

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 8 декабря 2020 года, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Государственного санитарного врача РФ № 28 от 28.09.2020г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» постановлением Государственного санитарного врача РФ №32 от 27.10.2020г., Приказом №178 от 11.03.2012 г. Министерства образования и науки РФ «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом У929-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 13 июля 2020 года), Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019), Уставом образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт 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 также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

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

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

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции от 30 октября 2018 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.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в СП Еланского филиала ГБОУ СОШ с.Новокуровка (далее СП) 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 СП 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 оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности; « разработка и соблюдение нормативно-правовых актов СП в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное 4-х разовое питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания (10 часов) в ДООУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт 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

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ГБОУ СОШ с.Новокуровка.

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 ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

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

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

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

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

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

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

4.9.2. В питании детей использовать Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов согласно приложения.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем ответственного за организацию питания, медицинских работников ДОУ и руководителя СП, 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 для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневный контроль показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, а также влажности с регистрацией в журналах (приложения №15, 16).

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники СП получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный» полдник), обеспечивающий 8594 суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 2094 суточной калорийности, второй завтрак 5⁰/0, обед 3 5⁰/0, полдник 25⁰ о. (приложение № 9,10). Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, согласно приложения № 13, по каждому приему пищи.

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка (приложения № 4,5, 6).

6.3. Питание в СП осуществляется посредством реализации основного двухнедельного (организованного) меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого руководителем образовательным учреждением. 6.4. На основе двухнедельного основного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается руководителем образовательным учреждением.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 3 лет (ясли) и от 3 до 7 лет (сад) меню-требование составляется отдельно и при этом учитывается:

• среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (приложение № 13);
• объём блюд для каждой группы;
• нормы физиологических потребностей;
• нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
• выход готовых блюд;
• нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд (приложение № 2);
• требования

Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (приложение №7).

6.6. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с руководителем структурного подразделения, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой или калькулятором СП составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных группах (приложение №1).

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет ответственный за организацию питания в СП, шеф-повар, медицинские работники, руководитель СП, бракеражная комиссия.

6.12. Питьевой режим в ДОУ организован с соблюдением 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 её 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 (приложение)

6.13. При наличии воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, создаются специальные (индивидуальные) условия в организации питания. Родители (законные представители) предоставляют документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода к организации питания, пишут заявление (приложение)

6.14. Индивидуальное меню должно быть разработано с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7. Организация питания

7.1. Контроль организации питания воспитанников СП соблюдения меню-требования осуществляет ответственный за организацию питания в ДОУ, медицинские работники, руководитель СП.

7.2. В СП созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.
- 7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией общественного контроля организации питания в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. При не возможности устранения выявленных кулинарных недостатков блюдо к выдаче не допускается и заменяется другим. Выдача пищи на группы ДОО осуществляется строго по графику утвержденному приказом директора и в соответствии с приложением № 10.
- 7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме.
- порционные блюда - в полном объеме;
 - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
 - порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
- 7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.
- 7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем СП запрещается.
- 7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя СП. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности порций.
- 7.12. Рекомендуется в целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником СП осуществлять С-витаминизацию III блюда с регистрацией в журнале (приложение № 12).
- 7.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается.
- использование запрещенных пищевых продуктов (приложение №7);
 - изготовление на пищеблоке СП творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
 - крошек и холодных супов;
 - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
 - пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
 - овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за организацию питания в ДООУ, медицинский работник дошкольного образовательного учреждения.

7.15. Дошкольное образовательное учреждения обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16 В компетенцию директора и контрактного управляющего по организации питания входит: ✎ своевременное заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиками для организации сбалансированного и безопасного питания детей; ✎ гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании.

7.16 В компетенцию руководителя СП по организации питания входит: ✎ ежедневное утверждение меню-требования • ✎ контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования,

его ремонт и обеспечение запасными частями; ✎ капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока, ✎ контроль соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3 590-20 ✎ обеспечение пищеблока ДООУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем.

7.17. 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.

7.18. Привлекать воспитанников СП 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 для получения и раздачи пищи, маску, перчатки;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи и возрастом детей.

7.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет (расстановка салфетниц, сервировка стола). Во время дежурства дети должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салаты;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- подается второе блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи,
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда,
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов.

7.23 В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают помощники воспитателей и воспитатели.

