

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «ВИШЕНКА»
ПОСЕЛКА ГОРОДСКОГО ТИПА ПОЧТОВОЕ БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «ДС «ВИШЕНКА» ПГТ, ПОЧТОВОЕ)**

ул.Гагарина, 48 пгт.Почтовое, 298420, тел./факс: (36554) 7-22-17
E-mail: vishenka.doo@mail.ru
ОКПО 00845683, ОГРН 1159102040668, ИНН/КПП 9104004246/910401001

ПРИНЯТО:
на Общем собрании МБДОУ
«ДС «Вишенка»
Протокол № 2
От 20.01.2021г.

УТВЕРЖДАЮ:



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников МБДОУ «ДС «Вишенка» пгт. Почтовое

Настоящее положение регламентирует организацию питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Вишенка» поселка городского типа Почтовое Бахчисарайского района Республики Крым и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

Положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральным Законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Федеральным законом от 07.12. 2011г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении» (с изменениями и дополнениями).
- СанПиН 2.3.32.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.06.2003г. № 98.
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

- Положением о питании воспитанников муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений Бахчисарайского района, утвержденным Постановлением администрации Бахчисарайского района Республики Крым №16 от 18.01.2021г.
- Уставом МБДОУ «ДС «Вишенка» пгт. Почтовое.

Организация питания – составляющая учебно-воспитательного процесса дошкольного образовательного учреждения.

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

Положение о питании воспитанников принимается на Общем собрании ДОУ с указанием даты и номера протокола. Утверждается и вводится в действие приказом заведующего ДОУ. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием и утверждаются заведующим ДОУ.

Питание воспитанников ДОУ осуществляется за счет средств местного бюджета и родительской платы.

На текущий год предусмотрены средства для обеспечения питанием воспитанников дошкольных образовательных организаций с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов для детей дошкольных образовательных организаций.

Стоимость питания на 1 ребенка в день согласно расчета составляет 117,00 рублей за один день пребывания с четырехразовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), из них: 112,67 руб. – плата за питание; 4,33 руб. – присмотр и уход.

Стоимость питания на 1 ребенка, посещающего дошкольное образовательное учреждение в режиме кратковременного пребывания до 5 часов пребывания в день согласно расчета составляет 87,75 рублей за один день пребывания с двукратным приемом пищи (горячий завтрак и горячий обед), из них: 84,50 руб. – плата за питание; 3,25 руб. – присмотр и уход.

Дети-инвалиды, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, и с туберкулезной интоксикацией, обучающиеся в государственных и муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования, обеспечиваются бесплатным питанием в рамках выделенного финансирования.

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

1. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ, ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

1.1. Настоящее Положение разработано в целях:

- создания условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- обеспечения гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение полноценного питания и сохранение здоровья;
- регламентации деятельности сотрудников ДОУ в процессе организации питания;
- удовлетворения запросов родителей.

1.2. Основные задачи ДОУ по организации питания:

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- организация питания детей:

- формирование навыков пищевого поведения;
 - осуществление контроля за организацией питания.
- 1.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:
- соблюдение режима питания;
 - щадящее питание;
 - разнообразие рациона;
 - взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат детей;
 - обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности.
 - учет индивидуальных особенностей детей;
 - обеспечение санитарно - эпидемиологической безопасности питания.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ.

2.1. МБДОУ «ДС «Вишенка» пгт. Почтовое обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с примерным цикличным меню, разработанным по рекомендуемой форме (приложение №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания (приложение №7 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) для двух возрастных категорий: детей с 1 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

2.2. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приёма пищи воспитанниками в группах и др.) обеспечивается сотрудниками и работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

2.3. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.4. Воспитанники МБДОУ «ДС «Вишенка» получают 4-х разовое питание. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, второй завтрак- 5%, обед – 30-35%, полдник – 10-15%

2.5. На основе меню медицинской сестрой диетической ежедневно составляется меню-требование установленного образца на следующий день, и утверждается заведующим ДОУ. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.6. Для детей в возрасте от 3-х до 7 лет меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд. При этом учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.7. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

2.8. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.

2.9. 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 №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинская сестра диетическая оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается

2.11. Медицинская сестра диетическая анализирует рацион дневного питания воспитанников, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

2.12. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

2.13. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

2.14. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 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 её хранения не более 3 часов.

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

2.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.

2.17. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДОУ, медицинского работника. 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.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объём суточной пробы составляет: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда- не менее 100 гр. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6С в отдельном холодильнике или в специально отведённом месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

2.19. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованием санитарных норм и правил.

2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной 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.

2.21. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. 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.

2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроком годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

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

2.24. 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.

2.25. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование

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

2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.

2.29 Ежедневно перед началом работы медицинская сестра, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ РАБОТНИКОВ УЧРЕЖДЕНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

3.1. Заведующий ДОУ

3.1.1. при оформлении ребенка в дошкольное образовательное учреждение информирует родителей об организации питания детей в ДОУ.

