

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное  
учреждение детский сад № 5 «Вишенка» станицы Советской  
муниципального образования Новокубанский район  
352230, станица Советская, ул. Рабочих, 4, тел. 5-65-21

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ПК МДОБУ № 5  
\_\_\_\_\_ Е.С. Холодова  
\_\_\_\_\_ 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МДОБУ № 5  
\_\_\_\_\_ Т.А. Касьянова  
\_\_\_\_\_ 2020 г.



**Положение  
об организации питания муниципального дошкольного  
образовательного бюджетного  
учреждения детского сада № 5 «Вишенка» станицы Советской  
муниципального образования Новокубанский район**

**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 2.4.1.3049-13, Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Уставом МДОБУ № 5 (муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад № 5 «Вишенка») с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение полноценного питания в МДОБУ, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.2.1 основные направления работы по организации питания в МДОБУ;

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

- 1.2.3. роль и место ответственного лица за организацию питания в МДОБУ;
- 1.2.4. направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МДОБУ:
- 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;
  - обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
  - обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
  - контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста в МДОБУ;
  - разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в МДОБУ;
  - 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 МДОБУ.

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

| № п/п | Наименование мероприятий по организации питания                                                                                                                                                                      | Ответственный | Участники, исполнители работ |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                                                                    | 3             | 4                            |
| 1.    | Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МДОБУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в | заведующая    | Старшая медицинская сестра   |

|     |                                                                                                                                                                               |                                            |                                                                    |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|     | детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.                                                   |                                            |                                                                    |
| 2.  | Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей | заведующий                                 | Заведующий хозяйством                                              |
| 3.  | Ремонт технологического оборудования пищеблока                                                                                                                                | Заведующий хозяйством                      | Организация осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров |
| 4.  | Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)                                                                                                                       | Старшая медицинская сестра                 | Старшая медицинская сестра                                         |
| 5.  | Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных                                           | Старшая медицинская сестра                 | Заведующий хозяйством                                              |
| 6.  | Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).              | Старшая медицинская сестра                 | Бракеражная комиссия                                               |
| 7.  | Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста                                                                                             | Старшая медицинская сестра                 | Повара                                                             |
| 8.  | Ведение журнала С - витаминизации. С - витаминизация третьих блюд                                                                                                             | Старшая медицинская сестра                 | Старшая медицинская сестра                                         |
| 9.  | Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока                                                                                                                                | Старшая медицинская сестра                 | Старшая медицинская сестра                                         |
| 10. | Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения                                                        | Старшая медицинская сестра                 | Старшая медицинская сестра                                         |
| 11. | Прохождение сотрудниками МДОБУ, пищеблока медицинского освидетельствования периодичность в соответствии с требованиями СанПин и гигиенического обучения                       | Заведующий, старшая медицинская сестра     | Старшая медицинская сестра                                         |
| 12. | Утверждение состава и положения о Совете по питанию                                                                                                                           | Заведующий                                 | Заведующий                                                         |
| 13. | Утверждение состава комиссии по питанию                                                                                                                                       | Заведующий                                 | заведующий                                                         |
| 14. | Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии                                                                                                                        | Заведующий                                 | Заведующий                                                         |
| 15. | Уборка пищеблока, утилизация отходов                                                                                                                                          | Старшая мед. сестра, Заведующий хозяйством | Кухонный рабочий                                                   |
| 16. | Выдача дезинфицирующих и моющих средств                                                                                                                                       | Старшая медсестра                          | Старшая медсестра, заведующий                                      |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                 |                                     |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                 | хозяйством                          |
| 17. | Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока                                                                                                                                                                                                                           | Старший воспитатель,<br>старшая медсестра       | Повара, младшие воспитатели         |
| 18. | Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе (по норме меню-требования)                                                                                                                                                                                   | Старшая медсестра,<br>воспитатели               | Воспитатели,<br>младшие воспитатели |
| 19. | 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 (умение накрывать на стол). | Старший воспитатель                             | Воспитатели,<br>младшие воспитатели |
| 20. | 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.)                                                                                  | Старшая медицинская сестра, старший воспитатель | Воспитатели                         |
| 21. | 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            |
| 22. | Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию                                                                                                                                      | Заведующий                                      | Старшая медицинская сестра          |

