

ПРИНЯТО

Решением общего собрания
работников МКДОУ д/с № 451
от «30» 05 2018 г.
№ 3

УТВЕРЖДЕНО

приказом от «01» 06 2018 г.
№ 53-09
Заведующий МКДОУ д/с № 451


Л.Н. Пугачева

**Положение
об организации питания воспитанников
в муниципальном казенном дошкольном образовательном
учреждении города Новосибирска
«Детский сад № 451 комбинированного вида «Теремок»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания воспитанников в муниципальном казенном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад № 451 комбинированного вида «Теремок» (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1. 3049-13), Уставом Учреждения и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащие охрану здоровья воспитанников.

1.3. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Учреждение, порядок организации питания воспитанников в условиях Учреждения.

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- руководителями подразделений;
- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;
- ответственным за организацию питания.

1.5. Настоящее положение принимается на Общем собрании работников Учреждения и вводится в действие на основании приказа заведующего Учреждением.

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

2. Цель, задачи по организации питания в Учреждении

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, детей на получение питания в Учреждении, сохранение здоровья обучающихся.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в Учреждении

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Учреждении.

3.2. Организация обучения руководителей по вопросам организации питания.

3.3. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока.

3.4. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.

3.5. Организация питания детей раннего возраста.

3.6. Организация питания детей дошкольного возраста.

3.7. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока.

3.8. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;

3.9. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста в Учреждении

3.10. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в Учреждении.

3.11. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем.

3.12. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

3.13. Изучение и распространение опыта по организации питания в Учреждении, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

4.1. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками

пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2. Заведующий ДООУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

4.3. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на старшую медицинскую сестру Учреждения.

5. Требования к организации питания воспитанников в Учреждении.

5.1. Доставка пищевых продуктов в Учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

5.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья с базы поставщика в ДООУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика) и в таре ДООУ. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо (кладовщик Учреждения, при необходимости старшая медсестра). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В Учреждение 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.

5.3. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их 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.

5.4. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока Учреждения учтены санитарные правила организации общественного питания.

5.5. Всё технологическое и холодильное оборудование Учреждения находится в рабочем состоянии.

5.6. В Учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

5.7. В Учреждении для выдачи и приготовления пищи используется электрооборудование (картофелечистка, овощерезки, мясорубки) электрические плиты, котлы, параконвектомат и другое торгово-технологическое оборудование.

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

5.9. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.10. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

5.11. В Учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории Учреждения.

5.12. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

5.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5.14. Помещение пищеблока в учреждении оборудовано вытяжной вентиляцией.

6. Организация питания в Учреждении

6.1. Организация питания воспитанников в Учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

6.2. Учреждение обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

6.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

6.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 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.

6.5. Примерное меню утверждается заведующим ДООУ и содержит всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1. 3049-13), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

6.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

6.7. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

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

6.9. В группах Учреждения для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку и в меню дня (приложение № 1) вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

6.10. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, производится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

6.11. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд.

6.12. Питание детей в Учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

6.13. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно

перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

6.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9 к СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7. Организация работы пищеблока

7.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13.

7.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего Учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t^{\circ} +2 -+6$ С в холодильнике.

7.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

8. Организация питания воспитанников в группах Учреждения

8.1. Работа по организации питания воспитанников в группах Учреждения осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

8.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий Учреждения. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

8.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

8.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

8.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

8.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

8.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

8.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

8.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

9. Порядок учета питания в Учреждении

9.1. К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

9.3. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания, на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00 часов утра подает заявку для питания детей и на пищеблок.

9.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

9.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в

меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

9.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными оформляются в остатки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

9.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

9.9. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

9.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за питание.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников в Учреждении

10.1. В учреждении детям предоставляется пятиразовое питание.

10.2. Воспитанники обеспечиваются питанием за счет средств родителей или законных представителей, дотаций из бюджета согласно п.4 на общем основании по заключенным Договорам.

