

Администрация муниципального образования «Город Саратов»
Администрация Ленинского района
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 195»

ОГРН 1036405304066 ИНН/КПП 6453042144/645301001
410040, Российская Федерация, Саратовская обл.,
городской округ город Саратов,
г. Саратов, Деловой проезд, зд.5
тел/факс: (845-2) 66-61-76; E-mail: dou195saratov@yandex.ru

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД № 195»
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА г. САРАТОВА**

Утверждено приказом
руководителя
от 10.01.2022 года № 2
И.П. Майорова



1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 195» Ленинского района г. Саратова (далее – Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г., Уставом Учреждения.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, к поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников Учреждения при организации питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организации питания детей, посещающих Учреждение.

2.1. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за

воспитанниками в Учреждение, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

2.2. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство) через электронную базу «Меркурий». 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 - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания, примерным 10-ти дневным меню.

2.4. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).

Для детей, находящихся в Учреждении в режиме 12-ти часового пребывания организуется четырёхразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, плотный полдник), с сохранением показателей калорийности.

2.5. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.5.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (нержавеющая сталь). Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.5.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой в соответствии с ростовыми показателями воспитанников.

2.5.4. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду в случае организации питания работников на рабочем месте (в связи с производственной необходимостью). Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.6.5 Приготовление пищи должен осуществлять квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления питания.

2.6.6. Приготовление пищи осуществляется в соответствии с режимом работы пищеблока, выдача пищи в группы осуществляется по утвержденному руководителем графику выдачи готовых блюд, режим приема пищи воспитанниками осуществляется в соответствии с режимом пребывания воспитанников в Учреждении, режим мытья посуды и кухонного инвентаря в соответствии с требованиями, предъявляемыми на текущий период).

2.6. Заведующий назначает лиц ответственных за:

- осуществление закупок продуктов питания;
 - разработку десятидневного меню в соответствии с нормами питания, утвержденными действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями в части организации питания;
 - своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение, согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Федерального Закона Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»;
 - своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
 - исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
 - приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии с требованиями действующего законодательства в сфере закупок и санитарно-эпидемиологических требований в сфере питания;
 - осуществление производственного контроля в Учреждении:
 - органолептическую оценку продуктов питания (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
 - контроль целостности упаковки продуктов;
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
 - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
 - соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
 - соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками Учреждения;
 - контроль санитарного состояния пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 - осуществления отбора и хранение суточных проб;
 - осуществление расчета и оценки использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (подекадно).
- 2.7. На основании утвержденного Примерного 10-ти дневного меню в Учреждении ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца.

2.8. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта, утвержденная руководителем Учреждения, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических норм, предъявляемым к организации питания.

2.9. При распределении общей калорийности питания в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи пребывающих в Учреждении 12 часов используется следующий норматив: завтрак – 20%, 2-ой завтрак – 5%, обед – 35%; уплотненный полдник – 40 %,

2.10. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

2.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции с калорийностью и рекомендации родителям об организации питания в вечернее время в домашних условиях.

2.12. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Мероприятия по организации питания на пищеблоке.

3.1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания:

- всё технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии;
- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов;
- для приготовления пищи используется электрооборудование: электрические плиты, пароконвектомат, и (или) другое электрооборудование, используемое в соответствии с инструкциями по эксплуатации и технике безопасности;
- помещение пищеблока в обязательном порядке должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией, находящейся в рабочем состоянии;
- в помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику;

- работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;
- ежедневно перед началом работы медицинским работником 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. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы работники с острыми проявлениями картины заболевания или работники с подозрением на наличие у них инфекционных заболеваний. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие повреждения кожных покровов (нагноения на руках, порезы, ожоги);
- работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте;
- для организации питьевого режима в Учреждении на пищеблоке осуществляется кипячение воды, кипяченая вода хранится в таре, в которой осуществлялось кипячение не более 3-х часов.

3.2. При приготовлении пищи необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям в области питания.

3.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.4. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования действующего законодательства в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- калорийность.

3.5. При наличии детей, имеющих рекомендации врачей по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию должны иметься в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

3.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов

по белкам и углеводам из действующих санитарно-эпидемиологических правил в области питания.

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку разрешается только по согласованию с руководителем Учреждения.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется служебная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя.

3.10. Питание детей в Учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

3.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280°C в течение 20 - 25 мин.;

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы);

- формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см;

- хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2°C;

- яйцо варят 10 минут после закипания воды;

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растапливают и доводят до кипения);

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5минутной варки с момента начала кипения).

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте холодного цеха, используя для этих целей промаркированные

емкости, не допускается хранение яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока Учреждения.

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

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру $+60 - +65^{\circ}\text{C}$; напитки – не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

3.12. Ответственные (в том числе медицинский работник) за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.14. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии).

3.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда в соответствии с действующими правилами проведения данного процесса.

3.16. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

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

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда – в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и т.д. не менее 100 г.

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре $+2 + 6^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Отбор и контроль над правильностью хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

4. Организация питания воспитанников в группах.

4.1. 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.

4.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльным раствором и (или в соответствии с инструкцией по обработке поверхностей);
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

4.4. Воспитатель несет ответственность за организацию приема пищи воспитанниками, вверенной ему группы.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет, во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливает III блюдо;
- подается первое блюдо;
- по мере употребления детьми блюд, младший воспитатель убирает со столов тарелки;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

5. Порядок учета питания.

5.1. В начале календарного года руководитель Организации издает приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяя его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, учет которых осуществляет медицинская сестра.

5.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда (не более 5%).

5.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.5. 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.

5.6. Начисление платы за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей учета посещаемости детей.

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

5.8. Специалист бухгалтерии, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6. Производственный контроль организации питания.

6.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль над формированием рациона и организацией питания детей.

6.2. Организация производственного контроля над соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с

методическими рекомендациями «Производственный контроль над соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., с учетом рекомендаций действующих санитарно-эпидемиологических правил в области организации питания.

6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля над:

- 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 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- 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.

6.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным 10-и дневным меню) дополнительно к перечисленным выше формам контроля над формированием рациона питания проводится ежедневный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.

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

6.6. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.6.1. В учреждении может действовать общественный контроль организации питания.

В данном виде контроля могут принимать участие: -руководитель Учреждения, заместитель заведующего, медицинский работник, -представитель родительской общественности.

Общественный контроль:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью состояния меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.6.2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- заведующий (заместитель заведующего);
- медицинский работник;
- представители педагогического коллектива;
- представитель родительской общественности

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

7.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Учреждения.

7.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

7.3.Настоящее положение действительно до утверждения нового.



Прочитано, пронумеровано и
сдано в печать на 11
Заведующий М.О.М. Лестский с.
И.И. Майорова