

4. ПОРЯДОК УЧЁТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

4.1. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на предстоящий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

4.2. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.3. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителей, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.4. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.5. 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.

4.6. Продукты питания приобретаются в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия (удостоверения качества на продукты).

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОЙ ГРУППЕ

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в дошкольной группе администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в дошкольной группе к участию в контроле привлекаются члены Совета школы. под руководством воспитателя и заключается:

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

3.2. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- > проветрить помещение;
- > промыть столы горячей водой с моющим средством;
- > тщательно вымыть руки;
- > надеть специальную одежду для раздачи пищи;
- > сортировать столы в соответствии с приёмом пищи.

3.3. К сервировке стола могут привлекаться дети с 3-х лет.

3.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей около столов.

3.5. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- > во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- > подаётся первое блюдо;
- > дети рассаживаются за столы и приступают к приёму первого блюда;
- > подаётся второе блюдо и салат;
- > приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.