МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 261»
(МАДОУ «Детский сад №261»)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E9F252C82052E80675664B0887125852
Владелец: Бочкарева Татьяна Валерьевна
Действителен: с 21.10.2025 до 14.01.2027

ПРИНЯТО:
на заседании Общего родительского собрания МАДОУ «Детский сад № 261»
Протокол №1 от 21.08.2026
Протокол №2 от 28.08.2026

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МАДОУ «Детский сад №261»
Приказ от 31.08.2026 № 53/1-осн
Т.В.Бочкарева

Комитет по образованию города Барнаула * Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение * "Детский сад № 261" * МАДОУ "Детский сад №261" ОГРН 1132225014690 ИНН 2221207455

Положение
об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 261»
(новая редакция)

1. Общие положения.

1.1.Настоящее «Положение об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №261» (далее - Положение) разработано с целью определения порядка обеспечения горячим питанием воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №261» (далее - МАДОУ).

1.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в МАДОУ являются:

создание условий для обеспечения воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

формирование культуры здорового питания и пищевого поведения.

1.3. Контроль за исполнением настоящего Положения в МАДОУ возлагается на заведующего МАДОУ.

2. Порядок организации питания в МАДОУ

2.1. Воспитанникам МАДОУ (далее - воспитанники) предоставляется питание за счет средств городского бюджета (льготное питание), а также за счет средств родителей (законных представителей) - родительской платы за присмотр и уход.. Питание воспитанников, для которых снижен размер родительской платы либо родительская плата не взимается, в случаях и в порядке, установленных федеральными законами, муниципальными правовыми актами городского округа город Барнаул (далее - воспитанники льготных категорий), осуществляется за счет средств городского бюджета (в размере предусмотренных мер социальной поддержки) за период их фактического пребывания в МАДОУ.

2.2. Организация питания воспитанников возлагается на администрацию МАДОУ на основе:

Положение разработано на основе Устава МАДОУ, а также актуальных редакций нормативно-правовых актов законодательства Российской Федерации:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;

Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21.11.2011 г. №323-ФЗ

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;

СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Режим и кратность питания воспитанников соответствуют 10,5 пребыванию в МАДОУ – 4 раза в день и регулируются графиком получения пищи. Воспитанники подготовительных групп питаются в столовой пищеблока. На время карантина и неблагополучной эпидемиологической обстановки питание осуществляется в группе.

При организации питания для детей в режиме кратковременного пребывания (до 5 часов) в меню основного (организованного) питания включаются блюда и продукты с учетом режима работы МАДОУ и режима питания детей.

2.4. В МАДОУ отсутствует второй завтрак, поэтому калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно.

Организация питания в МАДОУ обеспечивается согласно суточным натуральным нормам питания для двух возрастных категорий детей: от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, утвержденным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Каждые 10 дней ответственный по контролю за эффективностью организации питания (утв. приказом об организации питания детей) контролирует выполнение среднесуточных наборов пищевой продукции фактически выданных на одного ребенка, заносит данные в «Ведомость контроля за рационом питания детей» и составляет рекомендации по корректировке меню на следующие 10 дней.

2.5. В МАДОУ организован питьевой режим.

Питьевой режим должен быть организован посредством выдачи упакованной (бутилированной) питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

При организации питьевого режима с использованием упакованной (бутилированной) питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (помп), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды кипятить воду нужно не менее 5 минут. До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась. Смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

В летний оздоровительный период питьевой режим на прогулках организуется при использовании кипяченой воды. Младшие воспитатели выносят остывшую кипяченую воду на игровые уличные площадки по требованию воспитателя. Емкости с кипяченой водой оставлять на прогулочных верандах запрещено.

2.6. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводиться не реже одного раза в три месяца.

2.7. Питание организуется в соответствии с «Меню основного (организованного) питания» согласно технологическим картам, разработанным и утвержденным заведующим МАДОУ, а также технологическим картам сборника Могильного М.П.: «Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях».

2.8. В доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, групповой ячейке) а также, на сайте МАДОУ в подразделе «Материально-техническое обеспечение и оснащенность образовательного процесса» выставляется 10-дневное и ежедневное меню, содержащее следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

Меню основного (организованного) питания содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на 1 ребѐнка на каждый день, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами приготовления блюд для детского питания.

2.7. В меню основного (организованного) питания не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

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

использовать пищевую продукцию при организации питания детей согласно Приложению 6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26;

использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.8.В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

Витаминизация проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Препараты витаминов вводятся в третье блюдо после его охлаждения до температуры 15 градусов и 35 градусов для киселя непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих блюд.

