

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
ГБДОУ детским садом №101 Адмиралтейского  
района Санкт-Петербурга  
протокол от 31.08.2018 г. № 2-2018

с учётом мнения Совета родителей  
ГБДОУ детский сад № 101  
Адмиралтейского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол от 30.08.2018 г. № 2

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий  
ГБДОУ детский сад №101  
Адмиралтейского района  
Санкт-Петербурга

 /Л.Г. Патрикеева/  
Приказ от 31.08.2018 г. № 2



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ И  
УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХ И РАБОТНИКОВ**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения детского сада № 101  
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург  
2018

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан,
- п. 15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2 ч.1 ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 28.12.2013 г. № 442-ФЗ "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 06.10.1999 г. № 184-ФЗ "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации";
- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями);
- Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 101 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее ГБДОУ) устанавливает правовые основы организации питания в ГБДОУ детском саду с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

1.2. Целями настоящего Положения о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников (далее Положение) являются обеспечение гарантий прав учащихся на получение питания в ГБДОУ, сохранение и укрепление здоровья учащихся и сотрудников. Настоящее Положение раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса. Данный вопрос предполагает решение целого комплекса мер, а именно:

1.2.1. Учебная нагрузка, режим занятий учащихся определяются уставом образовательного учреждения на основе рекомендаций, согласованных с органами здравоохранения.

1.2.2. При разработке индивидуальной педагогической модели образования в соответствии с Федеральным государственным стандартом дошкольного образования учитываются конкретные условия, образовательные потребности и особенности физического развития детей дошкольного возраста. Основной целью является сохранение и укрепление физического и психического здоровья детей, формирование ценностного отношения к здоровому образу жизни интереса к физической культуре. При создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья учащихся учитываются следующие принципы:

- Принцип оздоровительной направленности, согласно которому педагог несет ответственность за жизнь и здоровье своих воспитанников, должен обеспечить рациональный общий и двигательный режим, создать оптимальные условия для двигательной активности детей.
- Принцип разностороннего и гармоничного развития личности, который выражается в комплексном решении задач физического и умственного, социально

– нравственного и художественно – эстетического воспитания, единства своей реализации с принципом взаимосвязи физической культуры с жизнью.

- Принцип индивидуализации позволяет создавать гибкий режим дня и охранительный режим в процессе проведения занятий по физическому развитию учитывая индивидуальные способности каждого ребенка, подбирая для каждого оптимальную физическую нагрузку и моторную плотность, индивидуальный темп двигательной активности.
- Принцип единства с семьей, предполагающий единство требований детского сада и семьи в вопросах воспитания, оздоровления, распорядка дня, двигательной активности, гигиенических процедур, культурно – гигиенических навыков, развития двигательных навыков. Поэтому очень важным становится оказание необходимой помощи родителям воспитанников, привлечение их к участию в совместных физкультурных мероприятиях – физкультурных досугах и праздниках.

1.2.3. Педагогические работники проходят регулярные периодические бесплатные медицинские обследования.

1.2.4. Медицинское обслуживание обучающихся, воспитанников образовательного учреждения обеспечивают органы здравоохранения. Образовательное учреждение обязано предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников.

1.2.5. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений, использование облучателей рециркуляторов воздуха.

1.2.6. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с учащимися и инструкторами по охране труда с работниками ГБДОУ.

1.2.7. Расписание занятий предусматривает перерывы достаточной продолжительности для питания обучающихся.

1.2.8. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
- организация обучения руководителей (заведующий, руководители подразделений) по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания обучающихся;
- организация питания сотрудников;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников в ГБДОУ;

- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ГБДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты; средствами дезинфекции;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания.

Приготовление пищи для сотрудников в ГБДОУ не предусмотрено.

