

Положение об организации питания
муниципального дошкольного учреждения детский сад «Светлячок» с.Карабула

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации "Об образовании", Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации", Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации", Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН, Уставом МКДОУ 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 МКДОУ, 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 МКДОУ;

1.2.2. распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МКДОУ между администрацией и сотрудниками;

1.2.3. роль и место ответственного лица за организацию питания в МКДОУ;

1.2.4. направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МКДОУ:

- 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 МДОУ;

- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в МДОУ;

- 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 МДОУ.

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

(должности вставить согласно штатному расписанию каждого МДОУ)

| № п/п | Наименование мероприятий по организации питания | Ответственный | Участники, исполнители работ |
|-------|---|---------------|------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МКДОУ, 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. | заведующая | медицинская сестра |
| | Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей. | заведующий | завхоз |

| | | |
|--|---------------------|-------------------------------------|
| сотрудников | | |
| Ремонт технологического оборудования пищеблока | заведующая | заведующая |
| Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно) | заведующая | калькулятор |
| Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных | завхоз | завхоз |
| Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции). | Завхоз | завхоз |
| Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников | Мед. сестра | Работники пищеблока |
| Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд | Мед. сестра | Мед. сестра |
| Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока | Мед. сестра | Мед. сестра |
| Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения | Мед. сестра | Мед. сестра |
| Прохождения сотрудниками МДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения | Мед. сестра | Мед. сестра |
| Утверждение состава и положения о Совете по питанию | Заведующий | Заведующий |
| Утверждение состава комиссии по питанию | Заведующий | заведующий |
| Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии | Заведующий | Заведующий |
| Уборка пищеблока, утилизация отходов | мед. сестра, завхоз | Подсобный работник |
| Выдача дезинфицирующих и моющих средств | Завхоз | Мед. сестра |
| Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока | медицинская сестра | Повара, Помощники воспитателей |
| Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция) | медицинская сестра | Воспитатели, Помощники воспитателей |
| 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 | заведующая | Воспитатели; Помощники воспитателей |

| | | | |
|--|--|--------------------|--------------------------|
| | (умение накрывать на стол). | | |
| | Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.) | медицинская сестра | Воспитатели |
| | 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 |
| | Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию | Заведующий | медицинская сестра |

3. Функции ответственного лица по организации питания в МКДОУ

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 МКДОУ, 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 МКДОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками МКДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в МДОУ;
- своевременно информирует руководителя МКДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МДОУ 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 МКДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МКДОУ.

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МКДОУ

- 4.1. Все работники, связанные с организацией питания в МКДОУ (руководители в том числе) 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 МКДОУ (ответственным за организацию питания в МКДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)

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 МКДОУ;
- 5.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МКДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.
- 5.3. Контроль качества питания детей в МКДОУ:

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 МКДОУ;
- 6.1.3. Посещаемости;
- 6.1.4. Данных по проверке надзорных органов;
- 6.1.5. Предложений Совета по питанию;
- 6.1.6. Предложений Бракеражной комиссии;
- 6.1.7. Предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- 6.1.8. 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 МКДОУ
- 6.3. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников возлагается на руководителя МКДОУ.

7. Организация питания.

- 7.1. Организационные принципы питания
- 7.1.1. Питание детей в МКДОУ может быть организовано за счет средств бюджета.
- 7.1.2. Организация питания в МКДОУ осуществляется специально закрепленными штатами.
- 7.1.3. Поставка продуктов в МКДОУ 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 МКДОУ проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.
- 7.1.5. Координацию работы по организации питания в МКДОУ осуществляет заведующий.

7.1.6. Контроль за организацией питания детей в МКДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

7.2. Организация питания в МКДОУ.

7.2.1. В МКДОУ 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 заведующую;

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 МКДОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в МКДОУ;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
- приказов по организации питания в МКДОУ.

7.4. В компетенцию руководителя МКДОУ 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 МКДОУ;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в МКДОУ.

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 ребенка и вес порции в готовом виде.

7.6.3. Медицинской сестре, комиссии по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объем 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 объему. Вторые блюда выдаются по весу.

7.6.5. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объемами, 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 МКДОУ, 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 0С, 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 МКДОУ 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 МКДОУ.

8.6.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МДОУ. 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 МДОУ 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 чашках (кружечек). 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 МКДОУ для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводной воды, последнюю целесообразно подвергать доочистке, для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в МКДОУ 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 МКДОУ.

9.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МКДОУ для возрастных категорий, утверждено заведующим МКДОУ.

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 МКДОУ должна проводиться 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 «учета 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.

199. 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 приводятся:

- 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

Приложение №1 к положению об организации питания

| Объекты контроля | Помещение | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|------|-------|-----|-----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | Г.ц. | Ов.ц. | Кл1 | Кл2 |
| Санитарное состояние | | | | | | | | | | | | | | |
| Выполнение режима питания | | | | | | | | | | | | | - | - |
| Контрольное блюдо | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | - | - |
| Маркировка посуды и инвентаря | | | | | | | | | | | | | | |
| Ведение температурного режима холодильников | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| Соблюдение товарного соседства | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| Уборочный инвентарь | | | | | | | | | | | | | | |
| Обработка яиц | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | - | - |
| Состояние ножей, досок | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | - | - |
| Состояние моющих средств | | | | | | | | | | | | | | |
| Состояние посуды для приготовления и приема пищи | | | | | | | | | | | | | - | - |
| Своевременность переборки овощей | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| Наличие инструкций по режиму мытья посуды | | | | | | | | | | | | | - | - |
| Содержание ветоши | | | | | | | | | | | | | | |
| Суточная проба | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | - | - |
| Поточность технологических процессов | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | - | - |
| Соблюдение норм выдачи пищи | | | | | | | | | | | | | | |
| Правильность закладки продуктов | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | - | - |
| Снятие остатков | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| Сервировка стола | | | | | | | | | | | - | - | - | - |
| Культурно — гигиенические навыки | | | | | | | | | | | - | - | - | - |

Примечание. Поля со значком "-" заполнения не требуют.

Приложение №2 к положению об организации питания

| Объект контроля | День месяца | | | | | | |
|---|-------------|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
| Качество получаемых продуктов | | | | | | | |
| Ассортимент | | | | | | | |
| Сроки реализации продуктов | | | | | | | |
| Первичная кулинарная обработка | | | | | | | |
| Правильность закладки продуктов | | | | | | | |
| Соблюдение технологии приготовления | | | | | | | |
| Достаточность тепловой обработки | | | | | | | |
| Потребление приготовленного продукта детьми | | | | | | | |
| Вкусовые качества пищи | | | | | | | |
| Выполнение натуральных норм | | | | | | | |
| Выполнение денежных норм | | | | | | | |

Условные обозначения:

+ норма;

- нарушение с приложением акта;