Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Солнышко» села Холмовка Бахчисарайского района Республики Крым

ул.Ленина, 48 с. Холмовка, Бахчисарайский район, РК, 298465, тел. 5-03-48
E-mail: holmowkaduz@bk.ru

МБДОУ " СОЛНЫШКО" С. ХОЛМОВКА

Подписан: МБДОУ "СОЛНЫШКО" С. ХОЛМОВКА
DN: OID.1.2.643.100.4=9104004221, OID.1.2.840.113549.1.9.2=9104004221-91040100 1-01819601628 0, E=holmowkaduz@bk.ru, ИНН=910406338419, СНИЛС=18196016280, ОГРН=1159102040701, T=Заведующий, O="МБДОУ "СОЛНЫШКО" С. ХОЛМОВКА", STREET="УЛ.ЛЕНИНА, ДОМ 48", L=Холмовка, S=91 Республика Крым, C=RU, G=Елена Алексеевна, SN=Пиндак, CN="МБДОУ "СОЛНЫШКО" С. ХОЛМОВКА"
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2022.09.28 16:47:02+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

СОГЛАСОВАНО
Общим собранием
трудового коллектива
Протокол от 11.01 2022 № 5

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Солнышко» с.Холмовка
_____ Е.А.Пиндак
Приказ № 5 -од
от «10» 01 2022г.

Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Солнышко» села Холмовка Бахчисарайского района Республики Крым

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Солнышко» села Холмовка Бахчисарайского района Республики Крым (далее – Положение) разработано в соответствии с:

-Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

-Федеральным законом от 07.12.2011 № 416-ФЗ «Об водоснабжении и водоотведении»(с изменениями и дополнениями)

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

-Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 г. Москва «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

-Уставом Учреждения.

Организация питания – составляющая учебно-воспитательного процесса Учреждения.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

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

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

1.4. Питание воспитанников дошкольного образовательного учреждения осуществляется за счет местного бюджета и родительской платы.

На текущий год предусмотрены средства для обеспечения питания воспитанников дошкольной образовательной организации с учетом соблюдения среднесуточных наборов продуктов для детей дошкольной образовательной организации.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Солнышко» села Холмовка Бахчисарайского района Республики Крым

ул.Ленина, 48 с. Холмовка, Бахчисарайский район, РК, 298465, тел. 5-03-48
E-mail: holmowkaduz@bk.ru

СОГЛАСОВАНО
Общим собранием
трудового коллектива
Протокол от _____2022 № 1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Солнышко» с.Холмовка
_____ Е.А.Пиндак
Приказ № ____ -од
от «____» _____ 2022г.

Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Солнышко» села Холмовка Бахчисарайского района Республики Крым

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Солнышко» села Холмовка Бахчисарайского района Республики Крым (далее – Положение) разработано в соответствии с:

-Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

-Федеральным законом от 07.12.2011 № 416-ФЗ «Об водоснабжении и водоотведении»(с изменениями и дополнениями)

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

-Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 г. Москва «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

-Уставом Учреждения.

Организация питания – составляющая учебно-воспитательного процесса Учреждения.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

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

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

1.4. Питание воспитанников дошкольного образовательного учреждения осуществляется за счет местного бюджета и родительской платы.
На текущий год предусмотрены средства для обеспечения питания воспитанников дошкольной образовательной организации с учетом соблюдения среднесуточных наборов продуктов для детей дошкольной образовательной организации.
Стоимость питания на 1 ребенка в день согласно расчета составляет 117,00 рублей за один день пребывания с 4-х разовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) из них:
-112,67 р-плата за питание
-4,33 р-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.

2. Цели, задачи, принципы организации питания.

2.1. Настоящее Положение разработано в целях:
-создания условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- обеспечение гарантий прав детей раннего дошкольного возраста на получение полноценного питания и сохранение здоровья;
Регламентация деятельности сотрудников МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка в процессе организации питания;
- удовлетворения запросов родителей;
2.2. Основные задачи МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка 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.
2.3.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 санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

3. Организация питания.