### 3. **Функции ответственного лица по организации питания в МДОБУ**

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 МДОБУ, 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 МДОБУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в МДОБУ;

- своевременно информирует руководителя МДОБУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МДОБУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
  - строго контролирует качество поступающей продукции;
  - принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
  - выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в МДОБУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.
- 3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МДОБУ.

#### **4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МДОБУ**

- 4.1. Все работники, связанные с организацией питания в МДОБУ (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.
- 4.3. Инструкции разрабатываются руководителем МДОБУ (ответственным за организацию питания в МДОБУ). 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 МДОБУ;
- 5.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста ответственное лицо за *организацию* питания сообщает руководителю МДОБУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.
- 5.3. Контроль качества питания детей в МДОБУ;

#### **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;
- 6.1.2. Финансового плана МДОБУ;
- 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;
- 6.1.8. Опыта работы дошкольных учреждений района в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- 6.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего МДОБУ.
- 6.3. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста возлагается на руководителя МДОБУ.

## **7. Организация питания.**

- 7.1. Организационные принципы питания.
  - 7.1.1. Питание детей в МДОБУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.
  - 7.1.2. Организация питания в МДОБУ осуществляется специально закрепленными штатами.
  - 7.1.3. Поставка продуктов в МДОБУ 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 МДОБУ проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.
  - 7.1.5. Координацию работы по организации питания в МДОБУ осуществляет заведующий.
  - 7.1.6. Контроль за организацией питания детей в МДОБУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.
- 7.2. Организация питания в МДОБУ.
  - 7.2.1. В МДОБУ 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;
    - разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).
  - 7.2.2. Составление меню возлагается на старшую медицинскую сестру;
  - 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 МДОБУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в МДОБУ;
  - десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
  - приказов по организации питания в МДОБУ.
- 7.4. В компетенцию руководителя МДОБУ 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 МДОБУ;
  - организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в МДОБУ.
- 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 ребёнка и вес порции в готовом виде.
- 7.6.3. Старшей медицинской сестре, комиссии по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём 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 объёму. Вторые блюда выдаются по весу.
- 7.6.5. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, 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 МДОБУ, 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  $+2 - +6 \text{ C}^0$ , 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 МДОБУ должен быть организован питьевой режим.  
Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 8.6.** Принципы организации питьевого режима в МДОБУ.
- 8.6.1.** Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МДОБУ. 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.
- ## **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 возраста детей и временем их пребывания в МДОБУ.

- 9.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МДОБУ для возрастных категорий, утверждено заведующим МДОБУ.  
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 МДОБУ 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 «учёта 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.
- 9.9. 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 приводится:
- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
  - 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.

#### **11. Организация питания сотрудников.**

- 11.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений не имеют право на получение питания из общего с детьми котла.
- 11.2. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего МДОБУ.

**Приложение № 1 к Положению об организации питания**

| Объекты контроля                                 | Помещение |   |   |    |    |    |         |    |    |        |    |         |    |    |
|--------------------------------------------------|-----------|---|---|----|----|----|---------|----|----|--------|----|---------|----|----|
|                                                  | 1         | 2 | 3 | КЗ | КМ | КП | К<br>МС | ПР | ГП | М<br>Ц | ЯЦ | ОВ<br>Ц | ХО | КР |
| Санитарное состояние                             |           |   |   |    |    |    |         |    |    |        |    |         |    |    |
| Выполнение режима питания                        |           |   |   | -  | -  | -  | -       | -  |    |        |    |         | -  | -  |
| 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                 |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Условные обозначения:

+ норма;

- нарушение с приложением акта;