

Принято
Педагогическим советом
протокол от 12.02.2021 г № 3

Принято с учетом мнения
Совета родителей ДОУ
протокол № 5 от 10.02.2021 г

Утверждено
приказом заведующего
МБДОУ детского сада № 8
от 12.02.2021 г № 48-ос

Шевякова
Ольга
Валерьевна

Подписано цифровой
подписью: Шевякова
Ольга Валерьевна
Дата: 2024.11.14 16:07:05
+04'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 8»
города Воткинска Удмуртской Республики

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 8» города Воткинска Удмуртской Республики (далее по тексту Учреждение или ДОУ).

1.2. Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение), разработано в соответствии Федеральными законами «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273 – ФЗ (с изменениями от 08.12.2020), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 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 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями на 13 июля 2020 года), Методических рекомендаций от 30.12.2019 МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд. Пропаганда здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а так же финансирование расходов на питание в детском саду и документацию.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДОУ, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г в редакции от 30.12. 2020 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 дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

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

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников ДОУ

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. 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. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов в ДОУ

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки,

наименование и количество товара, подлежащего доставке.

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

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

4.7. Продукция поставляется в упаковке (таре) производителя.

4.8. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО, который хранится в течение года.

4.10. Лица, сопровождающие в пути следования и выполняющие их выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинского работника ДОО, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

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

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия и т.п., а также овощной склад для хранения овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, хорошо проветриваются. Должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник, обеспечивающее 85 % суточного рациона. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35 %, уплотненный полдник 30 %. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.2., таблица № 3 приложения №10). Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.3. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп, утвержденным заведующим Учреждением.

6.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно делопроизводителем составляется

меню-требование на следующий день, подписывается медицинской сестрой, кладовщиком, шеф-поваром и утверждается заведующим.

6.5. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН блюд, пищевых продуктов, продуктов с истекшими сроками.

6.6. Меню-требование и утвержденная технологическая карта приготовляемых блюд является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и т.п.) составляется акт, в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-требовании не допускаются.

6.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стендах, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости. (Приложение № 2)

6.10. Для осуществления контроля за организацией питания воспитанников приказом заведующего создается бракеражная комиссия, в состав которой включаются:

- заведующий
- шеф-повар, повар;
- медицинский работник

Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания;
- контролирует закладку продуктов;
- качество приготовление пищи;
- снятие остатков на складе;
- сервировку столов;
- гигиену приема пищи; оформление блюд;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются аналитические справки.

6.11. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения заведующим и работниками Учреждения.

6.12. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на родительских собраниях;
- не реже 1 раза в полугодие на совещании при заведующем;
- не реже 1 раза в полугодие на Педагогическом совете.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

7.2. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания:

7.2.1. производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащённые необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарём, необходимым количеством столовой посуды;

7.2.2. квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания;

7.2.3. разработанный и утверждённый порядок организации питания (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приёма пищи т.д.).

7.3. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором. В Учреждении подтверждается ветеринарным контролем в электронной системе «МЕРКУРИЙ»

7.4. Качество поступивших продуктов проверяет приемочная комиссия Учреждения (кладовщик, шеф-повар, медсестра).

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

7.6. Приготовление блюд производится в соответствии с технологическими картами.

7.7. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей в соответствии с инструкцией, медицинским работником осуществляется С- витаминизация третьего блюда.

7.8. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам помощниками воспитателей.

7.9. Детская порция должна соответствовать меню. Повар выставляет контрольную порцию.

7.10. Еженедельно или 1 раз в 10 дней медсестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

7.11. Один раз в месяц медицинская сестра проводит по итогам накопительной ведомости подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов.

7.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники и т.д. должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 до +6 С.

7.13. Выдача пищи на группы осуществляется по графику, утверждённому заведующим

Учреждения и согласованному медицинской сестрой.

