

«СОГЛАСОВАНО»

На общем родительском собрании
Протокол № 2
« 25 » марта 2019 г.

«ПРИНЯТО»

Общим собранием работников
МАДОУ «Детский сад № 5
«Камыр Батыр общеразвивающего вида»
Протокол № 2
« 25 » марта 2019 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 5
«Камыр Батыр общеразвивающего вида»
В.ИТ Марданшина
Введено в действие приказом № 35
« 29 » марта 2019 г.

Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №5 «Камыр Батыр» общеразвивающего вида» г. Нурлат Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условия приобретения и хранения продуктов в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №5 «Камыр Батыр» общеразвивающего вида г. Нурлат Республики Татарстан (далее – Учреждение)

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. №26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (С изменениями и дополнениями от: 20 июля, 27 августа 2015 г.), Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных муниципальных нужд», Уставом Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей: получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и в столовой обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника Учреждения.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении определяются Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. №26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (С изменениями и дополнениями от 20 июля, 27 августа 2015 г.),

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (С изменениями и дополнениями от 20 июля, 27 августа 2015 г.),

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, духовой шкаф.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.5. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В Учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

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

2.7. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику.

2.8. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.9. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники или работники с подозрением на инфекционное заболевание. Не допускаются к приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках порезы, нагноения, ожоги.

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

3. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение

3.1. При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (С изменениями и дополнениями от 20 июля, 27 августа 2015 г.)

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждение, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник, ужин – 20-25%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи-второй завтрак (5%), включающий напиток или сок.

3.3. При составлении примерного меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15%, жиров 30-32%, углеводов 55-58% от рациона.

3.4. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13. 9 (С изменениями и дополнениями от 20 июля, 27 августа 2015 г.)

3.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту Ребенка.

3.6. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем Учреждения.

3.7. Для детей в возрасте от 1,6 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

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

3.8. В примерном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

3.9. На каждое блюдо примерного меню разрабатывается технологическая карта оформленная в установленном порядке.

3.10. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные продукты, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

3.11. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах и у медицинской сестры. На основании данных корректировка

организации питания осуществляется совместно с родителями(законными представителями.)

3.12. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.13. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

3.14. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения по приказу руководителя Учреждения..

3.15. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню-раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания ,где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход(масса порции)для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов(пищевых продуктов или видов продовольственного сырья),входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

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

3.17. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.19. Выдача готовой пищи осуществляется строго по утвержденному графику только с разрешения бракеражной комиссии в составе поваров смен, медработника, представителя администрации и профсоюзного комитета, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.20. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда. Препараты витаминов вводят после охлаждения блюда непосредственно перед выдачей.

3.21. Питание детей в Учреждении организовано в соответствии с принципами 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.

3.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует *ответственное лицо.*

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

допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"(С изменениями и дополнениями от 20 июля, 27 августа 2015 г.) пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшим сроком хранения и с явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

4. Организация питания детей в группах

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока разрешается только хлебобулочные, кондитерские изделия и фрукты в специально отведенной таре.

4.4. Перед 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;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8.В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4.9.В Учреждении организован питьевой режим, Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года руководитель Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

5.5.С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, мясо, консервация овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Предусматривается необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

5.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.9.В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель Учреждения.

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

6.2 Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-

гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создаются и действуют бракеражная комиссия и комиссия по приемке, проверке качества и расходованию продуктов питания.

6.2.1. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- Руководитель Учреждения,
- Медицинский работник,
- Председатель профкома,
- Повара 2-х смен.

Полномочия комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью состояния меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Учреждения в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Медицинский работник:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- контроль и организация питания в группах.

6.3.2. Кладовщик:

- качество доставляемых в Учреждение продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

6.3.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.4. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

6.3.5. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.3.6. Завхоз:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.4. К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления и общественности .

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 7.1. Руководитель Учреждения создаёт условия для организации питания детей;
- 7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- 7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
- 7.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Учреждения, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

8. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении

- 8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции Учредителя .
- 8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения муниципального образования.
- 8.3. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования .
- 8.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето -дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 8.5. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 8.6. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств.
- 8.7. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

9. Делопроизводство и отчетность

- 9.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.
- 9.2. Отчеты по организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, на общих (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости.
- 9.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно – эпидемиологическими требованиями СанПиН.
- 9.4. Журнал «Бракераж сырой продукции».
- 9.5. Журнал «Бракераж готовой продукции».
- 9.6. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».
- 9.7. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 9.8. Журнал учета витаминизации блюд.
- 9.9. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности за 10 дней каждого месяца».

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

- 10.1. Продукты поставляют в МАДОУ поставщики на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. №26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (С изменениями и дополнениями от: 20 июля, 27 августа 2015 г.), Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 10.2. Обязательства поставщика 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 договорами, заключенными между Учреждением и поставщиком.
- 10.3. В случае, если поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению); ему направляется претензия в письменной форме.
- 10.4. Если поставщик 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.
- 10.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются с поставщиком, 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.

10.6. Поставщик обеспечивает поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов питания 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.

10.7. Доставка пищевых продуктов в Учреждение осуществляется специализированным транспортом с соблюдением условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения с учетом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.

10.8. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускается к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающие их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

11. Производственный контроль за организацией питания детей

11.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

11.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13. (С изменениями и дополнениями 20 июля, 27 августа 2015 г)

11.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню – раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню – требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

-соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
-качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

11.4.Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в Учреждении осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

11.5.С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждения привлекаются родители (законные представители).

12.Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

12.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Учреждения

12.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

12.3.Настоящее положение действительно до утверждения нового.

автономного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад №5 «Кимыр Ватъыр»
общеразвивающего вида»
г. Нурлат Республики Татарстан
/В.И. Марданшина/