8. Порядок учета питания

- 8.1. К началу учебного года руководителем образовательной организацией 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, которые ежедневно с 8.00 ч. до 13.00 ч. подают педагоги.
- 8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.
- 8.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.
- 8.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
- 8.7. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.
- 8.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 8.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя образовательным учреждением.
- 8.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации города (района).
- 8.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается субсидиями областного бюджета.
- 8.12. 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.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 9.1. Руководитель СП создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.
- 9.2. Ответственный за питание несёт персональную ответственность за организацию питания детей в структурном подразделении.
- 9.3. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем СП, ответственным за организацию питания, работниками пищеблока, кладовщиком в образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.
- 9.4. 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.
- 9.5. Мероприятия проводимые в СП:

● ответственный за организацию питания в ДОУ или медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного 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 заносить в гигиенический журнал (Приложение № 14). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену; ❖ лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению директора быть переведены на другие виды работ; ❖ поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство); ❖ ведение необходимой документации; ❖ холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале; ❖ информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности порций..

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Финансирование расходов на питание в структурном подразделении осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в структурном подразделении.

10.3. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции главного бухгалтера.

10.4. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании распоряжения Юго-Западного управления министерства образования и науки Самарской области «Об установлении размера платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в организациях, осуществляющих образовательную деятельность».

10.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ГБОУ СОШ №13 г.о. Чапаевск на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

10.6. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией и с ограниченными возможностями здоровья, родительская плата не взимается.

10.7. В соответствии с приказом министерства образования и науки Самарской области от 20.08.2019 г. № 215-од снизить на 5094 плату за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в ГБОУ СОШ № 13 г.о. Чапаевск родителям (законным представителям), имеющим трех и более несовершеннолетних детей.

10.8. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

11. Контроль организации питания

11.1. К началу нового года руководитель образовательного учреждения издает приказ о назначении лица, ответственного за питание в структурном подразделении, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в структурном подразделении осуществляют руководитель СП ответственный за организацию питания в ДООУ, медицинский работник, калькулятор, бракеражная комиссия, утвержденных приказом руководителя образовательного учреждения и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Положении о СП образовательного учреждения.

11.3. Руководитель СП обеспечивает контроль.

• выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона; • выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания; • условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов • материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности; • обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем. 11.4. Ответственность за организацию питания возлагается на работников СП в соответствии с функциональными обязанностями:

1 1.4.1. Ответственный за организацию питания, медицинская сестра, калькулятор:

● качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками) • технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции; • выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона; • режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно); • работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно) • соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале здоровья (ежедневно); • информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности порций. , • выполнения суточных норм питания на одного ребенка; • выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) • соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (приложение №8) 1 4.2. Кладовщик:

● качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками); • проверяет качество доставляемых в СП продуктов с отметкой в «Журнале бракеража сырых продуктов», в «Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов» (молоко, мясо, масло сливочное, яйцо, творог, рыба, мясо птицы сметана, сыр); • условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов • выполнения договоров на закупку и

поставку продуктов питания \Rightarrow составляет заявки на продукты питания и передает их поставщикам.

11.4.3 Повар:

- несет ответственность за качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно) с указанием даты и времени приготовления пищевой продукции; \Rightarrow несет ответственность за подготовку воды для организации питьевого режима;
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно); \Rightarrow соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале здоровья (ежедневно).

11.4.4 Воспитатели групп.

- формируют культурно-гигиенические навыки у детей при приеме пищи;
- формируют представления о правильном питании
- несут ответственность за правильную сервировку столов.

11.4.5. Помощники воспитателей:

- \Rightarrow соблюдают санитарные правила при получении, раскладке пищи и приеме воспитанниками пищи в соответствии с требованием СанПиН.

11.4.6. Завхоз:

- несет ответственность за хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя СП.

11.6. Основываясь на принципе коллегиальности управления, образовательным учреждением, в целях осуществления общественного контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО создаваться комиссия:

11.6.1. Бракеражная комиссия общественного контроля организации питания ДОО. Состав комиссии

- \Rightarrow ответственный за организацию питания в ДОО
- \Rightarrow руководитель СП (председатель комиссии);
- \Rightarrow медицинская сестра;
- \Rightarrow представитель профкома ДОО;

☛ представитель родительской общественности ДОУ

Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню
- контролирует организацию работы на пищеблоке,
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищевой продукции, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой пищевой продукции»;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовых блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищевой продукции на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний, рекомендаций.

