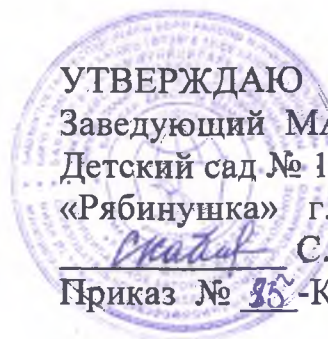


Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
комбинированного вида Детский сад № 12 «Рябинушка» города Бирска
муниципального района Бирский район Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
Детский сад № 12
«Рябинушка» г. Бирска
С.Г. Кабирова
Приказ № 35-К от 01.09 2025г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
МАДОУ ДЕТСКИЙ САД № 12 «РЯБИНУШКА» Г. БИРСКА**

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
Протокол № 1
от «29» 08 2025 г.

РАССМОТРЕНО
на Совете родителей
(законных представителей)
Протокол № 1
от «27» 08 2025 г.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о организации питания воспитанников МАДОУ Детский сад № 12 «Рябинушка» г. Бирска (далее Положение) разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения комбинированного вида Детский сад № 12 «Рябинушка» города Бирска муниципального района Бирский район Республики Башкортостан (далее – образовательная организация) Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников посещающих образовательную организацию.

1.2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ № 273 – ФЗ);
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями) (далее – ФЗ № 52 – ФЗ);
- Федеральным законом от 7 декабря 2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- Законом Республики Башкортостан (от 01.07.2013 года №696-з «Об образовании в Республике Башкортостан»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с изменениями и дополнениями от 22.08.2024 г;
- СанПиН 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 образовательной организации.

1.3. Организация питания - составляющая функционирования образовательной организации и благоприятного пребывания в ней воспитанников.

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

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение

действует до принятия нового.

2. Цели, задачи, принципы организации питания

2.1. Настоящее Положение разработано в целях:

- обеспечения гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, детей, страдающих аллергическими заболеваниями на получение полноценного питания и сохранение здоровья;
- создания условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- регламентации деятельности сотрудников образовательной организации;
- защиты прав и свобод участников образовательного процесса;
- удовлетворения запросов родителей (законных представителей), как основных заказчиков образовательных услуг.

2.2. Основные задачи образовательной организации по организации питания:

- удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд
- формирование навыков пищевого поведения.
- осуществление контроля за организацией питания воспитанников.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания воспитанников:

- соблюдение режима питания
- щадящее питание;
- разнообразие рациона;
- взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат детей;
- обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

3. Организация питания

3.1. Образовательная организация обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с основным десятидневным меню, разработанным по установленной форме (приложение 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах; с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания (приложение 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

3.2. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание

условий для приёма пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

3.3. Питание воспитанников 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 использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.4. В целях профилактики гиповитаминозов в образовательной организации круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.5. Для воспитанников образовательной организации организовано 4-х разовое питание в соответствии с основным десятидневным меню, утвержденным приказом руководителя образовательной организации.

3.6. На основном десятидневном меню старшей медицинской сестрой ежедневно составляется меню-требование установленного образца на следующий день и утверждается руководителем образовательной организации. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7. Для детей в возрасте от 1,5 до 7 лет меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд для детей разного возраста. При этом учитываются:

- 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;

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

3.9. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.

3.10. 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 (приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.11. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.)

старшая медицинская сестра оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим образовательной организации, запрещается.

3.12. Старшая медицинская сестра анализирует рацион дневного питания воспитанников, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

3.13. 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).

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

3.15. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в образовательной организации используется питьевая вода из под крана (после кипячения, при условии ее хранения не более 3 часов).

3.16. Производственный контроль качества питьевой воды, подаваемой образовательной организации, с использованием централизованных систем холодного водоснабжения, осуществляется в соответствии с правилами осуществления производственного контроля качества питьевой воды, утверждаемыми Правительством Российской Федерации. Контроль подаваемой холодной питьевой воды должно соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3.17. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием наименования блюда и объема порции.

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

3.19. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим образовательной организации, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации образовательной организации, 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.

3.20. 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 в течение 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 шеф-повар, повар.

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

3.22. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательную организацию осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаро-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.23. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий хозяйством, 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.

3.24. 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.

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

3.26. 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.

3.27. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое технологическое оборудование.

3.28. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

3.29. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь

личную медицинскую книжку.

3.30. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

4. Распределение обязанностей работников образовательной организации по организации питания

4.1. Заведующий образовательной организацией:

- отвечает за всю постановку работы по питанию в образовательной организации;
- контролирует деятельность заведующего хозяйством по обеспечению своевременной доставки продуктов питания, их правильного хранения;
- при необходимости принимает участие в составлении меню – требования;
- осуществляет контроль за работой пищеблока, соблюдением санитарно – гигиенических условий при приготовлении и раздаче пищи;
- периодически проверяет организацию питания воспитанников в группах;
- при оформлении ребёнка в образовательной организации информирует родителей об организации питания воспитанников в образовательной организации;

4.2. Старшая медицинская сестра:

- контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работников;
- осуществляет контроль организации питания в группах;
- контролирует за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;
- осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;
- контролирует сроки прохождения медицинских осмотров работников пищеблока;
- контролирует сроки прохождения и сдачи экзаменов курса санитарного минимума;
- проводит ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи и кишечной симптоматики у работника. Ведёт «Журнал здоровья»;
- следит за своевременной сменой спецодежды, обязательной смены спецодежды при переходе одного работника от процессов обработки сырых продуктов к работе с готовой продукцией;
- контролирует отсутствие у работников пищеблока брошей, колец, браслетов и т.п.
- дает рекомендации по организации питания в группах; ведет работу с родителями по вопросам здорового образа жизни, питания;
- при отсутствии диетсестры выполняет ее обязанности;
- 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»;

- контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;
- проводит С-витаминизацию III блюда, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- контролирует ведение «Журнала термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- ведет соответствующую документацию по организации питания - Журнал «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»;
- контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;

4.3. Повар:

- повар организует работу производства;
- должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста;
- контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;
- проводит ежедневно с старшей медицинской сестрой бракераж готовой продукции;
- следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада образовательной организации 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 образовательной организации, качественное приготовление пищи;
- готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;
- отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;
- участвует в составлении ежедневного меню.

