

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «ФЛАЖОК» ПГТ.ГВАРДЕЙСКОЕ»**

ПРИНЯТО

На заседании Общего
собрания трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад «Флажок»
Протокол от «2» от 26 августа 2024г.
Одобрено
на заседании Управляющего Совета
МБДОУ «Детский сад «Флажок»
Протокол от «26 августа», 2024г. № 4

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего № 161. От

27.08.2024г.

И.О.Заведующий

Г.В.Смирнова



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания дошкольников
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад «Флажок»
пгт.Гвардейское**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Флажок» пгт.Гвардейское» (далее - МБДОУ) в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании», нормативно-методическими документами по разделу «Гигиена питания», Федеральным Законом «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Флажок» пгт.Гвардейское» Симферопольского района Республики Крым» (далее – МБДОУ).

1.2. Положение устанавливает порядок организации от 1,5-до 3 лет, от 3 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в МБДОУ, реализующем основную образовательную программу дошкольного образования.

2. Требования к организации питания детей

- 2.1. Организация питания в МБДОУ возлагается на администрацию МБДОУ.
- 2.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания, а в части не урегулированной нормативными документами вышестоящих организаций, регламентируется локальными нормативными актами МБДОУ
- 2.3. В МБДОУ предусмотрено место для питания детей в групповых ячеек.
- 2.4. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МБДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей дошкольной группы.
- 2.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.
- 2.5.1. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами.
- 2.5.2. Для приготовления пищи используется механическое, тепловое, весовое оборудование.
- 2.5.3. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и

3. Условия, сроки хранения продуктов

3.1. Продукты питания могут приобретаться в соответствии с 44-ФЗ «О закупках», постановлениями и распоряжениями региональных и муниципальных органов, при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32

3.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Организация приготовления питания на пищеблоке

4.1. При организации приготовления питания необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.2. В суточном (примерном 10-ти дневном меню) рационе допускается отклонения калорийности на «-» , «+» 5%, а в исключительных случаях, отклонения могут быть в большую или меньшую сторону.

4.3. Дети дошкольного учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75 -85% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20%-25% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед — 30%-35%, уплотненный полдник, с включением блюд ужина -15%- 20%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок, кисломолочный напиток и (или) свежие фрукты.

4.4. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет, и утвержденным размером средств, выделенных на услугу по присмотру и уходу, утвержденным заведующим МБДОУ. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно. Если воспитанники зачислены в группу для детей 2-3 лет, то изменение размера порции наступает с 1 сентября, при переводе воспитанников в следующую возрастную группу. Если воспитанник зачислены в группу для детей 2,8- 4 года, то изменения размера порции для воспитанника, наступает на следующий месяц после исполнения ему 3-х летнего возраста.

4.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приёму 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 рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

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

4.7. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию от специалиста-диетолога, гастроэнтеролога, имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. При наличии в штате учреждение медицинской сестры по диетпитанию, на основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

4.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим МБДОУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой, или кладовщиком, или заместителем заведующего по ХЧ, составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требование не допускаются.

4.11. 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 установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.12. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Витаминизацию проводит медицинская сестра. В случае вакансии – витаминизация блюд не проводится.

4.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов: изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

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

4.16. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счёт-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 сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической

измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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

4.20. 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.

4.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

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

4.23. 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.

4.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работником (или лицом назначенным по приказу руководителя) проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, 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. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

4.26. В МБДОУ должен быть организован 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.

4.27. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, размещая меню в мессенджерах (официальных группах), вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, на информационном стенде МБДОУ, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

5. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

5.1. Обязательные приемы пищи

5.1.1. 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.

5.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам воспитателей. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателями кладовщику накануне и уточняется на следующий день не позднее 8.45.

5.1.3. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

- на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;
- в случае смерти воспитанника (признания его судом в установленном порядке безвестно отсутствующим или объявления умершим);
- при переводе или отчислении воспитанника из детского сада;
- в выходные и праздничные дни
- на период отсутствия ребенка в детском саду

5.2. Питьевой режим

5.2.1. Питьевой режим воспитанников может обеспечиваться двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

5.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

5.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы,

6. Организация питания детей в группе

6.1. Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается: - в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи; - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

6.2. Воспитатель ведёт таблицу посещаемости детей и передает данные о фактическом наличии воспитанников кладовщику до 8.45 ежедневно.