3.2. Медицинская сестра

3.2.1. знакомит родителей с примерным цикличным меню;

3.2.2. контролирует качество поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет 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 (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

3.2.3. ежедневно составляет меню-требование на основании циклического меню и технологических карт;

3.2.4. осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;

3.2.5. осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, отпуска блюд с пищеблока в группы;

3.2.6. 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»;

3.2.7. контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

3.2.8. 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;

3.2.9. осуществляет контроль организацию питания в группах;

3.2.10. контролирует ведение «Журнала термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

3.2.11. совместно с кладовщиком составляет заявки на продукты питания;

3.2.12. ведет соответствующую документацию по организации питания:

- картотеку блюд;

- накопительную ведомость;

- Журнал «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»

3.2.13. осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно), а также за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (ежедневно);

3.2.14. ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболевания кожи или кишечной симптоматики у работника;

3.2.15. ведет «Журнал здоровья»;

3.3. Повар

3.3.1. должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста;

3.3.2. контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;

3.3.3. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;

3.3.4. проводить ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции;

3.3.5. следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада ДООУ в соответствии с меню-требованием;

3.3.6. контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;

3.3.7. обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы ДООУ качественное приготовление пищи;

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

3.3.9. участвует в составлении ежедневного меню.

3.4. Кладовщик:

3.4.1. оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в ДООУ;

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

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

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

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

3.4.6. участвует в составлении ежедневного меню;

3.4.7. следит за исправность холодильного оборудования и ведет «Журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнал контроля относительной влажности складского помещения»;

- 3.4.8. заполняет накопительную ведомость;
3.4.9. оформляет ВСД в системе «Меркурий»
3.4.10. содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами;

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ НА ГРУППЕ

4.1. Воспитатель

- 4.1.1. осуществляет руководство организацией питания детей в группе;
4.1.2. информирует родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приемной ежедневное меню;
4.1.3. создает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утвержденным режимом дня;
4.1.4. блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными, воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд;
4.1.5. следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки;
4.1.6. осуществляет гигиенический уход за детьми.

4.2. Помощник воспитателя:

- 4.2.1. проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приема пищи;
4.2.2. приносит из кухни в группу пищу;
4.2.3. перед раздачей пищи детям обязан:
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 4.2.4. обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;
4.2.5. осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
4.2.6. согласно санитарно-гигиеническим нормам моет и убирает посуду, использует ее по назначению согласно маркировке;
4.2.7. готовит воду для питья и полоскания рта после приема пищи.
- 4.3. Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка;
- 4.4. Сервировка стола включает наличие салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов.
- 4.5. Запрещается:
 - привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
 - торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;
 - заставлять воспитанника долго сидеть за столом в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.
- 4.6. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно, при этом помощник воспитателя контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.
- 4.7. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

5.1. За правильной организацией питания детей в ДОУ контроль осуществляется заведующим ДОУ, медицинской сестрой, методистом ДОУ, заведующим хозяйством, поваром, Родительским советом.

5.2. Медицинская сестра 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 двухнедельным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильного расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

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

5.4. 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 медицинской сестрой во время посещения групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

5.5. Заведующий хозяйством ДОУ осуществляет контроль выполнения работ в рамках рабочей инструкции помощников воспитателей и рабочих (МОП).

5.6. Общественно-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 допущены на пищеблок и в детские группы. Периодичность и содержание проверок определяется на заседании Родительского совета и утверждается заведующим.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА РАБОТУ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

6.1. Заведующий ДОУ несет персональную ответственность за:

- организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников ДОУ, нарушении режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников

6.2. Медицинская сестра, медицинская сестра диетическая, шеф-повар, повар, несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

6.3. Кладовщик 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.

6.4. Воспитатель несет ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

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

7. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

7.1. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно медицинской сестрой на основании списков присутствующих детей.

7.2. 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.

7.3. В случае изменения количества детей по сравнению с данными на начало дня (9 часов утра), указанному в меню-требовании на выдачу продуктов питания свыше 3-х человек, медицинская сестра диетическая муниципального учреждения составляет расчет изменения потребности продуктов питания. При увеличении потребности в продуктах питания на обратной стороне меню-требования производится расчет добора необходимых продуктов питания, при уменьшении потребности в продуктах питания излишки сдаются (возвращаются) на склад (кладовую), начиная с обеда, и оформляются записью о возврате продуктов питания на обратной стороне меню-требования (или составляется акт). Продукты питания, на момент установления фактического количества детей, в соответствии с технологическим процессом заложенные в котел, возврату не подлежат.

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

7.5. Закладка продуктов питания в прием пищи *Завтрак* осуществляется на основании количества детей предыдущего дня. Закладка продуктов питания в прием пищи: *Второй завтрак, Обед, Полдник* осуществляется на основании количества детей текущего дня. Количество детей, указанное в графе: «завтрак II- полдник» должно соответствовать фактическому количеству детей и совпадать с табелем.

В случае снижения численности детей в течении дня, порции отсутствующих воспитанников отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

7.6. 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.

7.7. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

7.8. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступлений, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в карточках учета материалов (типовая межотраслевая форма).

7.9. Продукты в ассортименте, необходимом для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ДОУ и снабжающей организацией.

7.10. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

7.11. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора, при этом оформляется претензионный акт.

7.12. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества либо другого продукта, 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.

7.13. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОУ. Поставка продуктов питания должна производиться во время присутствия в ДОУ персонала, ответственного за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.