

Принято:

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 8
Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол от 30.12.2020 г. № 05

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий ГБДОУ детского сада № 8
Кировского района Санкт-Петербурга
_____ О.А.Сулейманова
Приказ от 30.12.2020 г. № 60-а

**Положение
об организации питания**

**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детский сад № 8 Кировского района Санкт-Петербурга**

**Санкт – Петербург
2021**

Положение об организации питания в ГБДОУ детский сад № 8 Кировского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее - Положение) в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 8 Кировского района Санкт-Петербурга разработано в соответствии с:

✓ Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями от 02.07.2021 г.;

✓ нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 01.01.2021 г.;

✓ СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

✓ Приказом Минздравсоцразвития № 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 от 13.07.2020 г.;

✓ Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 8 Кировского района Санкт-Петербурга (далее - ГБДОУ).

1.2. Данное Положение об организации питания в ГБДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в учреждении, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ГБДОУ.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ГБДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в учреждении, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ГБДОУ, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в ГБДОУ 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 контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. "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 ГБДОУ.

1.7. Организация питания в ГБДОУ осуществляется штатными работниками учреждения.

1.8. В соответствии с Законом РФ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с последующими изменениями) руководитель ГБДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.9. Организация питания возлагается на руководителя ГБДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

2. Основные цели и задачи организации питания в ГБДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ГБДОУ 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 поставки и хранения продуктов в ГБДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ГБДОУ 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 ГБДОУ 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 ГБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. ГБДОУ 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 ГБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ГБДОУ, 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. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

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

- ✓ оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- ✓ снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- ✓ тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- ✓ сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, руководителю ГБДОУ;
- ✓ использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов,

соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Помещение пищеблока должно быть оборудовано системой приточно-вытяжной вентиляции. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

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

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

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

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и ГБДОУ.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ГБДОУ, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ГБДОУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ГБДОУ, 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. При приеме пищевых продуктов кладовщик обязан:

- ✓ проверить целостность упаковки;
- ✓ оценить внешний вид продуктов и их запах;
- ✓ проверить на упаковке (таре) товара наличие маркировки в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

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

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

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ГБДОУ.

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем руководителя ГБДОУ, кладовщика и повара, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ГБДОУ, 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. ГБДОУ должно быть обеспечено холодильными камерами. Сухие продукты (мука, сахар, крупы, макаронные изделия) хранятся в кладовых отдельно от овощей.

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

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- ✓ раздача на следующий день готовых блюд;
- ✓ замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- ✓ привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Организация питания на пищеблоке

6.1. Воспитанники получают в ГБДОУ четырехразовое питание.

6.2. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем ГБДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

6.3. Питание в ГБДОУ осуществляется в соответствии с циклическими 10- дневными меню:

- ✓ меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга с пребыванием 12 часов (в группах раннего возраста с 1,6 до 3 лет);
- ✓ меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга с пребыванием 12 часов (в группах дошкольного возраста от 3 до 7 лет);

6.4. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

6.5. Меню-раскладка утверждается руководителем ГБДОУ и учитывает:

- ✓ среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- ✓ объем блюд для этих групп;
- ✓ нормы физиологических потребностей;
- ✓ нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- ✓ выход готовых блюд;
- ✓ нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- ✓ данные о химическом составе блюд;
- ✓ требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд,

использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

6.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, подтвержденные справками из медицинских учреждений, в меню-раскладку обязательно включают блюда для диетического питания (замены производятся в рамках имеющегося договора о поставке продуктов).

6.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

6.8. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

6.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с руководителем ГБДОУ запрещается.

6.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, изменение количества детей +, - 3человека) ответственным лицом за составление меню пишется накладная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя ГБДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.11. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ГБДОУ и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой возрастной группе и на стенде при входе в ГБДОУ. В ежедневном меню указываются наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с показаниями к диетпитанию.

6.13. Ежедневно ответственным лицом за составление меню ведется учет питающихся детей с занесением данных в журнал учета питания.

6.14. Члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

6.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поварами ГБДОУ осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

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

6.18. Отбор суточной пробы осуществляется поваром ГБДОУ в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

6.18.1. Пробы следует отбирать от каждой партии блюд, которые приготовили на пищеблоке, а также от пищевых продуктов, которые выдают детям без термической обработки.

6.18.2. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей в объеме:

- ✓ порционные блюда, биточки, котлеты, сырники - поштучно, в объеме одной порции;
- ✓ холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- ✓ порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.18.3. Для проб надо использовать стерильные ложки, а помещать их в промаркированную стерильную стеклянную или пластиковую тару с крышкой, которая плотно закрывается.

6.18.4. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

6.19. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

6.21. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы ГБДОУ осуществляется строго по графику.

6.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в ГБДОУ не допускается:

- ✓ использование запрещенных пищевых продуктов;
- ✓ использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- ✓ пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- ✓ овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7. Организация питания детей в группах

7.1. 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.

7.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному руководителем ГБДОУ.

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

7.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- ✓ тщательно вымыть руки;
- ✓ надеть одноразовые перчатки;
- ✓ надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- ✓ сервировать столы в соответствии с возрастом детей.

7.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

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

- ✓ во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- ✓ разливают третье блюдо;
- ✓ подается первое блюдо;
- ✓ дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- ✓ по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов грязную посуду;
- ✓ по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- ✓ подается второе блюдо и салат (порционные овощи, при их наличии);

- ✓ прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 7.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 7.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

8. Организация питьевого режима в ГБДОУ

8.1. Питьевой режим в ГБДОУ с использованием кипяченой питьевой воды должен осуществляться 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 освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года руководитель ГБДОУ издает приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции определяет их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 9⁰⁰ час. до 10⁰⁰ час. подают воспитатели.

9.4. На следующий день до 10⁰⁰ час. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

9.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

9.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ГБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: мясо, кура, печень; овощи (если они прошли тепловую обработку); продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

9.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты.

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

9.9. Учет продуктов ведется кладовщиком в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.

9.10. Число детей - дней по табелям посещаемости, которые ведут воспитатели групп, должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-раскладке. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя ГБДОУ.

9.12. Прием продуктов питания осуществляется строго в соответствии со спецификацией и

только при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

10. Контроль за организацией питания в ГБДОУ

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ГБДОУ администрация руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".

10.2. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-раскладки) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

Производится контроль организации питания на пищеблоке, кладовых и на группах (санитарные условия, хранение и получение продуктов, маркировка инвентаря, наличие сопроводительных документов и их соответствие поставляемым продуктам и их весу, закладка продуктов, снятие проб, выход блюд, соблюдение норм на 1 ребенка, бракераж сырой и готовой продукции, раздача порций, выдача питания по графику, наличие и использование спецодежды, выполнение питьевого режима на группах, формирование культурно-гигиенических навыков, сервировка и пр.)

10.3. Советом по питанию разрабатывается план контроля за организацией питания в учреждении на учебный год, который утверждается приказом руководителя ГБДОУ.

10.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ГБДОУ к участию в контроле привлекаются члены Совета по питанию, члены Совета родителей (законных представителей) воспитанников.