ПРИНЯТО

Советом по питанию

Протокол № 1 от 02.09 2024г

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ ДС ОВ № 42

А.В. Журавлева

Приказ № 97/2 от 02.09 2024г.

Положение об организации питания детей

В МБДОУ ДС ОВ № 42 ст. Северской МО Северского района

1. **Общие положения**

1) 1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад общего вида № 42 , (далее – ДОУ) в соответствии с Постановление от 04.03.2024года №406 «О внесении изменений в постановление администрации муниципального образования Северский район от 2 июня 2022 года №948 « Об утверждении Положения об организации питания в образовательных организациях муниципального образования Северский район»; Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Указ Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 года № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации»; Указ Президента Российской Федерации от 19 октября 2022 года № 757 «О мерах, осуществляемых в субъектах Российской Федерации в связи с Указом Президента Российской Федерации от 19 октября 2022 г. № 756»; Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»; Закон Краснодарского края от 9 декабря 2021 года № 4600-КЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Краснодарского края»; постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; постановление

Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодѐжи»; методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утверждѐнные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 12 ноября 2015 года; Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ; «Об образовании в Российской Федерации»; Законом Краснодарского края от15 декабря 2004 года № 805КЗ ….; Постановление от 21.10.2022г №1955. Закон Краснодарского края от 22.02.2005г. №836 КЗ. Устав ДОУ.

1.2. ДОУ обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ по установленным нормам.

1.3.Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 2 месяцев до прекращения образовательных отношений, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ДОУ, реализующий основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (заместитель заведующего по АХР, медицинская сестра диетическая, повара, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего ДОУ.

2. Организация питания детей в ДОУ

2.1.Воспитанники ДОУ получают четырех разовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2.При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОУ 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак -5%; обед - 35%; полдник (15%) . В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

2.3. 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.

2.4.Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с основным, цикличным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим ДОУ. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: кисломолочные продукты, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. Данные о детях с рекомендациями по

диетическому питанию (аллергики и пр.) имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры диетической.

2.7. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов с учетом пищевой ценности.

2.8. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ДОУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта(инструкция) установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.9.При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой диетической составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требование не допускаются.

2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11.В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ - проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения до 35 градусов ,непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12.Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля браккеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

2.13.Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в браккеражный журнал результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда и вес готового блюда.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых не инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов: изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом, или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной на кануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.15.При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.16.Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо (заместитель заведующего по Х.Р). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (Бракеража скоропортящейся продукции). 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.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.18.Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.19.Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

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

2.21.Для приготовления пищи используется электрооборудование, газовая плита.

2.22.В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку с дез.средствами, генеральную уборку по утвержденному графику и по эпид.показаниям.

2.23.Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работников проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. По результатам осмотра ставится допуск к работе в «Гигиенический журнал». Работник ставит две росписи об отсутствии заболеваний у него и членов семьи. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Ведение журнала смены кипяченой воды на пищеблоке. Вода

кипятится не менее 5 минут. Ёмкость для кипячения воды после 3 часов промывается согласно инструкции по мытью посуды.

2.27. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода и калорийности по каждому приёму пищи..

3 . Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

3.1.Ежегодно (в начале года) заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно ответственным ведётся учёт питающихся детей , с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

3.5. Начисление платы за питание производится ЦБУО «Централизованной бухгалтерией управления образования Северского района» на основании табелей учета посещаемости детей.

3.6. Число дето - дней по табелям посещаемости должно соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

4.1.Поставки продуктов в ДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ДОУ и снабжающей организацией.

4.3.В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружен при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в ДОУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1. При организации питания в ДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль основанный на принципах ХАСПП за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля основана на принципах ХАСПП над соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль над соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 27.10.2020 г. № 32., на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.3. Система производственного контроля за формирование рациона питания детей включает вопросы контроля:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с десятидневным основным меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов ведение ведомости по контролю за рационом питания (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами(инструкциями);

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля над формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля над рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились,

соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.6. Заведующим, совместно с медицинским персоналом и поваром, разрабатывается план контроля над организацией питания в ДОУ на год, который утверждается приказом заведующего.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета ДОУ.

6. Отчетность и делопроизводство.

6.1. Диетическая сестра осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Организация питания детей в группах.

7.1. 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.

7.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
7.4. 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.
7.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет при наличии фартучков и головных уборов.
7.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

8.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30. утра, подают педагоги.

8.3.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.

8.4.Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами браккеражной комиссии соответствующим актом.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

8.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.7. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

8.8. Начисление оплаты за питание производится ЦБУО Северского района на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

8.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ

9.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;
9.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
9.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
9.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

10. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ

10.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

1) 10.2. О внесении изменений в постановление администрации муниципального образования Северский район от 2 июня 2022года №948.Постановление от 21.10.2022г №1955.Частичное финансирование(50%) на питание для детей многодетных семей основание-Закон Краснодарского края от 22.02.2005г. №836 КЗ. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (дети-инвалиды, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети с туберкулезной интоксикацией, а также дети граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, направленных в воинские части военным комиссариатом для добровольного участия в

специальной военной операции, проходящих военную службу по контракту и принимающих участие в специальной военной операции, выполняющих служебные задачи в зоне проведения специальной военной операции, а также погибших и (или) получивших увечья в ходе специальной военной операции) – в размере 100% стоимости питания в день (питаются бесплатно); Частичное финансирование(50%) на питание для детей многодетных семей.

10.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

11. Ведение специальной документации по питанию:

11.1.Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

11.2. «Основное ,цикличное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

11.3.Картотека технологических карт приготовления блюд.

11.4.Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

11.5.Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

11.6. Наличие графиков: выдачи готовой продукции и питьевого режима для организации питания в группах;

11.7.Ежедневное меню-требование на следующий день.

11.8.Специальные журналы:

-журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

-журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- ведомость контроля за рационом питания воспитанников;

- гигиенический журнал работников ДОУ.

-журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

11.9.Инструкции:

-по охране труда и пожарной безопасности,
-по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.