2.9. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется поваром.

2.10.Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11

СанПиН 2.3/2.4.4282-26) вследствие форс-мажорных обстоятельств: отсутствие продуктов по вине поставщика, возврат некачественного товара, нарушение логистики и др.) .

2.11. Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях.

3. **Контроль за организацией питания воспитанников**

3.1. **Низовой контроль** это одно из направлений контроля за приготовлением пищи для воспитанников детского сада, который включает плановые мероприятия по фактической закладке продуктов в котел и регулируется Положением об организации низового контроля. Низовой контроль проводится комиссией по питанию. Состав комиссии утверждается в начале учебного года. Количественный состав - 5 человек, включающих представители администрации МАДОУ, медицинскую сестру, сотрудников МАДОУ.

3.2. Низовой контроль осуществляется ежедневно одним членом комиссии (далее – контролирующее лицо).

Родители (законные представители) воспитанников могут привлекаться к участию в работе комиссии в качестве наблюдателей по личному запросу.

Комиссия по питанию выходит на низовой контроль в полном составе при наличии жалобы.

Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу закладки продуктов.

3.3.При обнаружении в ходе контроля нарушений соответствия количественных показателей нормирования закладываемых продуктов по меню-требованию, контролирующим лицом заполняется АКТ и ставится в известность заведующий МАДОУ.

Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции осуществляет Бракеражная комиссия. Ее деятельность регулируется Положением о бракеражной комиссии.

2.13.Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.14. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик и **комиссия по отбору поставщиков на право предоставления услуг по поставке продуктов питания** в муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 261». Ее деятельность регулируется положением, состав утверждается приказом руководителя МАДОУ.

Комиссия определяет поставщиков услуг, квалификация которых соответствует требованиям, предъявляемым МАДОУ:

наличие пакета товаросопроводительных документов,

удобного логистического сопровождения поставляемых товаров,

отсутствие поставщиков в реестре Роспотребнадзора «Продукция, не соответствующая обязательным требованиям».

А также визуально определяет качество пищевых продуктов и составляет Акт приема-передачи продуктов питания. Контроль осуществляется не менее 1 раза в месяц.

Оформление и гашение ветеринарных сопроводительных документов (ВСД) по товарам животного происхождения и имеющим небольшой срок хранения происходит в ГИС «Меркурий». ВСД появляется в личном кабинете в Меркурии сразу после его оформления поставщиком. При приемке товара кладовщик сравнивает данные ВСД с накладной и самой партией и если все устраивает, гасит справку. После этого идет приемка товара.

Мясо по дороге может испортиться, а яйца - разбиться. В этом случае партию отправляют обратно или принимают частично. При частичной приемке указывают тот объем продукции, который принимаем, а при отказе – ставим в объеме ноль. Полученный ВСД будет погашен, а Меркурий автоматически сделает возвратный ВСД.

Кладовщик, по мере поступления продуктов в МАДОУ, заносит результаты контроля продукции в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

В МАДОУ 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.

2.15. Доставка пищевых продуктов в дошкольное 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.

2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

2.21. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В дошкольном учреждении имеется складское помещение для хранения продуктов, которое оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильного оборудования - термометрами.

2.22. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

2.23. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

2.24. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

2.25. Масло сливочное хранится: на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

2.26. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

2.27. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

2.28. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

2.29. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

2.30. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

2.31. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

2.32. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

2.33. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей воспитанникам выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 С 2 С, но не более одного часа.

2.34. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

2.35. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор. Обработка яиц производится средством «Оптимакс».

2.36. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

2.37. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

2.38. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С; холодные 8 закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

2.39. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

2.40. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы): - Овощи, предназначенные для раздачи порционными, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. - Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. - Отваренные овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 С.

2.41. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

2.42. Кефир, ряженку и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

2.43.Организация питания детей в МАДОУ осуществляется в группах и столовой.
В группах прием пищи осуществляется в следующих возрастных группах:

- Группы раннего возраста (1,6 до 3 лет);
- Группы младшего дошкольного группы (3-4 года);
- Группы среднего дошкольного возраста (4-5 лет);
- Группы старшего дошкольного возраста (5-6 лет).

В столовой прием пищи осуществляется детьми в возрасте 6-7 лет (подготовительные к школе группы).
Общая организация питания детей осуществляется воспитателем и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи;
- формирование навыков столового этикета.

