

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБДОУ д/с № 4

г.Ставрополя

от 30.09.2021 № 89-ОД

Положение

об организации питания

**в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении детский сад №4
города Ставрополя**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания МБДОУ д/с № 4 города Ставрополя (далее – Положение) разработано на основании Федерального закона «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, СанПиНа 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федерального закона от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 01.03.2020 №47-ФЗ), Распоряжении Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 № 1873-р «Об утверждении Основ государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года», Регламента организации питания в дошкольных учреждениях города Ставрополя, Устава учреждения.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов

1.2. Организация питания в МДОУ основывается на следующих принципах:

- калорийность пищи не превышает энергозатрат организма;
- в суточный рацион входят пищевые вещества в сбалансированном виде;
- соблюдение режима дня;
- разнообразное питание;
- правильное сочетание блюд;
- все продукты свежие и доброкачественные, соблюдение технологии приготовления;
- учет сезонов года;
- соблюдение эстетики оформления приготовленных блюд.

2. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов (раздел 3, СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии маркировки и товарносопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, в том числе техническими регламентами.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком ДОУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок (Приложение 1), который хранится в течение года.

В случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товарно-сопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в ДООУ не принимается.

2.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

В целях контроля риска возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов кладовщиком ежедневно ведется журнал учета температурного режима холодильного оборудования и журнал учета температуры и влажности в складских помещениях с регистрацией показателей на бумажном или электронном носителях (Приложение 2), который хранится в течение года.

2.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. Пищевая продукция должна находиться в закрытых контейнерах или гастроемкостях.

2.4. Складские помещения для хранения продукции оборудуются приборами для измерения температуры и относительной влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

2.6. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

2.7. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

2.8. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

2.9. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

2.10. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.11. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.12. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овоще-протирачная машина.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

2.13. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте (цехе), используя для этих целей промаркированные емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой

в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

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

2.15. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

2.16. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

2.17. При обработке овощей должны быть соблюдены все санитарно-эпидемиологические требования.

2.18. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

2.19. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

2.20. Кефир, ряженку и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

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

2.22. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентов используется специальная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного производства.

Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей .

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

2.23. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложения 3).

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 или приготовления нового блюда с утилизацией не допущенного к раздаче блюда.

2.24. В целях контроля качества и безопасности приготовления пищевой продукции отбирается суточная проба приготовленной пищевой продукции (все готовые блюда).

Отбор суточной пробы осуществляется ответственным лицом пищеблока (шеф-повар) под контролем медицинского работника (члена бракеражной комиссии).

Суточные пробы отбираются в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающимися) – отдельно каждое блюдо и сохраняются в течение не менее (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

2.25. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается выдача блюд и кулинарных изделий с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции; реализация готовых блюд на следующий день.

2.26. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды (из расчета списочного состава группы), из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельно промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнера для сбора использованной одноразовой посуды.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры размещаются на местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойки с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения требований: кипятить воду не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченую воду охладить до комнатной температуры, непосредственно в емкости, где она кипятилась; смена воды в емкости для раздачи не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождают от остатков воды, промывают в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивают. Время смены кипяченой воды отмечается в графике смены кипяченой воды (приложение 4).

3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

3.1. Организация основного (организованного) питания в ДОО основана на соблюдении утвержденных наборов пищевой продукции и примерного десятидневного меню.

3.2. При организации питания необходимо соблюдать возрастные суточные потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4/2.4-3590-20:

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900

фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Примечание:

- допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%

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

3.4. Питание должно быть организовано в соответствии с основным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДООУ (г, мл, на 1 ребенка/сутки):

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50

16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Примечание:

1 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с таблицей.

2 - доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;

3 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОУ, поступления новых видов пищевых продуктов или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

4 - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта

В основном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.5. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее)

3.6. При составлении меню допускается корректировка с учетом климато-географических, национальных профессиональных и территориальных особенностей питания, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

3.7. При составлении основного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи:

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру,	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Примечание:

- при составлении меню допустимы в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам;

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %;

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличивается на 5%.

3.8. Основное меню должно содержать следующую информацию:

- ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания;

- наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в основном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов;

- вес блюда и пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), а так же энергетическую ценность;

- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному основному меню.

3.9. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

Обед может включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо, второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток .

Уплотненный полдник включает напиток с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок, а также рыбных, мясных, овощных и творожных блюд, салаты, винегреты и горячие напитки.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (не менее):

	от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 7-ми лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Уплотненный полдник	400	550

3.10. 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 по белкам и углеводам из СанПиНа.

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

3.11. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование на неделю, по которому делается заявка поставщикам на завоз продуктов.

3.12. Определен 4-кратный прием пищи с учетом временем пребывания детей и режимом работы ДОУ (завтрак, второй завтрак обед, уплотненный полдник).