3.1. МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка обеспечивает рациональным и сбалансированным питанием детей в соответствии с примерным цикличным меню, разработанным по рекомендуемой формы (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 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)для двух возрастных категорий :детей с 1-3 лет и 3-7 лет.
3.2. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБДОУ

«Солнышко» с.Холмовка в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
3.3. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключить 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.
3.4. Для воспитанников МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка организовано 4-х разовое питание. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, второй завтрак-5%, обед-30-35%, полдник-10-15%
3.5. На основе меню медицинским работником ежедневно составляется меню-требование установленного образца на следующий день и утверждается заведующим МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка. Меню требование является основным документом для приготовления пищи в пищеблоке.
3.6. Для детей в возрасте от 3-7 лет в МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка меню 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 при приготовлении блюд
- данные о химическом составе блюд
- требование санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3.7. В меню - требование указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом блюде.
3.8. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.
3.9. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.(2.3/2.4.3590-20 приложение №11).
3.10.При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачественностью продуктов) медицинская сестра оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка .Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка запрещается.
3.11.Медицинская сестра анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров ,белков, углеводов.
3.12.Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результату оценки ,при необходимости ,проводят коррекцию питания в течение следующей недели.
3.13.Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ(белков, жиров, и углеводов) проводят ежемесячно.
3.14.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 воды при условии ее хранения не более 3 часов.
3.14.Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп с указанием полного наименования блюд.

3.15 Объем приготовленной пищи должен соответствовать кол-ву детей и объему разовых порций.
3.16. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику ,утвержденному заведующим МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка , медицинского работника. Результаты контроля регистрируется в журнале «Бракераж готовой продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
3.17. 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 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 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. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет мед. работник.
3.18. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт ,в соответствии санитарных норм и правил.
3.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка осуществляется при наличие товаросопроводительных документов их качество и безопасность(товаро-транспортной накладной ,счета-фактуры ,удостоверения качества ,при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя. При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимы на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки должны сохраняться до окончания реализации продукции.
3.20. 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 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.
3.21. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками 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.
3.22. Все технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара должны иметь маркировку.
3.23. Для приготовления пищи используются электрооборудование.
3.24. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку-по утвержденному графику.
3.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.
3.26. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

4. Распределение обязанностей работников МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка по организации питания.

4.1.Заведующий детским садом:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- 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.

4.2.Медицинская сестра:

- знакомит родителей с примерным цикличным меню
- контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации.
- Ежедневно составляет меню-требование на основании цикличного меню и технологических карт.
- Осуществляет контроль за технологией приготовления пищи
- Осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд с пищеблока в группы.
- Перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «бракераж готовой продукции»
- Контролирует правильность обора и хранения суточных проб
- Заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания.
- Осуществляет контроль организации питания в группах
- Контролирует ведение « журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»
- Совместно с кладовщиком составляет заявки на продукты питания\
- Ведет соответствующую документацию по организации питания

(картотеку блюд, накопительную ведомость)

- Осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением привил личной гигиены работниками пищеблока.
- Ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника
- Ведет журнал «Здоровья»

4.3 Повар:

- Контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок
- Обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов
- Проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции
- Следит за кол-вом и качеством продуктов питания полученных со склада МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка в соответствии с меню-требованием
- Контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению ,в соответствии с маркировкой

- Обеспечивает своевременное ,в соответствии с режимом работы МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка, качественное приготовление пищи
- Готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню
- Участвует в составлении ежедневного меню

4.4. Кладовщик:

- Оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка.
- Организует выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой
- Контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок.
- Ведет « журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»
- Осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов
- Выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировка меню по кол-ву порций
- Участвует в составлении ежедневного меню
- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока; Ведет «журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнал контроля относительной влажности складского помещения»
- Снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5. Организация работы на группе.

5.1. Воспитатель:

- представляют в пищеблок детского сада заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- 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.