## **2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ИХ ВЫПОЛНЕНИЮ МЕЖДУ РУКОВОДИТЕЛЕМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ, ВОСПИТАТЕЛЯМИ, ПОМОЩНИКАМИ ВОСПИТАТЕЛЕЙ, РАБОТНИКАМИ ПИЩЕБЛОКА**

<b>№ П/П</b>	<b>НАИМЕНОВАНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ</b>	<b>ОТВЕТСТВЕННЫЙ ИСПОЛНИТЕЛЬ</b>	<b>УЧАСТНИКИ ИСПОЛНИТЕЛИ РАБОТ</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1.	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в ГБДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил. Инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заведующий	ответственное лицо контроля за организацией питания;
2.	Руководством и осуществлением контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм. Правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждений	Заведующий, заведующий хозяйством	ответственное лицо контроля за организацией питания; ответственное лицо, назначенное руководителем за организацией работы сотрудников на пищеблоке.
3.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей.	Заведующий, заведующий хозяйством.	Заведующий хозяйством

4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заведующий, заведующий хозяйством	ответственное лицо, назначенное руководителем за организацией работы сотрудников на пищеблоке.
5.	Передача меню- требования на пищеблок (ежедневно)	Заведующий хозяйством, ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания
6.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Заведующий хозяйством, ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Заведующий, заведующий хозяйством, ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста, детей-аллергиков.	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания, повар
9.	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Заведующий, члены бракеражной комиссии, ответственный сотрудник за организацию питания	Заведующий, ответственное лицо за организацию питания
10.	Ведение журнала С-витаминизации. С-витаминизация третьих блюд	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания
11.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Работники пищеблока, ответственный сотрудник за организацию питания	Заведующий, ответственное лицо за организацию питания
12.	Ведение журнала сотрудников: помощники воспитателя	Работники ГБДОУ,	Заведующий, ответственное

		ответственный сотрудник за организацию питания	лицо за организацию питания
13.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания, представитель организатора питания, сотрудники ГБДОУ, пищеблока
14.	Прохождения сотрудниками ГБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания	Заведующий, ответственное лицо за организацию питания
15.	Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания представитель организатора питания, сотрудники ГБДОУ, пищеблока,
16.	Утверждение состава Совета по питанию и Положения о Совете по питанию	Заведующий	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания, сотрудники ГБДОУ, пищеблока.
17	Заседания Совета по питанию (1 раз в квартал, по мере необходимости)	Ответственный сотрудник за организацию питания	ответственное лицо за организацию питания
18.	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию	Ответственный сотрудник за организацию питания	ответственное лицо за организацию питания
19.	Утверждение положения о бракеражной комиссии и Положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
20.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Ответственный сотрудник за организацию питания, повар	Кухонный работник

21.	Выдача дезинфицирующих средств		Заведующий хозяйством
22.	Соблюдение режима питания	Ответственный сотрудник за организацию питания	ответственное лицо за организацию питания, воспитатели, помощники воспитателя, повар.
23.	Соблюдение графика получения питания	Ответственный сотрудник за организацию питания	Помощники воспитателя., повар.
24.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе- по образцу (контрольная порция)	Ответственный сотрудник за организацию питания	Помощники воспитателя, ответственное лицо за организацию питания.
25.	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей- дошкольников с правилами поведения за столом вовремя приема пищи. Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Ответственный сотрудник за организацию питания	Воспитатели, помощники воспитателя.
26.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания	ответственное лицо за организацию питания, воспитатели.
27.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Ответственный сотрудник за организацию питания, завхоз.	ответственное лицо за организацию питания, руководители подразделений.
28	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Ответственный сотрудник за организацию питания	ответственное лицо за организацию питания

### 3. ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ В ГБДОУ

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ГБДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников ГБДОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками ГБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ГБДОУ;
- своевременно информирует руководителя ГБДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ГБДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ГБДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ГБДОУ.

#### **4. БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ**

4.1. Бракеражная комиссия создается руководителем ГБДОУ для оказания помощи руководителю, в целях строгого контроля за качеством питания детей дошкольного возраста, детей аллергиков, сотрудников, а также для совместной работы по улучшению качества готовой продукции и снижению инфекционных заболеваний у детей.

4.2. Комиссия создается из 5-х человек:

- заведующий ГБДОУ (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета ГБДОУ;
- представитель родительской общественности ГБДОУ.
- работники ГБДОУ

4.3. В своей работе комиссия руководствуется настоящим Положением об организации питания.

#### **5. ОБУЧЕНИЕ И ИНСТРУКТАЖ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**



5.1. Все работники, связанные с организацией питания в ГБДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания в ГБДОУ.

5.2. Сотрудники пищеблока, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста.