4.4. Заведующий хозяйством

- обеспечивает своевременное заключение договоров на поставку необходимых продуктов на месяц; квартал,
- оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в образовательной организации;
- организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
- контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «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 корректировки меню по количеству порций;
- участвует в составлении ежедневного меню;
- следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока»;
- содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами;
- работает по заполнению документации необходимой при работе с поставщиками.

5. Организация работы на группе

5.1. Воспитатель:

- осуществляет руководство организацией питания воспитанников в группе;
- информируют родителей (законных представителей) об ассортименте питания воспитанников, вывешивая в приёмной ежедневное меню;
- создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление воспитанников в соответствии с утверждённым режимом дня;
- обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;
- выполняет требования медицинского персонала по питанию воспитанников;
- следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает воспитанникам гигиенические навыки.
- осуществляет гигиенический уход за воспитанниками.

5.2. Младший воспитатель:

- проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;
- приносит с пищеблока в группу пищу;
- перед раздачей пищи воспитанникам обязан:
 - проветрить помещение;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

- осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировки;
- готовит воду для питья .

5.3. Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка.

5.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю сервировать столы. Сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3-х лет.

5.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

5.6. Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными, воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.

5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

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

5.7.1. Допускается детям старшего дошкольного возраста во время приема пищи садиться за уже сервированные столы,

5.8. Сервировка стола.

Расположение приборов и посуды

1. **Салфетки:** Салфетницы с салфетками размещаются на столе.
2. **Хлеб:** Хлебница с хлебом ставится по центру стола.
3. **Столовые приборы:** Раскладываются в следующем порядке:
 - **Справа от тарелки:** Нож (лезвием к тарелке) и ложка.
 - **Слева от тарелки:** Вилка (зубцами вверх).
4. **Напитки:** Посуда для напитков ставится в центре стола.

Особенности сервировки по возрасту

- **Младшие группы:** Для младших детей допускается использование обычных чашек и ложек.
- **Второе блюдо:** Второе блюдо не раскладывается преждевременно, чтобы не остыло.
- **Овощной салат:** Подаётся в отдельной тарелке или салатнике.

5.9. Запрещается:

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

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

5.11. 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.

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

6. Контроль за организацией питания воспитанников

6.1. За правильной организацией питания воспитанников в образовательной организации контроль осуществляется заведующим, старшей медицинской сестрой, старшим воспитателем, поваром, заведующим хозяйством, Родительским комитетом (Советом родителей).

6.2. Старшая медицинская сестра осуществляет контроль за:

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

6.3. Повар контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок; 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.

6.4. Контроль за организацией питания воспитанников в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости

проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления воспитанников проводится медицинским работником, старшим воспитателем во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

6.5. Заведующий хозяйством осуществляет контроль выполнения работ в рамках рабочей инструкции младших воспитателей и рабочих.

6.6. Общественно-административный контроль за организацией питания в образовательной организации является одним из эффективных методов контроля за постановкой питания воспитанников 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. Периодичность и содержание проверок определяется на заседании Родительского комитета и утверждается заведующим.

7. Ответственность за работу по организации питания

7.1. Заведующий образовательной организацией несёт персональную ответственность:

- за организацию питания в образовательной организации;
- за контроль организации питания воспитанников и сотрудников, нарушение режима питания, а также некачественное питание воспитанников.

7.2. Старшая медицинская сестра, заведующий хозяйством, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

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

7.4. Медицинский и групповой персонал несут ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления.

7.5. Все работники образовательной организации, включая членов приемочной комиссии, отвечающие за организацию питания воспитанников, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8. Порядок учета питания

8.1. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно старшей медсестрой на основании списков присутствующих воспитанников.

8.2. В случае снижения численности воспитанников (боле 5-и детей), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

8.3. В случае изменения количества воспитанников по сравнению с данными на начало дня (9 часов утра), указанному в меню-требовании на выдачу продуктов питания, свыше 5-х детей старшая медсестра образовательной организации составляет расчет изменения потребности продуктов питания. При увеличении потребности в продуктах питания в накладной к меню-требованию 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 в накладной к меню-требованию. Продукты питания, на момент установления фактического количества воспитанников, в соответствии с технологическим процессом заложенные в котел, возврату не подлежат.

8.4. Если на завтрак пришло больше 5-и воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

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 детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

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

8.8. Продукты в ассортименте необходимом для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяется договорами поставки, заключенными между образовательной организацией и снабжающей организацией.

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

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

8.11. 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 воспитанников в этот день организовывается использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

8.12. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы образовательной организации. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в образовательной организации присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в образовательной организации. С учетом этого график завоза продуктов в образовательной организации согласовывается с заведующим. При несоблюдении данных условий, как при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, образовательная организация имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом образовательной организации, принимается на Педагогическом совете с учетом мнения родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего.

9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

9.3. Положение принимается на неопределенный срок.

9.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Прошнуровано, пронумеровано и
скреплено печатью 14
(четырнадцать) листов

Заведующий МАДОУ Детский сад
№ 12 «Рябинушка» г. Бирска