7.14. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должны соблюдаться следующие требования:

7.14.1. для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом - диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

7.14.2. выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;

7.14.3. в организации детям, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей и должно храниться в специально отведенном холодильнике для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции. Подогрев может производиться микроволновыми печами, предназначенной посудой для разогрева;

7.14.4. для постановки ребенка на индивидуальное питание в ДОО родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к заведующему с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья. (Приложение 1)

7.15. Питьевой режим в дошкольной образовательной организации с использованием кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

Допускается употребление упакованной (бутилированной), (кулер) питьевой воды при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество. Также необходимо обеспечить наличие посуды из расчета списочного состава воспитанников, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

7.16. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.17. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя согласно утвержденному графику.

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

7.19. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду (фартук, косынку) для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.20. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго

блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом воспитанников: группы раннего возраста - столовые и чайные ложки, группы младшего дошкольного возраста – столовые и чайные ложки, вилки, группы старшего дошкольного возраста – столовые и чайные ложки, вилки, ножи.

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

7.22. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.23. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со 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.

7.25. Воспитатели групп дошкольного возраста принимают пищу вместе с детьми, демонстрируя навыки культуры приема пищи, пользования столовыми приборами.

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

8. Порядок учета питания

8.1. На начало года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

8.4. Учет продуктов ведется в книге материальных ценностей (журнал подсчета калорийности).

8.5. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

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

8.6. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста.

8.7. В случае непосещения ребенком Учреждения стоимость питания из родительской платы исключается.

8.8. Внесение родительской платы (в том числе и за питание детей) осуществляется ежемесячно до 20 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждения.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ

9.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создает условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

9.3. Заведующий ДООУ представляет Учредителю необходимые документы по организации питания.

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком, делопроизводителями и другими сотрудниками отражаются в должностной инструкции.

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6. Мероприятия, проводимые в ДООУ:

- медицинские осмотры персонала пищеблока и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
 - поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами;
 - ведение необходимой документации;
 - холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
 - информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.
- 9.7. В целях совершенствования организации питания воспитанников Учреждение:
- оформляет (не реже 1 раза в год) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
 - изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования учреждения;
 - организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
 - проводит мониторинг организации питания.

Приложение № 1

Заведующему МБДОУ детским садом № 8
О.В. Шевяковой

Заявитель _____

(Ф.И.О. родителя (законного представителя) ребенка)

проживающего по адресу: г. Воткинск,

улица _____

дом _____ кв. _____

контактный телефон _____

E-mail _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу создать моему ребенку _____ индивидуальные условия в организации питания по состоянию здоровья на основании медицинского заключения врача.

дата

подпись

Утверждаю
заведующий МБДОУ детского сада № 8
_____ О.В. Шевякова

Выписка из меню требования

на «_____» _____ 20_____

Наименование	Группа раннего возраста Выход блюда (гр.)/ энергетическая ценность (ккал)	Сад Выход блюда (гр.)/ энергетическая ценность (ккал)
Завтрак		
Второй завтрак		
Обед		
Полдник		
Стоимость детского питания		

делопроизводитель _____ / _____

на Педагогическом совете
протокол от 13.03.2025 № 3

приказом заведующего
МБДОУ детского сада № 8
от 14.03.2025 № 91-ос



Принято с учетом мнения
Совета родителей ДОУ
протокол от 06 марта № 1

Внесение изменений в Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 8» города Воткинска Удмуртской Республики

На основании Постановления Главного санитарного врача РФ от 22.08.2024 г №9 «О внесении изменений в санитарно – эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, в соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», Положение об организации питания воспитанников МБДОУ детского сада № 8 читать в следующей редакции:

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах
6.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стендах, в приемных групп, а так же на официальном сайте организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.3. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором. В Учреждении подтверждается в системах «Единая информационная система в сфере закупок». Товары, подлежащие обязательной маркировке средством идентификации с помощью приложения «Честный знак», проверяются на соответствие кодов, данные о выбытии передаются в Честный знак.

7.4. Качество поступивших продуктов проверяет приемочная комиссия Учреждения (кладовщик, шеф-повар, медсестра).

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

7.6. Приготовление блюд производится в соответствии с технологическими картами.

7.7. Для контроля температуры блюд при выдаче должны использоваться термометры.

7.8. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам помощниками воспитателей.