

Рассмотрено
на Педагогическом совете
протокол № 2 от 27.02.2025 г.

Утверждаю:
заведующий Деревенко О.А.
приказ № 44/0 от 27.02.2025 г.

Положение об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 7»

1. Общие положения

1.1. Настоящее новое Положение об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 7» (далее - учреждение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом учреждения.

1.2. Организация питания в учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 14 февраля 2024 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в учреждении.

2. Требования к организации питания воспитанников

2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Обеспечение воспитанников питанием осуществляется детским садом самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.3. Питание воспитанникам предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю - с понедельника по пятницу. Детский сад обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) в группах с 10-ти часовым пребыванием детей.

2.4. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы, суточные потребности, суммарный объем блюд по приему пищи.

2.5. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Управлением образования Артемовского муниципального округа, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.6. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

2.7. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

-оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

-снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

-тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
-сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

-использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.8. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

2.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы ведутся в бумажном виде.

2.10. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3. Порядок поставки продуктов

3.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и учреждением.

3.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам учреждения, с момента подписания договора (контракта).

3.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов учреждения.

3.4. Товар передается в соответствии с заявкой учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

3.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

3.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

3.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

3.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

3.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующим хозяйством учреждения. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок учреждения.

4. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего хозяйством, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

4.2. Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

4.3. 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.

- 4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 4.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 4.6. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия и для овощей.
- 4.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.
- 4.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:
- раздача на следующий день готовых блюд;
 - замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
 - привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- 4.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима и влажности хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, складских помещениях в соответствующих журналах.
- 4.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
- 4.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, каш, пюре, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах
- 5.1. Воспитанники получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в учреждении.
- 5.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим учреждением.
- 5.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке учреждения.
- 5.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим учреждением, запрещается.
- 5.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.
- 5.6. Основное меню разработано на 10 дней.
- 5.7. Масса порций для детей строго соответствует возрасту ребенка.
- 5.8. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
- 5.9. Для обеспечения преемственности питания Родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на раздаче и в приемных группах следующая информация:
- ежедневное меню организованного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания детей.
- 5.10. Контроль качества питания, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет заведующий производством, калькулятор.
6. Организация питания в учреждении
- 6.1. Калькулятор проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен

соответствовать меню работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

6.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом, по технологической карте, разработанным и утвержденным руководителем организации. В технологической карте прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

6.3. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню осуществляет заведующий учреждением.

6.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в СанПиН.

6.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции в пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

6.6. Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки - в количестве не менее 100г;

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком в объеме одной порции).

6.7. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

6.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

6.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

6.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к вылаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Вылача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

6.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, сельцев, холодных напитков и морсов и плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);

- окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.13. Привлекать воспитанников учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.14. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

6.15. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо, салат;

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

по мере употребления воспитанниками блюда, младший (помощник) воспитатель убирает столов салатники;

-дети приступают к приему первого блюда;

-по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

-подается второе блюдо;

-прием пищи заканчивается приемом третьего блюда

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

7. Порядок учета питания

7.1. К началу учебного года издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

7.2. Калькулятор осуществляет ежедневный учет детей в Журнале учета посещаемости детей.

7.3. Калькулятор составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, которые ежедневно с 8.30 ч. до 8.45 ч. подают воспитателю.

7.4. На следующий день в 8.45 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах калькулятору, который рассчитывает количество блюд.

7.5. При отсутствии в учреждении 5 и более детей, продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по требованию с последующим приемом пищи (обед, полдник).

7.6. Возврат продуктов, выписанных по меню, для приготовления обеда и полдника производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

-мясо, курица, печень, рыба, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируются (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

-продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.7. Возврату подлежат следующие продукты: яйца, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное и растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи, соки.

7.8. Ведомость контроля за рационом питания заполняется на основании меню-требования и выдается продуктом.

7.9. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюд. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

7.10. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшается выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

7.11. Учет продуктов ведется в книге прихода и расхода продуктов. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

7.12. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи, если:

-родитель (законный представитель) воспитанника предоставил заявление о замене горячего питания на питание готовыми домашними блюдами (для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);

-воспитанник обучается с применением дистанционных технологий и не имеет мер социальной поддержки в виде получения набора пищевых продуктов, горячее питание возобновляется со дня возобновления посещения ребенком учреждения;

-воспитанник переведен или отчислен из детского сада.

8. Финансирование расходов на питание воспитанников

8.1. Питание воспитанников организуется за счет:

-средств родителей (законные представители) воспитанников (далее — родительская плата);

-субсидии муниципального образования Артемовского муниципального округа

-внебюджетных источников - добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

8.2. Организация питания за счет средств родительской платы

8.3. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках части средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в учреждении.

8.4. Начисление родительской платы производится на основании табеля учета получения питания воспитанниками.

8.5. О непосещении воспитанником учреждения родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить не позднее, чем накануне дня отсутствия воспитанника.

8.6. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии воспитанник снимается с питания. При этом ответственное лицо (бухгалтер) производит перерасчет стоимости питания.