Получение пищи осуществляет младший воспитатель строго по графику утвержденному заведующим МАДОУ. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.
Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (либо другими моющими средствами разрешенными СанПиН)
- тщательно вымыть руки
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети, начиная с 4-х летнего возраста.

С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности воспитателю необходимо организовать дежурство детей по «столовой» с поочередным участием каждого ребенка.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, кроме дежурных.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная с младшей группы);
- разливается третье блюдо;
- расставляется закуска или салат (если есть в меню);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- обед начинается с закуски;
- после этого закусочные тарелки убирают, и дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании убираются тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо:
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4.Алгоритм организации индивидуального питания в МАДОУ

4.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание.

Для постановки ребенка на индивидуальное питание в МАДОУ родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к заведующему МАДОУ с заявлением о необходимости создания ребенку индивидуальных условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

4.2. На основании назначения лечащего врача, заведующий МАДОУ, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использовании в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

4.3. Заведующий МАДОУ проинформирует воспитателя и работников пищеблока о наличии в группе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать инструктора физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

На основе основного (организованного) меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании разрабатывается индивидуальное меню. Данное меню учитывает приложение замены продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов, в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

4.4.В МАДОУ питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах),

оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

5. Порядок учета расходов по организации питания.

5.1. Бухгалтерский учет продуктов питания на воспитанников в МАДОУ осуществляется в следующем порядке:

5.1.1. Заведующим МАДОУ заключается договор на поставку продуктов питания для организации питания воспитанников.

5.1.2. В МАДОУ ежедневно составляется меню-требование (форма 0504202), в котором отражается:

количество питающихся каждой категории (возрастной группы), в том числе количество человек персонала;

приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порций) для каждой возрастной группы;

требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп воспитанников, а также для обслуживающего персонала) количество всех 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.

5.1.3. Меню-требование, заверенное подписями кладовщика, повара, т.е. лицами ответственными за получение, выдачу и использование продуктов питания, утверждается заведующим МАДОУ и передается в бухгалтерию МАДОУ.

5.1.4. Меню-требование и приходные накладные на продукты питания сдаются в бухгалтерию МАДОУ до 15-го и до 30-го числа каждого месяца.

5.1.5. После сверки остатков производится оплата в установленные сроки за поставленные продукты питания согласно заключенного договора.

5.1.6. Бухгалтерией МАДОУ по истечении отчетного месяца на основании представленных меню-требований (форма 0504202) формируется накопительная ведомость (форма 0504038) по расходу продуктов питания.

5.1.7. Меню составляется по количеству присутствующих детей на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 08.30 до 09.00 отмечаются в Журнале. Воспитатели групп должны откорректировать количество детей по табелю, отзвонив родителей по поводу выхода детей из отпуска, по болезни и поставить в известность медработника.

5.1.8. На следующий день до 09.00 часов кладовщик проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.1.9. 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.

5.1.10. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по накладной (требованию) после учета численности присутствующих детей на 09.00 ч. утра.

5.1.11. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется накладная изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей на 09.00 ч. утра.

5.1.12.Если с последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, пришедшие в МАДОУ больше по количеству, чем в меню-требование, производится добавка продуктов по накладной (требование).

5.1.13.В случае если количество детей расходится с меню-требованием на более или менее трех, то убавка или прибавка продуктов не производится по накладной (требование).

5.2. Ответственность за соблюдением установленного порядка организации питания воспитанников несет заведующий МАДОУ, за ведение бухгалтерского учета продуктов питания бухгалтер МАДОУ.

5.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет расчет начислений с учетом льгот по родительской оплате (согласно предоставленных документов).

5.4 Ежегодно проводится мониторинг, по результатам которого заведующий издает приказ, в котором *указывается процентное уменьшение выписываемых продуктов* на ужин, по сравнению с дневной нормой.

5.5. За счет средств приносящей доход МАДОУ, в рамках установленного договорами платных услуг процента рентабельности, а также средств полученных в результате родительской платы за дни непосещения детьми без уважительной причины возможно увеличение стоимости питания в день на одного ребенка, что позволяет улучшить качество питания детей.

5.6. В МАДОУ организовано питание сотрудников, оно регулируется Положением. Питание включает 1,2,3 блюдо в обеденное время. Оплата производится ежемесячно, согласно табеля питания сотрудников на расчетный счет МАДОУ и на основании личного заявления. Питание воспитателей и помощников воспитателей осуществляется в группах, других сотрудников в столовой пищеблока.