

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 19 города Кузнецка  
(МБДОУ ДС № 19 г. Кузнецка)**

Принято  
Общим собранием  
работников  
МБДОУ ДС № 19 г. Кузнецка

Протокол № 3 от 11.01.2021

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ ДС № 19  
г. Кузнецка



Ю.А.Козлова  
Приказ № 10 от 11.01.2021

**Положение о бракеражной комиссии**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. 8.12.2020 года, с измен. вступ. в силу 01.01.2021), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» зарегистрированного в Минюсте России 11.11.2020 №60833, Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ( с изменениями на 13 июля 2020 года), а так же Уставом МБДОУ ДС № 19 г. Кузнецка (далее ДОО) и другими нормативными документами правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее - комиссия) — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием коллектива ДОО. Состав комиссии утверждается приказом заведующего ДОО.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий детским садом (председатель комиссии) – 1-ый корпус;
- медицинская сестра – 1-ый корпус;
- председатель профкома детского сада – 1-ый корпус
- заместитель заведующего детским садом (председатель комиссии) – 2-ый корпус;
- медицинская сестра – 2-ой корпус;
- заместитель председателя профкома детского сада – 2-ой корпус.

2.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОО.

## **3. Полномочия комиссии**

### **Бракеражная комиссия ДОО:**

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, 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;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
  - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## **4. Оценка организации питания в ДОО**

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно проводят снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием (дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей).

Меню должно быть утверждено заведующим ДОО

4.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

4.4. Проверка готовой пищи на пищеблоке перед его выдачей на группы производится в следующем порядке:

➤ Проба берётся непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню – раскладке.

➤ Объём первых блюд устанавливается на основании ёмкости котла и количества выписанных порций и объёма одной порции. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

➤ Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

➤ Порционные блюда (котлеты, биточки, тефтели) взвешиваются в количестве 10 порций, и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3 %. Проверку порционных вторых блюд производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

4.6. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.8. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.9. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.10. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.11. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

4.13. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.14. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.15. Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 19 города Кузнецка  
(МБДОУ ДС № 19 г. Кузнецка)**

Принято  
Общим собранием  
работников  
МБДОУ ДС № 19 г. Кузнецка

Протокол № 3 от 11.01.2021

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ ДС № 19  
г. Кузнецка

\_\_\_\_\_ Ю.А.Козлова  
Приказ № 10 от 11.01.2021

### **Положение о Совете по питанию**

#### **1. Общие положения**

1.1. Совет по питанию является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи ДОО в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в ДОО.

1.2. Совет по питанию постоянно действующий орган, регулирующий вопросы организации и контроля полноценного питания детей дошкольного возраста.

1.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Советом по питанию и принимаются на его заседаниях.

1.4. Решения, принятые Советом по питанию, не должны противоречить законодательству РФ, Уставу МБДОУ ДС № 19 г.Кузнецка.

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

#### **2. Структура Совета по питанию**

2.1. Совет по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников ДОО и представителя общественности (член Совета родителей). Общее количество членов Совета по питанию – 11 человек.

2.2. Председателем Совета по питанию является заведующий ДОО. Из числа членов Совета по питанию назначается заместитель председателя Совета по питанию.

2.3. В состав Совета по питанию входят:

- заведующий ДОО
- заместитель заведующего ДОО
- медицинская сестра – 2 человека
- повар – 2 человека
- кладовщик – 2 человека
- председатель профкома ДОО
- заместитель председателя профкома ДОО

- член родительской общности

2.4. Состав совета по питанию утверждается приказом и.о. заведующего ДОО ежегодно.

### **3. Основные задачи работы Совета по питанию**

3.1. Осуществление содействия в проведении анализа за состоянием и организацией питания в ДОО.

3.2. Организация обучения персонала, связанного с организацией питания детей в ДОО.

3.3. Разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм организации питания детей в ДОО.

3.4. Координация деятельности ДОО и поставщиков продуктов (по вопросам питания).

### **4. Порядок и направления работы Совета по питанию**

4.1. Совет по питанию организует:

- изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в ДОО и способствует его интеграции в работу;

- консультативную работу, повышение квалификации, обучение персонала, связанного организацией детского питания;

- практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд;

- плановый систематический анализ за состоянием организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости.

4.2. Совет по питанию осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи...);

- за организацией питания детей и детей-аллергиков на группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка стол, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;

- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);

- за выполнением 10-ти дневного меню ДОО, за выполнением норм раскладки;

- за организацией транспортировки продуктов, их качеством;

- за ведением документации по организации питания.

4.3. Совет проводит заседание ежеквартально, оформляя заседания протоколами.

### **5. Права и обязанности членов Совета по питанию**

5.1. Члены Совета по питанию ДОО обязаны присутствовать на заседаниях Совета по питанию.

5.1. Члены Совета по питанию ДОО имеют право:

- Выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете по питанию предложений, поручений.

- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОО.

- Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в ДОО.

## **6. Документация Совета по питанию**

6.1. Заседания Совета по питанию оформляются протоколами.

6.2. В книге протоколов фиксируется:

- повестка дня;
- количественное присутствие членов Совета по питанию;
- ход обсуждения вопросов;
- выносимые решения.