6.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

6.5. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

6.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

6.7. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности детей во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а салфетки за собой убирают дети).

6.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается похождение детей в зоне приёма пищи.

6.9. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов салатники;
- дети приступают к приёму первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

6.10. Приём пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

7. Порядок учёта питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

7.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издает приказ об организации питания в учебном году и назначает ответственного за питание детей, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Ответственный за питание осуществляет учёт питающихся детей.

7.3. Ежедневное меню составляется в соответствии с примерным перспективным 10-ти дневным меню утвержденным заведующим МБДОУ. Меню на следующий день составляется кладовщиком (медицинской сестрой) вечером, по фактическому количеству детей в МБДОУ. На пищеблок выдаются продукты на завтрак по фактическому посещению детей в предыдущий день. На следующий день, в 8.45 ч педагоги подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который делает корректировку меню на 10 ч, обед и уплотненный полдник.

7.4. Изменения в меню:

- Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд (только на завтрак).

- Если на завтрак пришло меньше детей, чем было заявлено, то для всех детей увеличивается выход блюд (только на завтрак).

- Вносятся изменения в меню - требование со второго завтрака до уплотненного полдника на последующие виды приёма пищи, убирают или добавляют продукты в соответствии с фактическим количеством детей.

состоящих на питании в менно-требовании, а именно на 2-й завтрак, обед и уплотненный полдник. Ответственный за питание по учреждению, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8. Источники и порядок определения стоимости организации питания

8.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований регионального и, или муниципального бюджета;
- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

8.2. Организация питания за счет средств родительской платы

8.2.1. 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.

8.2.2. Заведующий детским садом издает приказ, которым зачисляет ребенка в детский сад и он автоматически имеет право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

8.2.3. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

8.2.4. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

8.2.5. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 10-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

8.2.6. О непосещении, воспитанником детского сада, или выходе в МБДОУ после отсутствия, родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю заблаговременно.

8.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований регионального и, или муниципального бюджета

8.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований, осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти и органом местного самоуправления.

8.3.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

8.4. Организация питания за счет внебюджетных средств

8.4.1. Внебюджетные средства детский сад направляет на обеспечение питанием всех категорий воспитанников.

9. Меры социальной поддержки

9.1. Компенсация родительской платы за услугу по присмотру и уходу, в которую включено и питание, предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада в размере установленным Постановлением администрации Симферопольского района.

9.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является заявления одного из родителей (законных представителей) к которому прилагаются следующие документы

- - копия паспорта, иной документ, удостоверяющего личность заявителя;
- - копия свидетельства о рождении всех детей;
- - копия свидетельство о браке (расторжении брака), в случае несоответствия фамилии родителя и ребенка;
- - копия СНИЛС ребенка, родителя
- Реквизиты счета, на который перечислять средства

9.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течение трех дней со дня регистрации заявления и издается приказ. Перечень льготников устанавливается федеральными, региональными и муниципальными органами власти. Для обеспечения льготного питания, родители предоставляют оригиналы и копии документов о льготе и пишут заявление на имя заведующего МБДОУ о предоставлении льготы.

питания воспитанникам заведующий детским садом издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

10. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

10.1. Заведующий детским садом:

- издает приказ об организации питания МБДОУ;
- 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 управляющего совета детского сада.

10.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

10.3. Заместитель заведующего по хозяйственной части:

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

10.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

10.5. Воспитатели:

- представляют кладовщику детского сада информацию о фактическом количестве питающихся;
- уточняют представленную накануне информацию о количественном составе воспитанников;
- ведут ежедневный табель учета воспитанников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

10.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей, а также информацию об окончании действия льготы;
- сообщают воспитателю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- в случае необходимости отклонений в питании ребенка в МБДОУ предоставляют рекомендованное врачом диетологом, (гастроэнтерологом), меню, исходя из примерного 10-ти дневного меню в МБДОУ;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- своевременно вносят предоплату за текущий месяц через кредитные организации

11. Контроль за организацией питания

11.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной

11.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

12. Ответственность

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

12.2. 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.

12.3. 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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133600552358087161194895262509558337786447861750

Владелец Рудакова Александра Михайловна

Действителен с 21.03.2024 по 21.03.2025