


Согласовано
Председатель ПК
МКДОУ «Детский сад № 14»
 Ю.В.Пашян

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МКДОУ
«Детский сад № 14»
 Е.Ю.Мирошниченко
приказ от 11.01.2021 г. № 04 /02-05



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ МКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 14»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. Организация питания - составляющая воспитательно-образовательного процесса ДОУ

1.3. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых.

2. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ И ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

2.1. Настоящее Положение разработано в целях удовлетворения физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами организации питания являются:

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

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующего 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 ДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в ДОУ 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, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ.

3.1. Питание в ДОУ организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующей ДОУ.

3.2. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

3.4. утвержденное 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 рецептур. В утвержденном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.5. В утвержденном 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, мясо, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.6. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты по белкам и углеводам.

3.7. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-требования в электронном виде.

3.8. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

3.10. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация (с согласия родителей (законных представителей)). Искусственная С-витаминизация в ДОУ осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет –

35,0 мг, 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.

3.11. На основании утвержденного примерного 10-и дневного меню в ДОО ежедневно составляется меню- требование на выдачу продуктов питания установленного образца с присвоением Кодов категорий довольствующихся (группы): 01 - дети 3-8 л., 02- дети 2-3 г., проба (+1) включается в стоимость детодня, не заполненная клетка в меню-требования является нулевой. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде. Ежедневное меню-требование утверждается заведующим ДОО, завхозом, поваром.

3.12. При наличии детей, больных аллергическими заболеваниями, в меню-требовании отражается замена продуктов.

3.13. Данные о детях, страдающих аллергическими заболеваниями, должны находиться на пищеблоке и в группах.

3.14. При необходимости внесения изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) ответственный за питание оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующим ДОО. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим ДОО запрещается.

3.15. Ответственный за организацию питания в ДОО анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

3.16. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 в ДОО используется бутилированная питьевая вода и кипяченая вода.

Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.

3.17. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

3.18. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.19. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

3.20. Закладка необходимых продуктов производится по утвержденному заведующим ДОО графику.

3.21. Контроль проводится бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Объем суточной пробы составляет:

порционные блюда – в полном объеме;

холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г.

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 – +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Ответственность за правильностью отбора и хранения суточной пробы несет повар.

3.23. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом,

имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

3.24. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.25. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет завхоз. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов». 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.

3.26. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов и холодильное оборудование оборудованы термометрами.

3.27. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.28. 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.

3.29. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование.

3.30. 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. Ежемесячно необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.31. 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.

3.32. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья.

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ РАБОТНИКОВ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Заведующий ДОУ:

4.1.1. при оформлении ребёнка в ДОУ информирует родителей об организации питания детей в ДОУ;

4.1.2. несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

4.1.3. обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- 4.1.4. назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;
- 4.1.5. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на общем собрании работников учреждения, родительском собрании, педагогическом совете;
- 4.1.6. ежедневно утверждает меню-требование;
- 4.1.7. контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями; обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока, контролирует соблюдение требований СанПиН;
- 4.1.8. обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- 4.1.9. заключает договоры на поставку продуктов питания.
- 4.2. Ответственный за организацию питания в ДОУ:
- 4.2.1. знакомит родителей с примерным десятидневным меню;
- 4.2.2. контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;
- 4.2.3. ежедневно составляет меню-требование на основании примерного десятидневного меню и технологических карт;
- 4.2.4. осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;
- 4.2.5. осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;
- 4.2.6. перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»;
- 4.2.7. контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;
- 4.2.8. 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;
- 4.2.9. проводит С-витаминизацию третьего блюда, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- 4.2.10. осуществляет контроль организации питания в группах;
- 4.2.11. контролирует ведение «Журнала термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- 4.2.12. совместно с завхозом составляет заявки на продукты питания;
- 4.2.13. ведет соответствующую документацию по организации питания;
- 4.2.14. осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 4.3. Повар:
- 4.3.1. должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста (в т.ч. для детей больных аллергическими заболеваниями);
- 4.3.2. контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;
- 4.3.3. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;
- 4.3.4. проводит ежедневно с ответственным за организацию питания в ДОУ бракераж готовой продукции;
- 4.3.5. следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада ДОУ в соответствии с меню-требованием;
- 4.3.6. контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;

4.3.7. обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы ДОО, качественное приготовление пищи;

4.3.8. готовит и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;

4.3.9. отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;

4.3.10. участвует в составлении ежедневного меню.

