

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 98 компенсирующего вида» г. Сыктывкара

ПРИНЯТО

Общим собранием трудового коллектива
Протокол № 1
от «15» декабря 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

заведующий МБДОУ «Детский сад № 98»
_____ Т.А. Тимкина
Приказ № 292 от «20» декабря 2021 г.

ПРИНЯТО

Советом родителей Протокол № 2
от «16»_декабря 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №98 компенсирующего вида» г. Сыктывкара (далее по тексту Учреждение) разработано в соответствии с:

- статьями 37, 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 284;

- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 год «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение регулирует порядок организации питания в Учреждении, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдение условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.3. Организация питания воспитанников возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогическими работниками, младшими воспитателями определено их должностными инструкциями.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся общим собранием трудового коллектива и принимаются на его заседании.

1.5. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Цели Учреждения:

- удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного пятиразового питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении;

- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;

- повышение качества работы по организации питания в Учреждении;

- организация системы работы по снабжению продуктами питания Учреждения;

- координация деятельности Учреждения с учредителем, с товаропроизводителями, поставщиками.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Правильная организация питания воспитанников в Учреждении предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;

-использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов (принцип здорового питания); - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;

- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;

- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

- контроль работы пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;

- учет эффективности питания детей.

3.2. Организация питания в Учреждении возлагается на заведующего Учреждением.

3.3. Питание должно быть организовано в соответствии с цикличным меню, утвержденным заведующим Учреждением и разработанным на период не менее 2 недель, для каждой возрастной группы детей, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, витаминах, минеральных веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых среднесуточных наборов пищевой продукции для детей до семи лет. 3.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в

Учреждения 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%; обед – 35%; полдник -15%, ужин – 25%.

3.5. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции должны размещать в доступных для родителей и сотрудников местах (на раздаче пищеблока, в приемные группы).

3.6. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности.

3.7. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.8. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.9. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в Учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.10. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.11. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц

необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.12. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.13. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи медицинским персоналом. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

3.14. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия товаров нормативам, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в Учреждение не принимаются.

3.15. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.16. Доставка продуктов питания в Учреждение осуществляется транспортом поставщиков, оперативно, своевременно, согласно заключенным договорам с производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.17. При получении продукта питания Получатель (кладовщик) проверяет соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража.

3.18. 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.

3.19. Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома, для родителей (законных представителей) воспитанников на странице официального сайта Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» может размещаться информация об ассортименте питания воспитанников, утверждённое цикличное меню.

3.20. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Учреждения совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды (сайт), посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в Учреждении с учетом широкого использования потенциала родительской общественности.

4. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

К началу календарного года заведующим Учреждением издаётся приказ о назначении ответственного за питание, определяющий его функциональные обязанности.

4.1. Ответственный за организацию питания, составляет ежедневное меню на следующий день, утверждает его у заведующего. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов подаются педагогами групп.

4.2. На следующий день до 10.00 часов педагоги подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает её на пищеблок.

4.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанниками, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

4.4. С последующим приёмом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.5. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на последующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т. д.).

4.7. Учёт продуктов ведётся в Книге учета материальных ценностей в электронном виде. Записи в Книге производятся на основании первичных документов в количественном выражении. В конце квартала в ведомости подсчитываются итоги.

4.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера.

4.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям) воспитанников, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.10. Нормативная стоимость питания воспитанников определяется Учредителем.

4.11. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» через электронный магазин.

4.12. Начисление платы за питание производится МБУ «Центр обеспечения УДО» на основании табелей учета посещаемости детей.

4.13. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в ежедневном меню.

5. ВЗАИМОСВЯЗИ СО СНАБЖАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

5.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются

документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

5.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или проведение замены продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4. Поставка снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, не принимаются у экспедитора.

5.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждения подлежит согласованию с заведующим. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППАХ

6.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в соблюдении СанПиН, СП обеспечении безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приёма пищи воспитанниками, формирования навыков самообслуживания; □ в организации питьевого режима в группах.

6.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утверждённому заведующим Учреждением.

6.3. Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

6.4. Для организации питания в каждой группе выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчёта не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу группы.

6.5. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; □ сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

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

6.7. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

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

- подаётся первое блюдо;
 - воспитанники рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
 - воспитанник приступают к приёму первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подаётся второе блюдо;
 - приём пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 6.8. Приём пищи педагогом и воспитанниками может осуществляться одновременно.
- 6.9. В группах воспитанников с ОВЗ или раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают детей воспитатель и младший воспитатель.

7. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим Учреждением.

- При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет контроль формирования рациона и организации питания воспитанников. Контроль соблюдения условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиНом. Система контроля рациона питания детей включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

7.2. Дополнительно к перечисленным выше формам контроля формирования рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется Ведомость контроля рациона питания.

7.3. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

7.4. Контроль правильной организации питания воспитанников осуществляется заведующим Учреждением совместно с медицинским персоналом, кладовщиком и шеф-поваром. Разрабатывается мониторинг контроля организации питания в Учреждении на учебный год.

7.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении может осуществляться общественный контроль, к участию в котором могут привлекаться члены родительского комитета Учреждения, и вся необходимая информация размещается на сайте Учреждения.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

8.1. Заведующий создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

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

8.3. Контроль организации питания в учреждении осуществляют директор, ответственный за составление меню, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Учреждения.

8.4. Заведующий обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров (контрактов) 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 учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8.5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции осуществляет контроль:

- 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 пищевой продукции;
- 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 (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- 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 (ежемесячно).

8.6. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего Учреждения. Возможно ведение журнала в электронном виде.

9. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

9.1. Заведующий осуществляет анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников, выполнение натуральных норм питания согласно программе мониторинга качества дошкольного образования и доводится до сведения родителей (законных представителей) на официальном сайте Учреждения или на собраниях коллегиальных органов.

9.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на совещаниях коллегиальных органов) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

9.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- двухнедельное меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (при необходимости);
- технологические карты кулинарных блюд;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты (договора) на поставку продуктов питания;
- рабочий лист ХАССП;

План работы по организации питания

| |
|--|
| <p>Вопросы по питанию, которые могут рассматриваться на административной планерке:</p> <ul style="list-style-type: none"> -утверждение плана работы на год; -краткая характеристика вновь поступивших детей, особенности их питания; - документы по питанию для руководства в работе. Выполнение натуральных и денежных норм. Соблюдение цикличного меню. Отчет кладовщика о работе с поставщиками. Отчет о контроле питания на группах: -соблюдение режима питания; -сервировка стола и воспитание культурно-гигиенических навыков у детей; Отчет о контроле питания на пищеблоке. Подведение итогов по организации питания. Выполнение натуральных норм. |
| <p>Работа с кадрами</p> <p>Занятия с обслуживающим персоналом групп по организации питания детей.</p> <p>Консультация для воспитателей «Создание условий для воспитания культуры еды у детей»</p> <p>Собрание трудового коллектива:</p> <p>Анализ работы Учреждения по питанию за год</p> |
| <p>Контроль организации питания</p> <p>Организация систематического контроля работы пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверка закладки продуктов питания; -проверка выхода готовой продукции; -выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке. <p>Ведение документации по питанию на пищеблоке и медкабинете Организация питания в группах:</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение режима питания; -проверка объема блюд; -сервировка стола в группах и формирование культурно-гигиенических навыков у детей. |
| <p>Работа с родителями Совет родителей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация питания в Учреждения - знакомство с новым цикличным меню |