

ПРИНЯТО

на Педагогическом совете
МБДОУ № 29 г. Азова
Протокол
от 20.08.2021 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ № 29 г. Азова
Ю.С. Друшлякова
Приказ от 20.08.2021 № 30-ОД



Положение об организации питания в МБДОУ 29 г. Азова

1. Общие положения

1.1. Настоящее **Положение об организации питания в МБДОУ 29 г. Азова** (далее МБДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 02.07.2021г., нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 01.01.2021 г., СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г., Уставом дошкольного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в МБДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления их здоровья недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в МБДОУ, устанавливает требования к организации питания воспитанников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания в МБДОУ

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для воспитанников, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создаёт угрозу их жизни и здоровья.

3.3. Работники пищеблока должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МБДОУ.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, шеф-повара и кладовщика ДООУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

5.9. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах

6.1. Дети получают четырёхразовое питание, обеспечивающее 100 % суточного рациона. При этом завтрак составляет 25% суточной калорийности, обед 35 - 40 %, полдник 15 - 20 %, ужин 25%.

6.2. Объем порции и вес готового блюда на выходе должен соответствовать возрасту ребенка и определен таблицей «Возрастные объемы порций для детей по СанПиН 2.3/2.4.3590-20».

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. При составлении примерного 10-дневного меню учитывается, что одни продукты, входящие в утвержденный набор продуктов, включаются в меню ежедневно, а другие через день или 2-3 раза в неделю. Так рыба, яйцо, сыр, творог и сметана выдается через 2-3 дня, но в увеличенных количествах, строго компенсирующих их отсутствие в меню в предыдущие дни. В течение 10 дней дети получают все положенное количество этих продуктов, предусмотренное в наборах в расчете на 1 день.

6.4. В примерное 10-дневное меню вносятся изменения, связанные с сезонными изменениями:

01.09-01.03 – осенне-зимний период

01.03-01.07 – весенне-летний период

01.07-01.09 – летний период

Изменения, вносимые в 10-дневное меню, утверждаются Приказом по МБДОУ.

6.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно калькулятором составляется меню-требование на следующий день. Для воспитанников в возрасте от 1 года до 3 лет (категория питающихся – ясли) и от 3 до 8 лет (категория питающихся – сад) меню – требование составляется отдельно. Каждое меню – требование утверждается заведующим МБДОУ.

6.6. При составлении меню - требования допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5% в случае необходимости корректировки натуральных норм, так же допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10% (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение №10).

6.7. Дежурный воспитатель (график дежурства составляется на месяц и утверждается заведующим) обязан присутствовать при закладке основных продуктов в производство и заполнять журнал закладки продуктов под подпись.

6.8. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций; пища подается теплой — температура первых и вторых блюд 50-60°.

6.9. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения ответственного работника после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

6.10. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, ответственным работником (шеф- поваром) осуществляется С-витаминация третьего блюда. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

6.11. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

7. Порядок работы с меню-требованием.

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

7.2. Ответственный за питание (ответственный исполнитель) в Меню-требовании на титульном листе заполняет графы:

«Плановая стоимость 1-го дня руб.»

«Численность довольствующихся по плановой стоимости»

«Плановая стоимость на всех довольствующихся»

7.3. Ответственный за питание (ответственный исполнитель) вносит изменения в титульный лист меню-требование: связанные с увеличением или уменьшением количества воспитанников.

В случае **увеличения фактической численности воспитанников** от заявленной до 5% включительно дополнительных документов не составляется. Свыше 5% - оформляется акт на дополнение востребованных продуктов со склада.

(Приложение №3 к Положению об организации питания в МБДОУ № 29 г. Азова). При этом завтрак отпускается на фактическое количество человек за счет уменьшения объемов порций.

В случае уменьшения фактической численности воспитанников от заявленной до 5% включительно неостребованные порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда. Отпуск дополнительных порций оформляется актом на списание неостребованных порций. (Приложение №1 к Положению об организации питания в МБДОУ № 29 г. Азова). Свыше 5% оформляется акт на возврат неостребованных продуктов со склада (Приложение №2 к Положению об организации питания в МБДОУ № 29 г. Азова).

7.4. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания воспитанников.

7.5. При необходимости, замена блюд осуществляется на основании служебной записки.

7.6. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (раздевалках) следующая информация:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

8. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

8.1. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню-требованием, утвержденным заведующим МБДОУ, по технологическим картам.

8.2. Контроль организации питания воспитанников МБДОУ, соблюдения меню - требования осуществляет заведующий МБДОУ.