10.3. При зачислении детей в группы Учреждения родители авансируют оплату за питание детей из расчета установленной родительской платы за ребенка в месяц, начиная со дня зачисления. Размер ежемесячной оплаты рассчитывается по табелю учета посещаемости детей Учреждения и согласно Постановления мэрии города Новосибирска действующего в данный период.

10.4. Освободить от родительской платы на основании Постановления мэрии города Новосибирска от 23.04.2018 № 1452 «О плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях города Новосибирска»:

детей штатных работников муниципальных образовательных организаций, реализующих образовательную программу дошкольного образования:

детей с ограниченными возможностями здоровья;

детей-инвалидов, детей-сирот, оставшихся без попечения родителей.

10.5. Родители или законные представители вносят родительскую оплату за питание не позднее 10 числа текущего месяца. Сумма к оплате выставляется на лицевые счета по системе «Город». Перерасчет родительской платы за питание осуществляется в следующем месяце согласно табеля учета посещаемости детей.

10.6. Питание воспитанников с туберкулезной интоксикацией, детей штатных сотрудников, осуществляется за счет средств бюджета в пределах утвержденных лимитов.

10.7. Расчет питания сотрудников Учреждения производится ежемесячно по фактически отработанному времени, согласно поданным заявлениям, исходя из фактически затраченных средств на питание сотрудников (Сводный отчет по категориям довольствующихся). Удержание сумм осуществляется с учетом произведенных авансовых платежей из заработной платы с последующим перерасчетом.

10.8. Ответственность за организацию питания воспитанников и сотрудников возложить на старшую медицинскую сестру; за предоставление документов, касающихся льгот по родительской плате возложить на бухгалтера.

10.9. Бухгалтерия Учреждения начисляет суммы к оплате за питание воспитанников по окончании каждого месяца согласно предоставленных табелей учета посещаемости детей воспитателями не позднее 2-х календарных дней.

10.10. Бухгалтерия учреждения удерживает из заработной платы суммы к оплате за питание сотрудников по ведомости питания сотрудников предоставленных с табелем отработанного времени.

11.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, главного бухгалтера.

11.12. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

11.13. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств;

11.14. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

11.15. Полное оплата расходов за питание обучающихся Учреждения обеспечивается в соответствии с законодательством РФ.

12. Контроль за организацией питания воспитанников

12.1. Контроль за правильной организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится заведующим Учреждения, медицинскими работниками, Родительским комитетом Учреждения, бракеражной комиссией Учреждения.

12.2. Медицинский персонал Учреждения осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в Учреждении на основании требований СанПиН 2.4.1.3049-13;

- формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным двухнедельным циклическим 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, витаминизацию третьих блюд;

- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

12.3. 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.

12.4. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;

- снятие остатков;

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;

- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;

- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

12.5. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения заведующим и работниками Учреждения.

12.6 Работа бракеражной комиссии определяется Положением о бракеражной комиссии Учреждения.

12.7. Общественный контроль организации и качества питания в Учреждении 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, те, которые могут без дополнительных обследований, допущены на пищеблок и в группы. Периодичность и содержание проверок определяется на заседании Родительского комитета и утверждается заведующим.

13. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

13.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации на основании заключенных контрактов и договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

13.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются контрактами и договорами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

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

13.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

13.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

13.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы

Учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

14. Отчетность и делопроизводство.

14.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

14.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Педагогического совета, Родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

14.3. При организации питания обучающихся в Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания;
- Положение о бракеражной комиссии Учреждения;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13) с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- заявки на продукты питания (подаются за три дня);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

- перечень приказов:

1. Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;

2. О введении в действие примерного 10-дневного меню для детей;

3. Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками;

4. О контроле по питанию;

5. О графике выдачи пищи;

6. О питьевом режиме в ДООУ;

7. О графике закладки продуктов;

8. О витаминизации 3-го блюда.

14.4. Калькулятор (медсестра) учреждения осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

14.5. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса на общем собрании трудового коллектива Учреждения, Педагогического совета, Родительского комитета Учреждения, на общем родительском собрании по мере необходимости, не реже одного раза в год.