.8. 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.

4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.11. 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.

4.12. Ежедневно перед началом работы старшая медсестра проводит 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 «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории Учреждения.

4.14. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей, в том числе детей-инвалидов, детей с ОВЗ в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

4.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

5. Организация питания в Учреждении.

5.1. Организация питания воспитанников, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ в Учреждении 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 особенностям детей различных возрастных групп, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка в том числе ребёнка - инвалида ,ребёнка с ОВЗ и режимом работы Учреждения;

- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей , в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ;

- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей , в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, в том числе до ребёнка - инвалида , ребёнка с ОВЗ правильной организацией питания детей, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ в группах;

5.2. Учреждение обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей , в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ в группах с 10,5 часовым пребыванием и 5-ти разовое с круглосуточным 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).

5.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

5.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ пребывающих в Учреждении 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; обед – 30 - 35%; полдник - 10 - 15%; ужин – 20 - 25% (с круглосуточным пребыванием). В промежутке между завтраком и обедом

рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем Учреждения и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1. 3049-13 (с изм. от 20.07.2015), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

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

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

5.8. 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 (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13(с изм. от 20.07.2015).

5.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей дошкольного возраста, в том числе детей-инвалидов , детей с ОВЗ должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.10. Питание детей , в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ 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 установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминозация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминозированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9 к СанПиН 2.4.1. 3049-13(с изм. от 20.07.2015);

- изготовление на пищеблоке Учреждения 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), 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.

6. Организация работы пищеблока.

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13(с изм. от 20.07.2015).

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего Учреждения. 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. Сохраняют 48 часов при t +2 -+6 С в холодильнике.

6.4. Бракераж скоропортящихся пищевых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников в группах.

7.1. 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;

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий Учреждением. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

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

7.8. Прием пищи воспитателем и детьми не может осуществляться одновременно.

7.9. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13(с изм. от 20.07.2015) несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в Учреждении.

8.1. К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещаемости детей.

8.4. В случае снижения численности детей, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

8.5. Если на завтрак пришло больше детей, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ чем было заявлено, то для всех детей, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ уменьшают выход блюд, и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.6. С последующим приемом пищи (второй завтрак,обед, полдник, ужин) дети, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ отсутствующие в Учреждении, 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;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.8. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

8.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости . Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников в Учреждении.

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, главного бухгалтера.

9.2. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств;

9.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

10. Контроль за организацией питания в Учреждении.

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049-13(с изм. от 20.07.2015), методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ в Учреждении к участию в контроле могут привлекаться: администрация Учреждения, бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены родительского комитета.

10.3. Администрация Учреждения разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующей.

10.4. Старший воспитатель Учреждения, старшая медицинская сестра, заведующий хозяйством обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену 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;
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

10.5. Ответственный за питание в Учреждении 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);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и состояние здоровья сотрудников с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

10.6. 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 квартал осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты;

10.7. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками Учреждения.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников , в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ в Учреждении.

11.1. Заведующий Учреждения:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Учреждении;
- утверждает 10 – дневное меню;
- 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 2.4.1. 3049-13 (с изм. от 20.07.2015);
- 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.

11.2. Главный бухгалтер:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит ежемесячный расчет за питание воспитанников.

11.3. 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 перед предоставлением завтрака в день питания уточняют количество детей, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ;
- 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 вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

11.4. Родители (законные представители) воспитанников, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ :

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении 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;
- могут вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ ;
- могут знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

12. Отчетность и делопроизводство.

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ.

12.2. Отчеты об организации питания в Учреждении могут доводиться до всех участников образовательного процесса (на общем собрании коллектива, заседаниях педагогического совета, Попечительском совете, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости.

12.3. При организации питания воспитанников, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ в Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для детей дошкольного возраста, в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста , в том числе детей- инвалидов , детей с ОВЗ;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13 (с изм. от 20.07.2015));
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13 (с изм. от 20.07.2015));
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13(с изм. от 20.07.2015));
- заявки на продукты питания (подаются за три дня);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

13. В целях совершенствования организации питания воспитанников , в том числе детей-инвалидов , детей с ОВЗ в Учреждении:

- оформляются (не реже 1 раза в квартал) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания.