

СОГЛАСОВАНО:
На Общем родительском
собрании
Протокол № 2
«17» ноября 2016 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №242»
М.Н.Генрих
«17» ноября 2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №242» (МАДОУ «Детский сад №242»)

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №242» (далее МАДОУ), соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка.

1.2. Положение разработано в соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26, приказом комитета по образованию г.Барнаула «Об установлении норматива затрат за присмотр и уход за детьми в МБДОУ, МАДОУ города Барнаула», Уставом с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МАДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МАДОУ.

1.3. Настоящее Положение принимается на Общем родительском собрании и утверждается приказом заведующего МАДОУ, вступает в силу со дня его утверждения.

1.4. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Порядок организации питания

2.1. МАДОУ обеспечивает рациональным сбалансированным 4-х разовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин) детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МАДОУ по установленным нормам в дошкольном учреждении; детей с кратковременным режимом пребывания(4 часа) МАДОУ обеспечивает одноразовым питанием (обед).

2.2. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 2 до 7 лет, сотрудников учреждения, требование к качественному и количественному составу рациона детского питания в МАДОУ, реализующего образовательную программу дошкольного образования.

2.3. Организация питания воспитанников осуществляется в МАДОУ самостоятельно. Для организации качественного питания МАДОУ заключает договоры поставки продуктов питания с организациями из числа организаций-

договоры поставки продуктов питания с организациями из числа организаций-поставщиков.

2.4. Приказом заведующего ДООУ назначается ответственный за организацию питания в МАДОУ.

2.5. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Воспитанники МАДОУ получают питание в соответствии с режимом дня возрастных групп в МАДОУ. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора продуктов, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

3.2. Питание в МАДОУ организуется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным для детей от 2 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

3.3. Примерное десятидневное меню составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в МАДОУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

3.4. При составлении примерного десятидневного меню питания учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 %; обед - 35%; полдник 15%; – ужин - 20 %.

3.5. При составлении примерного десятидневного меню и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

3.6. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

3.7. В примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

3.8. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

3.9. Повседневный рацион питания детей в МАДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного десятидневного меню. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню на

раздаче, в уголках для родителей (законных представителей) в каждой возрастной группе, с указанием полного наименования блюд и объема порции.

3.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы, количество питающихся сотрудников.

- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и 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.

3.11. Питание сотрудников организовано в МАДОУ и включает в себя первое блюдо, третье блюдо, хлеб. Оплата за питание производится ежемесячно согласно табеля питания сотрудников на расчетный счет МАДОУ не позднее 10 числа следующего за расчетным месяцем, либо удержанием из заработной платы сотрудников с переводом на расчетный счет МАДОУ. Питание воспитателей и младших воспитателей осуществляется в группах, других сотрудников в специально отведенном месте.

3.12. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.13. На каждое блюдо примерного меню в МАДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке, в соответствии с СанПин.

3.14. В МАДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

3.15. Питание детей в МАДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.16. В целях профилактики гиповитаминозов в МАДОУ в примерном десятидневном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в МАДОУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят

в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.17. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

3.18. В соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 по истечению времени приема пищи оставшаяся еда ликвидируется.

По просьбе родителей (законных представителей), при вынужденных обстоятельствах, пища может быть оставлена ребенку, но не более чем на 15 минут. При этом родители (законные представители) должны предупредить воспитателя группы заблаговременно.

3.19. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

3.20. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В МАДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль. Запрещается приносить в МАДОУ любые продукты питания и угощения.

3.21. Доставка пищевых продуктов в МАДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.22. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МАДОУ 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.

3.23. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МАДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.24. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МАДОУ учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.

3.25. Все технологическое и холодильное оборудование в МАДОУ находится

в рабочем состоянии.

3.26. В МАДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.27. В МАДОУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, мясорубка, протирочная машина), электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.28. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

3.29. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

3.30. В МАДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.31. В МАДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

3.32. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3.33. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.

3.34. Ежедневно оставляется и хранится суточная проба готовых блюд в соответствии с требованиями, предъявляемыми СанПиН.

3.35. Продукты, поступающие в МАДОУ от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик.

3.36. Не принимаются продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи тары.

4. Организация питания детей в группах

4.1. Организация питания детей в группах осуществляется воспитателем и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (либо другими моющими средствами, разрешенными СанПиН);
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

4.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого ребенка.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, кроме дежурных.

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

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
- разливается третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- приступают к приему первого блюда;
- по окончании убираются со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. В группах младшего возраста воспитатели, младшие воспитатели докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

5. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников

5.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты на продукты питания.

5.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;
- за счет средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей (льготные категории) в форме оплаты содержания детей в МАДОУ частично или полностью.

5.3. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста и норматива затрат за присмотр и уход за детьми согласно приказу комитета по образованию г Барнаула, действующего на данный период.

5.4. В случае непосещения ребенком МАДОУ по уважительной причине стоимость питания из родительской платы исключается.

5.5. Внесение родительской платы в МАДОУ, осуществляется ежемесячно до 10 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет МАДОУ.

6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

6.1. В начале календарного года заведующим издается приказ об организации питания в МАДОУ.

6.2. Воспитатели в группах и ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей.

6.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании табеля посещаемости присутствующих детей.

6.4. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- стоимость и наличие продуктов.

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

6.6. Меню-требование составляется ответственным за питание, подписывается заведующим, поваром, принимающим продукты, заведующим складом продуктов питания, выдающим продукты.

6.7. На следующий день, в 8.30, делопроизводитель проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах и передает данные ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.8. В случае снижения численности детей до 3-х, завтрак выдается в полном объеме, т.к. закладка продуктов для приготовления завтрака производится согласно графика закладки основных продуктов в 7.00-7.30.

6.9. В случае снижения численности детей свыше 3-х, производится возврат основных продуктов (мясо, молоко, масло, сахар, яйца). С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

В случае увеличения численности детей свыше 3-х человек, производится добавка основных продуктов (мясо, молоко, масло сливочное, сахар, яйца, хлеб) С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети присутствующие в учреждении ставятся на питание, дополнительно выдаются продукты на пищеблок на добавленное количество детей на основании дополнительного меню требования.

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

- цыплята, так как перед закладкой, производимой в 09.00 ч., размораживают; повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.10. Учет продуктов ведется в журнале бракеража сырой продукции. Запись производится на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги. Для усиления контроля над расходованием продуктов питания и упорядочения их учета производится

округление в крайней правой колонке «расходы продуктов питания (количество) за день, кг»

до двух знаков после запятой:

- масло сливочное,
- масло растительное,
- хлеб и хлебобулочные изделия,
- томатная паста,
- сухофрукты, кондитерские изделия, мука;
- крупы, макароны

до одного знака после запятой:

- овощи и картофель,
- фрукты,
- соки.

6.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МАДОУ на основании табеля посещаемости детей, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

6.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МАДОУ, главного бухгалтера.

6.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается действующим Распоряжением комитета по образованию города Барнаула.

6.14. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

6.15. В целях экономии продуктов для улучшения качества питания и оптимизации средств родительской оплаты ежедневно снимается с ужина от 5-10% при уменьшении количества воспитанников. Мониторинг проводится периодически, но не реже 1 раза в месяц.

6.16. Средства, полученные в результате родительской оплаты за дни непосещения детьми учреждения без уважительной причины, частично направляются на улучшение качества питания детей.

7. Распределение прав и обязанностей участников воспитательно-образовательного процесса по организации питания воспитанников

7.1. Заведующий МАДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными документами и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников Учреждения ответственного за организацию питания в ДОУ;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях Педагогического совета, административных совещаниях при заведующем, родительских собраниях;

- ежедневно утверждает меню-требование;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонта и обеспечение запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания.

7.2. Бухгалтер МАДОУ:

- ведет учет договоров на поставку продуктов питания;
- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит начисление родительской оплаты согласно табелю посещаемости и оплаты за питание сотрудников согласно табелю питания сотрудников.

7.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно с 07.30 до 08.00 уточняют количество детей на текущий день;
- предусматривают в планах образовательной деятельности мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников, воспитания у них культурно-гигиенических навыков, культуры поведения во время еды и т.д.;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующем предложения по улучшению питания;
- контролируют питание детей.

7.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;
- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МАДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

7.5. Ответственный за питание ДОУ: осуществляет контроль:

- за работой сотрудников пищеблока;
- за качеством приготовления пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов;
- за питанием детей, соблюдением натуральных норм продуктов питания;
- ежедневно в составе бракеражной комиссии, снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы, с занесением результатов проверки в бракеражный журнал;

- ежедневно представляет руководителю на подпись меню-требование;
- вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

7.6. Завхоз осуществляет контроль:

- за наличием посуды на пищеблоке;
- за работой технологического оборудования пищеблока.

7.7. Повар

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;

- осуществляет руководство работой персонала пищеблока;
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утвержденному руководителем графику:

- 07.00 – сахар(в кашу, творожную запеканку, какао, кофейный напиток),

- 07.30 – масло сливочное (в кашу, творожную запеканку, на хлеб), сгущёнка, джем, сыр.

- 08.30 – в тесто: сахар, масло растительное, яйцо, мука; сахар в кисель

- 08.50 – добавка, убавка продуктов по числу детей

- 09.00 – фрукты, сок, мясо, цыплята, масло сливочное на обжарку; мякоть мяса, консервы;

- 10.00 – масло сливочное в гарнир, сахар в компот;

- 13.30 – рыба свежая, крупа;

- 14.00 – кисломолочные продукты, молоко, кондитерские изделия;

- 14.30 – масло сливочное;

- 15.30 – сахар в чай

-ежедневно в составе бракеражной комиссии проводит бракераж готовой продукции перед раздачей на группы; осуществляет выдачу готовой пищи только с разрешения бракеражной комиссии после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд;

- осуществляет раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам;

- несет ответственность за соответствие объема приготовленной пищи количеству присутствующих детей и питающихся сотрудников, объему разовых порций.

7.8. Заведующий складом продуктов питания

- регулярно готовит заявки на продукты питания поставщикам;

- принимает продукты, продовольственное сырье от поставщиков, следит за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, договоров, счет-фактур и др.)

- отвечает за санитарные нормы хранения продуктов;

- выдает продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 согласно количеству детей и сотрудников на данный рабочий день, указанного в меню-требовании, под подпись принявшего повара; следит за качеством продуктов питания, поступающих в детский сад; за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации.

8.Заключительные положения

8.1. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты;
- памятки, графики;
- контрольное блюдо;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объёмов.

8.2. Работники пищеблока переодеваются и хранят личные вещи в строго отведенном для этого месте.

Прошнуровано,
пронумеровано,
скреплено печатью

подлинная
(44) листов

Заведующий МАДОУ
«Детский сад №242»

М.Н.Генрих