8.3. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.

8.4. Отбор суточной пробы осуществляется шеф - поваром МБДОУ в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

8.5. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.6. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

- 8.7. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню - требованиях.
- 8.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.
- 8.9. В компетенцию заведующего МБДОУ по организации питания входит:
- утверждение ежедневного меню - требования;
 - контроль состояния производственной базы пищеблока;
 - капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
 - контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
 - обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
 - заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
- 8.10. Работа по организации питания воспитанников 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.
- 8.11. Привлекать воспитанников МБДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 8.12. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.
- 8.13. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 8.14. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 8.15. 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;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи (первого блюда);
 - по окончании, младший воспитатель (помощник воспитателя) убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 8.16. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

11. Финансирование расходов на питание воспитанников

11.1. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ на основании Табеля посещаемости. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню - требованиях. Бухгалтерия осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

11.2. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.

11.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

12. Ответственность и контроль за организацией питания

12.1. Заведующий МБДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в учреждении.

12.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в МБДОУ отражаются в должностных инструкциях.

12.3. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания воспитанников и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

12.4. Контроль за формированием рациона питания воспитанников заключается:

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов в меню-требованиях в соответствии с технологическими картами;
- в контроле выдачи готовой пищи из пищеблока;
- в контроле организации питания в группах.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ №29
г. Азова

_____ 20 ____ г.

**Акт
на списание невостребованных порций**

Комиссией в составе:
Председатель комиссией:
Члены комиссии:

Назначенная приказом №

В связи с отсутствием детей

от 1 до 3 лет (ЯСЛИ)
от 3 до 8 лет (САД)

Произведено списание нижеперечисленных порций, оставшихся невостребованными
выданных по меню - требованию № _____ от _____

Наименование	ЗАВТРАК				ОБЕД				ПОЛДНИК				УЖИН			
Вес порции (г)																
Кол-во порций																

Решение комиссии: Невостребованные порции получили дети дошкольного возраста:

№ п/п	№ группы	Фамилия, имя ребёнка	№ п/п	№ группы	Фамилия, имя ребёнка	№ п/п	№ группы	Фамилия, имя ребёнка

Председатель комиссии:

Члены комиссии :

Дополнительные порции выдал:

Ответственный исполнитель :

" "

20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ №29 г. Азова

« » 20__ г.

АКТ

на возврат неостребованных продуктов на склад МБДОУ №29 г. Азова

Комиссией в
составе:
Председатель
комиссии:
Члены комиссии:

Назначенная приказом №

**произведен возврат неостребованных нижеперечисленных продуктов питания,
выданных по меню -**

требованию № " " 20__ г.

В связи с _____ детей _____ от 1 до 3 лет (ЯСЛИ)
отсутствием _____ от 3 до 8 лет (САД)
(количество)

№ п/п		ед.изм.	на 1 ребенка, гр/мл	Кол-во детей	Масса (г)

Продукты питания сдал: _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Продукты питания принял: _____
(должность) (подпись) (расшифровка)

Члены комиссии :

_____	_____
(должность)	(подпись) (расшифровка)
_____	_____
(должность)	(подпись) (расшифровка)
_____	_____
(должность)	(подпись) (расшифровка)
_____	_____
(должность)	(подпись) (расшифровка)

Ответственный исполнитель: _____
(должность) _____
(подпись) (расшифровка)

" " _____ 20__ г.

Приложение № 3
к Положению об организации
питания в МБДОУ № 29 г. Азова
Утверждаю:
Заведующий МБДОУ № 29 г. Азова

« » 20 г.

АКТ

на дополнение востребованных продуктов со склада МБДОУ №29 г. Азова

Комиссией в
составе:
Председатель
комиссии: _____
Члены
комиссии: _____

Назначенная приказом №

В связи с
приходом _____ детей
(количество)

от 1 до 3 лет (ЯСЛИ)

от 3 до 8 лет (САД)

произведена дополнительная выдача востребованных, нижеперечисленных продуктов питания,
выданных по меню -
требованию № от " " 20 г.

№ п/п	Наименование продуктов	ед. изм.	на 1 ребенка, гр/мл	Кол-во детей	Масса (г)

Продукты питания
выдал:

(должность) (подпись) (расшифровка)

Продукты
питания
принял:

(должность) (подпись) (расшифровка)

Председатель
комиссии:

(должность) (подпись) (расшифровка)

Члены комиссии:

(должность) (подпись) (расшифровка)

(должность) (подпись) (расшифровка)

(должность) (подпись) (расшифровка)

(должность) (подпись) (расшифровка)

Ответственный
исполнитель:

(должность) (подпись) (расшифровка)

" " _____ 20 г.