5.3. Инструкции разрабатываются руководителем ГБДОУ (ответственным за организацию питания в ГБДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)

## **6. КОНТРОЛЬ И АНАЛИЗ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

6.1. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ГБДОУ: (приложение №1)

6.2. Контроль качества питания обучающихся в ГБДОУ (приложение № 2)

6.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания обучающихся, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю ГБДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

## **7. РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

7.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

- анализа условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- финансового плана ГБДОУ;
- посещаемости;
- данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания);
- предложений Совета по питанию;
- предложений Бракеражной комиссии;
- предложений родителей (законных представителей) обучающихся;
- внедрение опыта работы дошкольных учреждений района, города в области при организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

7.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего ГБДОУ

7.3. Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания обучающихся, возлагается на руководителя ГБДОУ

## **8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

8.1. Организационные принципы питания:

- Питание детей в ГБДОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.
- Организация питания в ГБДОУ может осуществляться специально закрепленными штатами.
- Поставка продуктов в ГБДОУ осуществляется организатором питания (кладовщиком)

## 8.2. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, ГБДОУ:

- Конкурс на право заключения на один бюджетный год контракта на оказание услуг по организации питания в ГБДОУ проводится администрацией района в соответствии с законодательством.
- Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в ГБДОУ являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм; организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания детей в ГБДОУ;

- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

- наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания;

- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

С победителем конкурса ГБДОУ заключает контракт на оказание услуг по организации питания.

- Координацию работы по организации питания в ГБДОУ осуществляет отдел образования администрации Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
- Контроль за организацией питания детей в ГБДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

## 8.3. Организация питания в ГБДОУ:

- В ГБДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабжены соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

- Составление меню возлагается на организатора питания.
- Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

8.4. Функционирование питания детей в ГБДОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в ГБДОУ;
- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции, согласованного с санитарноэпидемиологической службой, социальным питанием;
- приказов по организации питания в ГБДОУ.

8.5. В компетенцию руководителя ГБДОУ по организации питания входит:

- контроль над производственной базой пищеблока;
- контроль над соблюдением требований СанПиН;
- контроль над прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение контракта на предоставлении услуги по организации питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в ГБДОУ;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в ГБДОУ.
- ответственность за функционирование питания детей в ГБДОУ в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель учреждения.

8.6. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в течении суток.

8.7. Алгоритм действий при организации питания:

- Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.
- На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. менюраскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

- Членам бракеражной комиссии включается в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объем готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.
- Выдача пищи производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объему. Вторые блюда выдаются по весу.
- В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объемами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.
- Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.
- Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться от кулинарной обработки продуктов, по содержанию основных пищевых ингредиентов в рационах по величине разовых порций и объему суточного рациона.
- Объем пищи должен строго соответствовать возрасту ребенка

**Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований  
к организации питания в ГБДОУ**

Объекты контроля	Помещение													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Г.ц.	Ов.ц.	Кл1	Кл2
Санитарное состояние														
Выполнение режима питания													-	-
Контрольное блюдо	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Маркировка посуды и инвентаря														
Ведение температурного режима холодильников	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Соблюдение товарного соседства	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Уборочный инвентарь														
Обработка яиц	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Состояние ножей, досок	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Состояние моющих средств														
Состояние посуды для приготовления и приема пищи													-	-
Своевременность переборки овощей	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Наличие инструкций по режиму мытья посуды													-	-
Содержание ветоши														
Суточная проба	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Поточность технологических процессов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Соблюдение норм выдачи пищи														
Правильность закладки продуктов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Снятие остатков	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			-	-
Сервировка стола												-	-	-
Культурно - гигиенические навыки												-	-	-

Примечание. Поля со значком "-" заполнения не требуют

**Контроль качества питания обучающихся в ГБДОУ**

Объект контроля	День месяца									
Качество получаемых продуктов										
Ассортимент										
Сроки реализации продуктов										
Первичная кулинарная обработка										
Правильность закладки продуктов										
Соблюдение технологии приготовления										
Достаточность тепловой обработки										
Потребление приготовленного продукта детьми										
Вкусовые качества пищи										
Выполнение натуральных норм										
Выполнение денежных норм										

Условные обозначения:

+ норма;

- нарушение с приложением акта;