Режим питания детей по отдельным приемам пищи:

8:30 – 9:00	завтрак
10:30 – 11:00	второй завтрак
12:00 – 13:00	обед
15:30 – 16:30	уплотненный полдник

3.13. Меню-требование (на текущий день) составляется медицинской сестрой и накануне приготовления пищи на основе предварительного меню, в одном экземпляре на бланках Ф. №299-мед. отдельно для детей дошкольного и ясельного возраста.

3.15. Является основным документом по питанию, утверждается заведующей ДОУ, подписывается медицинской сестрой, кладовщиком и шеф-поваром, ведущим бухгалтером.

3.16. При составлении меню-требования учитывается следующее:

- Нормы продуктов на одинаковые блюда выписывать в одном и том же количестве, по десятидневному меню, не допуская их завышения.

- Количество детей поставленных на питание соответствует фактически присутствующим.

- Допустимая разница между фактически присутствующими и поставленными на питание до 3 человек включительно;

- При разнице между присутствующими и поставленными на питание более 3 детей пишется акт и производится изменение норм на одного ребенка.

- На продукты, заложенные в котел, возврат не производится.

- При ведении меню-требования в электронном виде оформляется повторное меню и прикладывается к первому вместе с актом.

3.17. Работа по меню-требованию организуется следующим образом:

- продукты выдаются накануне приготовления пищи на весь день согласно меню-требованию;

- развешивание продуктов работники пищеблока проводят утром на каждое блюдо отдельно;

- все изменения в меню фиксируются своевременно (до 10-ти часов), находят отражение в журнале бракеража готовой продукции и подтверждаются подписями ответственных за питание сотрудников.

4. Организация работы пищеблока:

- Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с санитарными правилами.

- Приготовление блюд производится в соответствии с технологической картой, утвержденной заведующим ДООУ.

- Отметка о качестве приготовленной пищи заносится в журнал бракеража готовой продукции членами комиссии ежедневно.

- Качество сырых продуктов отражается в журналах бракеража скоропортящейся пищевой продукции и бракеража нескоропортящейся пищевой продукции, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

5. Учет выполнения натуральных норм

5.1. Учет натуральных норм питания ведется медицинской сестрой. Итог подводится каждые 10 дней согласно ведомости контроля за рационом питания воспитанников ДОУ, расхождения учитываются при составлении предварительного меню на следующие 10 дней.

5.2. Ежемесячно составляет отчет по выполнению натуральных норм питания и отчет по физиологическим нормам в суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии.

6. Организация питания детей в группах.

6.1. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам помощниками воспитателя.

6.2. Детская порция должна соответствовать меню. При необходимости повар выставляет контрольную порцию.

6.3. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

6.4. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и санитарно-эпидемиологическими правилами, несут воспитатели.

7. Организация контроля за питанием

7.1. Постоянный контроль за питанием осуществляет медицинская сестра.

7.2. Общественный контроль осуществляют члены бракеражной комиссии в соответствии с положением о бракеражной комиссии. Результаты проверки оформляются протоколом или записью в бракеражном журнале.

7.3. Административный контроль осуществляет заведующая ДОУ и ответственным за организацию питания в ДОУ.

В административный контроль входит:

- Утверждение меню
- Проверка документации согласно требованиям ХАССП
- Работа пищеблока и продуктовой кладовой
- Питание детей в группах

Итоги проверок фиксируются в документах, карточках контроля, при необходимости оформляются актом или приказом.

9. Документация по организации питания

1. План работы по организации питания
2. Функциональные обязанности работников пищеблока.
3. Приказы по организации питания, назначению ответственного за организацию питания в ДООУ.
4. Основное (организованное) десятидневное меню.
5. Технологические карты, подписанные заведующим ДООУ.
6. Ежедневное меню, утвержденное руководителем, с указанием даты, количества питающихся детей, нормы пищевых продуктов на одного ребенка, объема порции, калорийности и стоимости.
7. Декларации соответствия.
8. Документы качества продукции (через ГИС «Меркурий» Россельхознадзора, подсистемы ХС).
9. Инструкции по технике безопасности.
10. Гигиенический журнал
11. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
12. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
13. График раздачи пищи по группам.
14. Журнал ежедневного учета посещаемости детей.
15. Положение, план работы бракеражной комиссии и протоколы заседаний.
16. Ведомость контроля за рационом питания воспитанников ДООУ каждые 10 дней с анализом выполнения натуральных норм продуктов калорийности.
17. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
20. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
21. Журнал бракеража нескоропортящейся пищевой продукции
22. Журнал санитарного состояния пищеблока
23. Ведомости санитарного состояния групп.
- . График проведения текущих и генеральных уборок пищеблока
25. График дезинфекции холодильников.
26. Журнал регистрации и контроля бактерицидных установок.