5.2. Помощник воспитателя:

- Проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приема пищи
- Приносит из кухни в группу пищу
- Перед раздачей пищи детям обязан:

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

- Обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления

- Осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь
- Согласно санитарно-гигиеническим нормам моет и убирает посуду, использует ее по назначению согласно маркировке
- Готовит воду для питья и полоскания рта после приема пищи
- Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом соответствующее росту ребенка
- Сервировка стола включает наличие салфеток, столовых приборов. Ножи не должны быть острыми, подача блюд и прием пищи, а обед осуществляется в следующем порядке

-разливают 3 блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости на блюдце кладется чайная ложка
-подается первое блюдо
-дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи
- по мере употребления детьми блюда воспитатель и помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого
-подается второе блюдо
-прием пищи заканчивается приемом третьего блюда

5.3. Запрещается:
- Привлекать детей к получению пищи с пищеблока
- Торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниям во время приема пищи
- Заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюда
- Прием пищи педагогом и детьми может осуществлять одновременно, при этом помощник воспитателя или второй воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурно поведения за столом

6. Контроль за организацией питания воспитанников.

6.1.За правильной организацией питания детей в МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка контроль осуществляется заведующим МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка, медицинской сестрой, методистом, заместителем заведующего, повара, родительским советом.
6.2.Медицинский персонал МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка осуществляет контроль за:
- соблюдением условий организации питания в МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка, на основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- формированием сбалансированного рациона питания в соответствии с примерным двадцати дневным меню и ежедневным меню-требованием
- правильностью расчета необходимого количества продуктов-в соответствие с технологическими картами
- качеством приготовления пищи и соблюдение 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

6.3. Повар контролирует кол-во и качество продуктов, поступающих на пищеблок. Соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствие с маркировкой, ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

6.4. 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 медицинскими работниками во время посещений групп(ежедневных обходов в разные отрезки времени).
6.5. Заместитель заведующего МБДОУ по административно хозяйственной работе осуществляет контроль выполнения работ в рамках рабочей инструкции младших воспитателей и рабочих.
6.6. Общественно-административный контроль за организацией питания в МБДОУ 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.

7. Ответственность за работу по организации питания.

7.1. Заведующий МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка несет персональную ответственность за:

- организацию питания детей в МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников, нарушение режима питания воспитанников , а также некачественное питание воспитанников МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка.

7.2. Медицинская сестра, повар, несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.
7.3. Кладовщик несет ответственность за получение , выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии меню.
7.4. Воспитатель несет ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления(завтрак, второй завтрак, обед, полдник).
7.5. Все работники МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка, 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. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно медицинской сестрой на основании списков присутствующих детей.
8.2. 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.
8.3. В случае изменения количества детей по сравнению с данными на начало дня (9 часов утра),указанному в меню-требований на выдачу продуктов питания свыше 3-х человек, медицинская сестра МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка составляет расчет изменений потребности продуктов питания. При увеличении потребности в продуктах питания на обратной стороне меню-требование 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. Продукты питания, на момент установления фактического количества детей в соответствии с технологическим процессом заложенные в котел, возврату не подлежат.
8.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносят изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
8.5.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.
8.6. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
8.7. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям сортам в количественном выражении в карточках учета материалов (типовая межотраслевая форма).
8.8. Продукты в ассортименте ,необходимом для реализации рациона питания ,порядок и сроки снабжения (поставки продуктов),а также требовании к качеству продуктов определяются договорами ,соглашениями и контрактами заключенными между МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка и снабжающей организацией.
8.9. 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
8.10. 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.
8.11. 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.
8.12. 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.
8.13. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка. Поставка продуктов питания должна производиться во время присутствия в учреждении персонала, ответственного за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка. С учетом этого график завоза продуктов в МБДОУ «Солнышко» с.Холмовка согласовывается с его руководителем . При несоблюдении данных условий при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.

МБДОУ " СОЛНЫШКО" С. ХОЛМОВКА

Подписан: МБДОУ "СОЛНЫШКО" С. ХОЛМОВКА
DN: OID.1.2.643.100.4=9104004221, OID.1.2.840.113549.1.9.2=9104004221-91040100 1-018196016280, E=holmovkaduz@bk.ru, ИНН=910405338419, СНИЛС=18196016280, ОГРН=1159102040701, T=Заведующий, O="МБДОУ ""СОЛНЫШКО"" С. ХОЛМОВКА", STREET="УЛ.ЛЕНИНА, ДОМ 48", L=Холмовка, S=91 Республика Крым, C=RU, G=Елена Алексеевна, SN=Пинцак, CN="МБДОУ ""СОЛНЫШКО"" С. ХОЛМОВКА"
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2022.09.28 16:47:34+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1