12. Документация

12.1. В структурном подразделении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию) •

- настоящее Положение;
- Договоры на поставку продуктов питания,
- Основное 2-х недельное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов; ☛ Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет, от 3-7 лет и для детей с ОТ);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Положение о бракеражной комиссии)

- Журнал учета температуры режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН)•,
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с СанПиН);
- Технологические карты.

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения
- О назначении ответственного за организацию питания В СП
- О введении в действие основного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи;

13. Заключительные положения

13.1 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете Учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом руководителем образовательным учреждением.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 13.1. настоящего Положения.

- 13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой п од КЦИИ	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо к олика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба т еска	125
		Тво ог с массовой долей жи а 9 ⁰ /0	120
		Ба анина П кат.	97
		Конина I кат.	
		Мясо лося мясос е м	95
		Оленина мясо с е м	
		Консе вы мясные	120
Молоко питьеое с массовой долей жира 3,2	100	Молоко питьеое с массовой долей жи а 2,594	100
		Молоко сгущенное (цельное и с саха ом)	40
		С щено-ва еное молоко	40
		Тво ог с массовой долей жира 9 ⁰ /0	17
		Мясо (говядина I кат.	
		Мясо (говядина П кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9 ⁰ /0	100	Мясо говядина	83
		Рыба т еска	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9 ⁰ о	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9 ⁰ о	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33

Приложение к положению об
организации питания воспитанников
в ДОУ

		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200

		Соки фруктовые	133
		Соки фр ктowo-ягодные	133
		С офр кты.	
		Яблоки	12
		Че нослив	17
		К ага	8
		Изюм	22

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса по ций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд зав ака	130-150	
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарни		130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес масса в г аммах	
	от 2 года до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завт ак		
Каша овощное блюдо	165	200
Хлеб пшеничный с маслом с сы ом	30/ 5 5	40/ 7 7
Напиток какао чай молоко и т.п.	150	180
Итого	350 355	427 434
Обед		
Салат зак ска		50
Пе вое блюдо	150	200
Блюдо из мяса ыбы птицы	40	60
Га ни	80	100
Т егье блюдо напиток	150	180
Хлеб жаной	40	50
Итого	490	640
Полдник		
Ке и молоко	160	200
Б лочка выпечка печенье ва ли	40	50
Итого	200	250
Ужин		
Основное блюдо овощное,тво ожное, каша	125	160
Напиток	150	180
Хлеб пшеничный		40
Свежие кты	95	100
Итого	400	480

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный)
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5⁰о).

- 35 Карамель, в том числе леденцовая.
- 36 Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья 37. Окрошки и холодные супы.
- 38 Яичница-глазунья.
- 39 Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 40 Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 41 Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- 42 Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 994 жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,594 и более 3,594 жирности; кисломолочные напитки менее 2,594 и более 3,594 жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах
(суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/т)	42	54
	47	60
глеводы (г/т)	203	261
энергетическая ценность (ккал/с т)	1400	1800
витамин С (мг/т)	45	50
витамин В1 (мг/т)		
витамин В2 (мг/с т)		
витамин А (ет. экв/с т)	450	500
витамин D (мкг/с т)		
кальций (мг/с т)	800	900
натрий (мг/с т)	700	800
магний (мг/с т)	80	200
железо (мг/с т)		
калий (мг/с т)	400	600
йод (мг/т)	0,07	
селен (мг/т)	0,0015	0,02
фтор (мг/с т)		

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завт ак	250/0
	второй завт ак	50/0
	обед	350/0
	уплотненный полдник (полдник и ужин)	350/0

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	зав ак	зав ак	Зав ак
10.30-11.00	второй зав ак	второй зав ак	второй зав ак
12.00-13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30		ужин	Ужин
21.00			второй ужин

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в ДОУ

- 1. Мясо и мясопродукты:** « говядина категории, « телятина, « нежирные сорта свинины и баранины; « мясо птицы охлажденное (курица, индейка), « мясо кролика, « сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки; « субпродукты говяжьи (печень, язык).
- 2. Рыба и рыбопродукты** - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.
- 3. Яйца куриные** - в виде омлетов или в вареном виде.
- 4. Молоко и молочные продукты:** « молоко (2,5⁰/0, 3,2⁰/0 жирности), пастеризованное, стерилизованное; « сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко; « творог не более 9⁰/0 жирности с кислотностью не более 150⁰ т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке; « сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста); « сметана (1094, 1594 жирности) - после термической обработки; « кисломолочные продукты промышленного

выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир йогурты, простокваша; * сливки (10⁰/0 жирности); * мороженое (молочное, сливочное).

