



Утверждаю
Заведующий МАДОУ
«ДС №17 города Белогорск»
Е.Г.Каштанова
Приказ № 142
от 29.12.2017г.

**Положение об организации питания
муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения «Детского сада №17 города Белогорск»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 - ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.4.1.3049-13, Уставом МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста и сотрудников на получение полноценного питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск», сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.2.1 основные направления работы по организации питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск»;

1.2.2. распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» между администрацией и сотрудниками;

1.2.3. роль и место ответственного лица за организацию питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск»;

1.2.4. направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск»:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- обучение по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания детей раннего возраста;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- организация питания сотрудников;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;

- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск»;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск»;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- обеспечение санитарно — гигиенических требований;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

1.2.5 ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

1.3 Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» .

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, и ответственным за организацию питания, воспитателями, помощниками воспитателя, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск», контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	заведующий	медицинская сестра
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для	заведующий	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе

	организации питания детей, сотрудников		
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе	Организация осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
4.	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	медицинская сестра	Старшая медсестра
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных		Кладовщик
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	медицинская сестра	Бракеражная комиссия. Кладовщик
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников	медицинская сестра	Работники пищеблока
9.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	медицинская сестра	медицинская сестра, шеф-повара, повара
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	медицинская сестра	медицинская сестра
11.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	медицинская сестра	медицинская сестра
12.	Прохождения сотрудниками МАДОУ «ДС №17 города Белогорск», пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с	Заведующий, медицинская сестра	Заведующий, медицинская сестра

	требованиями СанПин) и гигиенического обучения		
13.	Утверждение состава комиссии по питанию	Заведующий	заведующий
14.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
15.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	медицинская сестра	Старшая медсестра, воспитатели
16.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	медицинская сестра, заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе	Кухонный рабочий
17.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	медицинская сестра	медицинская сестра, заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
18.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Старший воспитатель, медицинская сестра	Повара, младшие воспитатели
19.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	медицинская сестра	Воспитатели, Помощники воспитателей
20.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Старший воспитатель	Воспитатели; помощники воспитателей
21.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт,	медицинская сестра , старший воспитатель	Воспитатели

	стенды, родительские собрания и т.д.)		
22.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий	Ответственный по ОТ и ТБ
23.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете.	Заведующий	медицинская сестра

3. Функции ответственного лица по организации питания в МАДОУ «ДС № 17 города Белогорск» (медицинская сестра).

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками МАДОУ «ДС №17 города Белогорск», сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников МАДОУ «ДС №17 города Белогорск»
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками МАДОУ «ДС №17 города Белогорск», пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск»;
- своевременно информирует руководителя МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» на Педагогических советах, административных совещаниях.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МАДОУ «ДС №17 города Белогорск».

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск».

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

4.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

4.3. Инструкции разрабатываются руководителем МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» (ответственным за организацию питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск»).

5. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

5.1 В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск»;

5.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

5.3. Контроль качества питания детей в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск»;

6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.

6.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

6.1.1. Соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

6.1.2. Финансового плана МАДОУ «ДС №17 города Белогорск»;

6.1.3. Посещаемости;

6.1.4. Данных по проверке надзорных органов;

6.1.5. Предложений Бракеражной комиссии;

6.1.6. Предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

6.1.7. Опыта работы дошкольных учреждений района, города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

6.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего МАДОУ «ДС №17 города Белогорск».

6.3. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников возлагается на руководителя МАДОУ «ДС №17 города Белогорск».

7. Организация питания.

7.1. Организационные принципы питания.

7.1.1 Питание детей в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

7.1.2. Организация питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» осуществляется специально закрепленными штатами.

7.1.3. Поставка продуктов в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.

7.1.4. Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.

7.1.5. Координацию работы по организации питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» осуществляет заведующий.

7.1.6. Контроль за организацией питания детей в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск», соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

7.2. Организация питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск».

7.2.1. В МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

7.2.2. Составление меню возлагается на мед. сестру по питанию;

7.2.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

7.2.4. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

7.3. Функционирование питания детей в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» возможно при наличии:

- положения об организации питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск»;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
- приказов по организации питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск».

7.4. В компетенцию руководителя МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск»;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск».

7.5. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

7.6. Алгоритм действий при организации питания:

7.6.1. Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

7.6.2. На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

7.6.3. Старшей медицинской сестре, комиссии по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

7.6.4. Выдача пищи производится только после снятия пробы старшей медицинской сестрой. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

7.6.5. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

7.6.6. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

8.1. Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск», должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

8.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2 - +6\text{ }^{\circ}\text{C}$, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

8.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

8.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

8.5. В МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

8.6. Принципы организации питьевого режима в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» .

8.6.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск». Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

8.6.2. Питьевой режим детей в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды,

расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С°.

8.6.3. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

8.6.4. Допускается, при организации питьевого режима, наряду с питьевой водой, использовать обогащенные незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами) инстантные (быстрорастворимые) витаминизированные напитки, допущенные в установленном порядке органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к использованию в питании детей соответствующего возраста. Для их приготовления лучше всего использовать питьевую воду высшей категории, расфасованную в емкости.

8.6.5. При применении на пищеблоках МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводной воды, последнюю целесообразно подвергать доочистке, для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» в установленном порядке. Используемые для доочистки воды устройства (системы) должны эффективно улучшать органолептические показатели воды (показатели мутности, запаха), а также снижать в воде концентрации железа, хлорорганических соединений и механических примесей. При использовании систем доочистки водопроводной воды должен быть организован периодический производственный контроль питьевой воды, используемой для приготовления кулинарной продукции, по показателям качества, безопасности и физиологической полноценности, а также за своевременным проведением замены или регенерации фильтрующих элементов.

9. Требования к составлению меню для организации питания детей.

9.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

9.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск».

9.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» для возрастных категорий, утверждено заведующим МАДОУ «ДС №17 города Белогорск».

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

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

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

9.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

9.7. В МАДОУ «ДС №17 города Белогорск» МДОУ должна проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

9.7.1. В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

9.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

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

9.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

9.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале

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.

9.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

9.12. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня.

9.13. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, 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.
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

10. Специфика питания детей.

10.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

10.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки

рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

10.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

11. Порядок организация питания сотрудников.

11.1. Работники получают одноразовое питание – обед, состоящий из первого и третьего блюд), согласно поданным заявлениям о включении работника в список питающихся сотрудников.

11.2. При организации питания работников учитываются нормы потребности ребенка дошкольного возраста.

11.3. Питание работников в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным цикличным 10-дневным меню, разработанным для воспитанников Учреждения по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания.

11.4. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

11.5. Выдача пищи работникам (воспитателям и младшим воспитателям) на группы осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи воспитанникам.

11.6. Воспитатели, младшие воспитатели обедают вместе с детьми на группах. Остальные работники обедают в установленный час обеденного перерыва.

11.7. Количество питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.

11.8. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в ДОУ, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующей.

12. Оплата питания работниками.

12. 1. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

12.2. Сотрудники обязаны вносить оплату за питание 1 раз в месяц до 15 числа на счет дошкольного учреждения .

12.3. Табель довольствующихся сотрудников ведут ответственные по зданиям.