4.4. Завхоз:

4.4.1. оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в ДОО;

4.4.2. организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;

4.4.3. контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, ведёт «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

4.4.4. осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;

4.4.5. выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;

4.4.6. участвует в составлении ежедневного меню;

4.4.7. заполняет накопительную ведомость

4.4.8. следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока», «Журнал учета температурного режима в складских помещениях»;

4.4.9. содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ГРУППАХ.

5.1. Воспитатель:

5.1.1. осуществляет руководство организацией питания детей в группе;

5.1.2. ежедневно доводит до сведения ответственного за организацию питания в ДОО информацию о количестве присутствующих детей;

5.1.3. информируют родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приемной ежедневное меню;

5.1.4. создает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утвержденным режимом дня;

5.1.5. обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время приема пищи;

5.1.6. следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки;

5.1.7. осуществляет гигиенический уход за детьми;

5.1.8. каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка;

5.1.9. с целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, организует дежурство детей по столовой; дети под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю сервировать столы;

5.1.10. знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд;

5.1.11. предусматривает в планах воспитательной 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;

5.1.12. вносит на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению питания.

5.2. Младший воспитатель:

5.2.1. проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;

5.2.2. приносит из пищеблока в группу пищу;

5.2.3. перед раздачей пищи детям обязан:

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

5.2.4. во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей; воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;

5.2.5. осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста ее по назначению согласно маркировке;

5.2.6. моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует

5.2.7. с помощью детей сервирует столы;

5.2.8. сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов;

5.2.9. блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными;

5.2.10. подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- разливают третье блюдо в чашки;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.2.12. Запрещается:

- привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
- торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;
- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

5.3. Прием пищи персоналом и детьми может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель или воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

5.4. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

5.5. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ.

6.1. Медицинский персонал ДОУ осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в ДОУ на основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции, витаминизацией третьих блюд;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

6.2. Повар контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок; осуществляет соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока; правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой; ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

6.3. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится медицинским работником и старшим воспитателем во время посещений групп.

6.4. Завхоз осуществляет контроль выполнения работ в рамках должностной инструкции младшего воспитателя и обслуживающего персонала.

6.5. Отчеты об организации питания в ДОУ 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.

6.6. В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в ДОУ создана бракеражная комиссия. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии ДОУ, утвержденным заведующим ДОУ.

6.7. Общеественно-административный контроль за организацией питания в ДОУ является одним из эффективных методов контроля за постановкой питания детей и предполагает привлечение членов родительского комитета. Важно, чтобы в этих проверках принимали участие родители, связанные с деятельностью детских учреждений, предприятий общественного питания, лечебно-профилактических учреждений и др., то есть те, которые, могут без дополнительных обследований быть допущены на пищеблок и в детские группы.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА РАБОТУ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Заведующий ДОУ несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении, ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников ДОУ, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников ДОУ.

7.2. Медицинский работник, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

7.3. Завхоз несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в ДОУ, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

7.4. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

7.5. Все работники ДОУ, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

8.1. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

8.2. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно ответственным за организацию питания в ДОУ на основании списков присутствующих детей.

8.3. В случае снижения численности детей (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

8.4. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными,

возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, овощи т.к., они прошли тепловую обработку, и продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение).

8.5. 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.

8.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то вносятся изменения в меню путем добавления продуктов в соответствии с количеством прибывших детей.

8.7. Учет выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.8. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении.

8.9. Начисление оплаты за питание производится главным бухгалтером ДООУ на основании таблиц посещаемости. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Главный бухгалтер, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения администрации Шпаковского муниципального района.

8.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом администрации Шпаковского муниципального района.

9. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

9.1. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в ДООУ.

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

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

9.4. При поставке снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается.

9.5. 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. Питание детей в этот день

организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

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

10. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

10.1. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения заведующим ДОУ. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

10.2. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение вносятся заведующим ДОУ общим собранием работников учреждения путем направления соответствующего протокола.

10.3. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается заведующим ДОУ и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.