5. Пищевые жиры:

* сливочное масло (72,594, 82,5⁰/0 жирности); * растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; * маргарин ограниченно для выпечки.

6. Кондитерские изделия:

* зефир, пастила, мармелад; * шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю; * галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей)• * пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема)• * джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

7. Овощи.

овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре; * овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

8. Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости; * тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава)с учетом индивидуальной переносимости; * сухофрукты.

9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

10. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

11. Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска
- (осветленные и с мякотью); * напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов; * витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок; * кофе (суррогатный), какао, чай.

12. Консервы:

* говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд); * лосось, сайра (для приготовления супов); * компоты, фрукты дольками; * баклажанная и кабачковая икра для детского питания * зеленый горошек; * кукуруза сахарная; * фасоль стручковая консервированная; * томаты и огурцы соленые.

13. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.
14. Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение 12
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	наименование блюда	количество внесенных	Общее количество внесенного витаминного препарата (ор)	Время внесения препарата или приготовления витаминизованного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 13
к положению об организации питания
воспитанников в ДОУ

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог 594 - 9 ⁰ /0 м.д.ж.		40
3	Сметана	9	
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная, 1 кат.	20	
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (лосось), в т.ч. лосось слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.		
10	Каша овсяная	120	
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные) включая соленые и квашеные (не более 10 % от общего количества овощей ¹ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сок фруктовый	9	
	Сок фруктовый и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки		50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые		43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	
23	Кондитерские изделия	12	20
	Чай		
25	Какао-порошок		

26	Кофейный напиток		
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	
28	Дрожжи хлебопекарные		
29	Крахмал	2	3
	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отст анен	Подпись медицинско го работника (ответствен ного лица)
1							
2.							
3							

Приложение к положению об
организации питания воспитанников
в ДОУ
Приложение
17 к положению об организации
питания воспитанников в ДОУ

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракераж а	Наимено вание готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение к положению об
организации питания воспитанников
в ДОУ

ГРАФИК СМЕНИ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ

Группа, месяц, год _____

Ответственный за смену воды _____

Дата:		Дата:		Дата:		Дата:	
В емя:	Подпись:	В емя:	Подпись:	В емя:	Подпись:	В емя:	Подпись:
08:05ч.		08:05ч.		08:05ч		08:05ч.	
1 :00ч.		1 :00ч.		:00ч		:00ч.	
14 :00ч.		:00ч .		14:00ч		14:00ч.	
16:45ч.		16:45ч.		16:45ч		16:45ч.	
Дата:		Дата:		Дата:		Дата:	
В емя:	Подпись:	В емя:	Подпись:	В емя:	Подпись:	В емя:	Подпись:
08:05ч.		08:05ч.		08:05ч		08:05ч.	
		:00ч.		:00ч		:00ч.	
14:00ч.		14:00ч.		14:00ч		14:00ч.	
16:45ч.		16:45ч.		16:45ч		16:45ч.	
Дата:		Дата:		Дата:		Дата:	
В емя:	Подпись:	В емя:	Подпись:	В емя.	Подпись:	В емя:	Подпись:
08:05ч.		08:05ч.		08:05ч		08:05ч.	
11 :00ч.		1 :00ч.		:00ч		:00ч.	
14:00ч.		14:00ч.		14:00ч		14:00ч	
16:45ч		16:45ч		16:45ч		16:45ч	
Дата:		Дата:		Дата:		дата:	
Время.	Подпись.	Время:	Подпись.	Время.	Подпись.	Время.	Подпись.
08:05ч		08:05ч.		08:05ч		08:05ч	
11 :00ч		11 :00ч.		1 :00ч		:00ч	
14:00ч		14:00ч.		14:00ч		14:00ч	

Приложение к положению об
организации питания воспитанников
в ДОУ

16:45ч		16:45ч.		16:45ч		16:45ч	
--------	--	---------	--	--------	--	--------	--