9. Меры социальной поддержки

9.1. Право на получение мер социальной поддержки возникает у воспитанников, отнесенных к одной из следующих категорий:

Не взимается плата у родителей:

-детям-инвалидам;

-детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;

-детям с туберкулезной интоксикацией;

-детям прибывшие с территории Украины, Луганской Народной Республики, Донецкой Народной Республики и получивших убежище на территории Российской Федерации;

-детям, граждан, мобилизованных для участия в специальной военной операции.

9.2. При возникновении права на меру социальной поддержки по двум и более основаниям питание предоставляется по одному основанию. Выбор меры социальной поддержки осуществляет родитель (законный представитель) воспитанника. При изменении основания и утраты права на предоставление мер социальной поддержки родитель (законный представитель) воспитанника обязан в течении трех рабочих дней сообщить об этом представителю администрации летского сада

9.3. В случае не обращения родителя (законного представителя) воспитанника за предоставлением воспитаннику мер социальной поддержки в виде бесплатного питания, такая мера указанным воспитаннику не предоставляется.

9.4. Основанием для обращения за предоставлением меры социальной поддержки является представление в учреждение следующих документов:

-заявление одного из родителей (законных представителей) о предоставлении компенсации платы, взимаемой с родителей (законных представителей);

-справка о многодетной семье;

-копия свидетельства о рождении всех детей в семье в возрасте до 18 лет включительно в многодетных семьях;

-копии справки об инвалидности - для детей-инвалидов;

-справки о среднедушевом доходе семьи;

-иные документы.

9.5. Решение о предоставлении мер социальной поддержки оформляется приказом заведующего учреждением.

9.6. Решение об отказе в предоставлении мер социальной поддержки принимается в случае:

-предоставление родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;

-отсутствия у воспитанника права на предоставление социальной поддержки.

9.7. В случае принятия решения об отказе в предоставлении мер социальной поддержки учреждение в течении пяти рабочих дней со дня принятия решения направляет родителю (законному представителю) воспитанника письменное уведомление с указанием причин отказа.

9.8. В случае изменения обстоятельств, влияющих на право получения воспитанником мер социальной поддержки, родитель (законный представитель) воспитанника обязан в 10-дневный срок со дня возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме об этом учреждение.

9.9. Предоставление мер социальной поддержки прекращается в следующих случаях:

-утраты воспитанником права на получение меры социальной поддержки;

-отчисления воспитанника из детского сада.

10. Организация питания работников

10.1. Питание сотрудников учреждения осуществляется согласно заявлениям. На основании заявлений издается приказ о питающихся сотрудниках.

10.2. Прием пищи сотрудников на группах осуществляется вместе с приемом пищи воспитанниками.

10.3. Остальные сотрудники, не работающие в группах с детьми, питаются согласно графику утвержденному заведующим учреждением в специально отведенном месте, или используя обеденный перерыв для приема пищи в другом месте вне учреждения.

10.4. Нормы питания устанавливаются в соответствии с нормами для детей от 3 до 7 лет.

10.5. В меню-требовании указываются наименование продуктов и выход порций для питания сотрудников.

10.6. Оплата сотрудниками питания производится ежемесячно бухгалтером Централизованной бухгалтерии Муниципального казенного учреждения Артемовского муниципального округа «Центра обеспечения деятельности системы образования» путем вычета из заработной платы согласно табеля питания сотрудников.

11. Права и обязанности участников образовательных отношений при организации питания

11.1. Заведующий учреждением:

-издает приказ о предоставлении питания и организации питьевого режима;

-обеспечивает принятие локальных актов по организации питания воспитанников;

-назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и определяет их обязанности;

-обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях совета учреждения.

11.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего учреждением.

11.3. Заведующий хозяйством:

-обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

-снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

11.4. Работники пищеблока:

-выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

-выносят предложения по улучшению организации питания.

11.5. Воспитатели:

-предусматривают в рабочей программе воспитания мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;

систематически проводят с родителями консультации по организации питания воспитанников;

-выносят на обсуждение на заседаниях Совета учреждения предложения по улучшению организации питания воспитанников.

11.6. Родители (законные представители) воспитанников:

-предоставляют документы, которые необходимы для организации питания воспитанника предоставления мер социальной поддержки;

-уведомляют администрацию детского сада об утрате воспитанником мер социальной поддержки;

-сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

-ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

12. Ответственность и контроль за организацией питания

12.1. Заведующий учреждением создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.

12.2. Заведующий представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

12.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, заведующим хозяйством в учреждении отражаются в должностных инструкциях.

12.4. Контроль организации питания в учреждении осуществляют заведующий, калькуляционная комиссия по бракеражу готовой продукции.

13. Документация

13.1. В учреждении ведутся следующие документы по вопросам организации питания:

-настоящее Положение об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 7»;

-договоры на поставку продуктов питания;

-основное 10 дневное меню;

-ежедневное меню с указанием выхода блюд;

-Журнал учета посещаемости детей;

-Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

-Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

-журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

-Журнал генеральной уборки;

-Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);

-Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом учреждения, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом заведующего учреждением.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.