ИНСТРУКЦИЯ

По формированию требования- накладной при выдаче продуктов питания со склада.

Кладовщик при выдаче продуктов питания со склада оформляет требование –накладную с учетом:

1. Округлений (норм питания на текущий день).

1.1 - до целого грамма (в соответствии с техническими характеристиками весов), кофейного напитка, чая, какао –порошка, соли, зелени, дрожжей, чеснока и т. д.

1.2 - до 50гр. овощей (картофель, лук, морковь, свекла, капуста и т.д.).

1.3- до 50 гр. фруктов (с учетом поштучной выдачи на ребенка яблок, груш, слив, мандаринов, апельсинов, бананов и т.д.).

1.4 – до 50 гр. мяса- говядины, мяса-птицы при взвешивании на весах–вагах (в соответствии с их техническими характеристиками).

1.5 - до 50 гр. муки, сахара, при взвешивании на весах -вагах (в соответствии с их техническими характеристиками).

1.6- до целого яйца (средний вес-40гр.).

1.7- до использования целой упаковки (тары) без остатка (в соответствии с требованиями СанПина - не допускается хранение открытой упаковки), а именно: кисломолочные и молочные продукты (кефир, ряженка, сметана, молоко), при выдаче со склада, востребованной нормы более 50% от упаковки, упаковка отпускается без остатка, если норма менее 50% от упаковки, то упаковка не вскрывается.

1.8- консервация (кроме томатной пасты), при выдаче со склада, востребованной нормы более 50% от упаковки, если норма менее 50% от упаковки, то упаковка не вскрывается.

1.9-сок фруктовый 1л., напиток витаминизированный 3 л., при выдаче со склада, востребованной нормы более 50% от упаковки – упаковка отпускается без остатка, если норма менее 50% от упаковки, то упаковка не вскрывается.

2. Выдачи без остатка на складе следующих продуктов питания :

2.1- колбасных изделий, печени говяжьей, рыбы, мясо-птицы, молочных продуктов с учетом срока хранения - в день выдачи эти продукты выдаются без остатка (т.к. ежедневная норма группируется и выдаётся в соответствии с примерным меню, разработанным на 10 дней), независимо от количества детей плюсом или минусом, с последующим отражением в Акте расхождений (Приложение 1 к Инструкции По формированию требования- накладной при выдаче продуктов питания со склада.).

2.2 Хлеб, хлебобулочные изделия выдаются до целого изделия, при выдаче со склада, востребованной нормы более 50% от изделия, изделие отпускается без остатка, если норма менее 50% от изделия, то изделие не выдается, а накануне окончания срока реализации – без остатка на складе.

2.3 Кондитерские изделия (зефир, мармелад, пастила, пряник и т.п) поставка которых осуществляется 1 раз в 2 недели, так же выдаются без остатка на складе.

3. В исключительных случаях значительного превышения фактической численности питающихся от заявочной на этот день, некоторых продуктов на складе может оказаться недостаточно, тогда остаток данных продуктов списывается по факту с отражением разницы (недостающее количество) в Акте расхождений (Приложение 1 к Инструкции По формированию требования-накладной при выдаче продуктов питания со склада).

4. Сок фруктовый 0,2 л отпускается по фактической численности питающихся. В случаях расхождения фактической численности детей от заявочной на этот день, разница отражается в Акте расхождений (Приложение 1 к Инструкции По формированию требования- накладной при выдаче продуктов питания со склада) или в служебной записке.

5. Яйцо отварное отпускается по фактической численности питающихся. В случаях расхождения фактической численности детей от заявочной на этот день, следует производить взаимозачет данного продукта между категориями питающихся – ясли (дети в возрасте от 1 года до 3 лет) и сад (дети в возрасте от 3 до 8 лет), с отражением разницы в служебной записке.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ № 29 г. Азова

« _____ » _____ 20 ____ г.

АКТ

О снятии и дополнительной выдаче продуктов питания со склада,
согласно Положения по питанию.

к меню-требованию № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

	от 1 до 3 лет (ЯСЛИ)
	от 3 до 8 лет (САД)

№ п/ п	Продукты питания (наименование)	Ед. из м.	(-) снятие (+) добавлен ие	количество	Приложение №4 к Положению об организации питания

Ответственный исполнитель:

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

« _____ » _____ 20 ____ г.