6.3. Протоколы подписываются председателем и секретарем Совета по питанию.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 19 города Кузнецка  
(МБДОУ ДС № 19 г. Кузнецка)**

Принято  
Общим собранием  
работников  
МБДОУ ДС № 19 г. Кузнецка

Протокол № 3 от 11.01.2021

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ ДС № 19  
г. Кузнецка

\_\_\_\_\_ Ю.А.Козлова  
Приказ № 10 от 11.01.2021

**Положение о бракеражной комиссии**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. 8.12.2020 года, с измен. вступ. в силу 01.01.2021), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» зарегистрированного в Минюсте России 11.11.2020 №60833, Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ( с изменениями на 13 июля 2020 года), а так же Уставом МБДОУ ДС № 19 г. Кузнецка (далее ДОО) и другими нормативными документами правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее - комиссия) — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур,



технологическими картами, ГОСТами.

#### 1.5. В задачи комиссии входит:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО.

### **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием коллектива ДОО.

Состав комиссии утверждается приказом заведующего ДОО.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий детским садом (председатель комиссии) – 1-ый корпус;
- медицинская сестра – 1-ый корпус;
- председатель профкома детского сада – 1-ый корпус
- заместитель заведующего детским садом (председатель комиссии) – 2-ый корпус;
- медицинская сестра – 2-ой корпус;
- заместитель председателя профкома детского сада – 2-ой корпус.

2.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОО.

### **3. Полномочия комиссии**

#### **Бракеражная комиссия ДОО:**

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, 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;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
  - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **4. Оценка организации питания в ДОО**

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно проводят снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием (дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей).

Меню должно быть утверждено заведующим ДОО

4.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

4.4. Проверка готовой пищи на пищеблоке перед его выдачей на группы производится в следующем порядке:

➤ Проба берётся непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню – раскладке.

➤ Объём первых блюд устанавливается на основании ёмкости котла и количества выписанных порций и объёма одной порции. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

➤ Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

➤ Порционные блюда (котлеты, биточки, тефтели) взвешиваются в количестве 10 порций, и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3 %. Проверку порционных вторых блюд производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

4.6. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.8. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.9. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.10. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены

незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.11. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

4.13. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.14. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.15. Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 19 города Кузнецка  
(МБДОУ ДС № 19 г. Кузнецка)

Утверждаю

Заведующий МБДОУ ДС № 19  
г. Кузнецка

Ю.А.Козлова

Приказ № 100 от 31.08.2020

**План работы  
бракеражной комиссии  
на 2020-2021 учебный год**

Наименование мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Председатель комиссии
Отслеживание качества готовых блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежеквартально	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	1 раз в квартал	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии

Отчет о проделанной работе комиссии

Декабрь  
Май

Председатель  
комиссии

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад комбинированного вида № 19 города Кузнецка  
(МБДОУ ДС № 19 г. Кузнецка)

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ ДС № 19  
г. Кузнецка  
\_\_\_\_\_Ю.А.Козлова  
Приказ № 100 от 31.08.2020

**ПЛАН РАБОТЫ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ  
на 2020-2021 учебный год**

п/п	Содержание работы	Сроки	Ответственные
1.Заседания Совета питания			
.1.	1. Утверждение плана работы на год. 2.Краткая характеристика вновь поступивших детей, особенности их питания. 3. Документы по питанию для руководства в работе.	Октябрь	Заведующий Медсестры
.2.	1. Выполнение натуральных и денежных норм. 2. Соблюдение 10-ти дневного меню. 3. Отчет кладовщика о работе с поставщиками.	Январь	Кладовщики Медсестры
.3.	1. Отчет о контроле питания на группах: ➤ соблюдение режима питания;	Март	Старший воспитатель Зам.Зав. ДОО

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ сервировка стола и воспитание культурно-гигиенических навыков у детей;</li> <li>2. Отчет о контроле питания на пищеблоке.</li> <li>3. Выполнение натуральных норм питания.</li> </ul>		Повара Члены профкома ДОО
.4.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подведение итогов работы Совета по питанию.</li> <li>2. Выполнение натуральных норм.</li> </ol>	Июнь	Зам.Зав. ДОО Медсестры
<b>2. Работа с кадрами</b>			
.1.	Занятия с обслуживающим персоналом групп по организации питания детей.	В течение года	Медсестры Зам.Зав. ДОО
.2.	Консультация для воспитателей «Создание условий для воспитания культуры еды у детей».	Декабрь	Старшие воспитатели
.3.	Производственное совещание по итогам проверки питания в группах.	Февраль	Зам.Зав. ДОО
.4.	Собрание коллектива работников «Анализ работы ДОО по питанию за год».	Май	Заведующий
<b>3. Контроль за организацией питания</b>			
.1.	<p>Организация систематического контроля за работой пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ проверка закладки продуктов питания;</li> <li>➤ проверка выхода готовой продукции;</li> <li>➤ выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.</li> </ul>	Ежемесячно	Совет по питанию
.2.	<p>Ведение документации по питанию на пищеблоке и медкабинете.</p> <p>Организация питания в группах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ соблюдение режима питания;</li> <li>➤ проверка объема блюд;</li> <li>➤ сервировка стола в группах и формирование культурно-гигиенических навыков у детей.</li> </ul>	Ежемесячно	Совет по питанию
<b>4. Работа с родителями</b>			

.1.	Заседание Совета родителей: «Организация питания в ДОО».	Январь	Председатель совета родителей
.2.	Выступление членов родительского комитета на собрании трудового коллектива.	Май	Члены Совета родителей