

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 52»**

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 52

Ю.В. Кривосудова

Приказ № 16-ОД от 11.01.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в МБДОУ д/с № 52

Принято:

на Общем собрании (конференции)

работников МБДОУ д/с № 52

Протокол № 1 от 11.01.2021г.

г. Таганрог, 2021

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение об организации питания (далее Положение) регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 52» (далее - МБДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление № 32 от 27.10.2020г.), методическими рекомендациями об организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178; информационным письмом министерства здравоохранения Российской Федерации от 18.02.1994 «Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях».

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в МБДОУ.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ. Заведующий МБДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, медицинской сестрой, педагогами, младшими воспитателями (помощниками воспитателя) определено должностными инструкциями.

2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ.

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников МБДОУ.

2.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-

транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство), сведений об оценке соответствия предусмотренных техническими регламентами. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информации об изготовителе, дате и стране выработке продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего учреждением. Результаты контроля регистрируются в журнале поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества.

2.4. 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 сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарным правилам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.6. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.7. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке.

3.1. Дети получают четырехразовое питание, обеспечивающее 85-95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед 35%, уплотненный полдник - 30%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», по каждому приему пищи.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МБДОУ.

3.4. На основе 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим МБДОУ.

3.5. При составлении меню-требования для детей от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- 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 ТО У Роспотребнадзор в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о наличии продуктов.

3.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.

3.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ.

3.9. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей, а также информирования родителей МБДОУ размещает в доступных для родителей и детей местах (в холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.10. В МБДОУ возможна замена продуктов с учетом ее пищевой ценности в соответствии с приложением № 11 СанПин 2.3/2.4.3590-20

3.11. Организация питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, осуществляется в МБДОУ с учетом требований следующие требования п. 8.2 СанПин 2.3/2.4.3590-20:

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовывается лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается

ответственным лицом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

- выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МБДОУ.
- допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в групповом помещении или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

3.12. Ежедневно ответственным за организацию питания работником ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

3.13. При закладке основных продуктов в котел обязан присутствовать дежурный по пищеблоку и проверять блюда на выходе.

3.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд – 50-60°.

3.15. С целью упорядочения учета продуктов питания, расходуемых на приготовление суточной пробы в МБДОУ, необходимо включать ежедневно в меню-требование приготовление одной суточной пробы, состоящей из всех блюд, приготовленных на 1 ребенка в день. Суточная проба готовой продукции в полном объеме размещается в холодильнике предназначенном для хранения суточных проб на 48 часов, при температуре от +2 до +6 градусов .

3.16. Суточная проба готовой продукции отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбасные изделия и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.17. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия пробы и записи результатов оценки готовых блюд в журнале бракеража готовой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда и результат взвешивания порционных блюд.

3.18. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4. Организация питания детей в группах.

4.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями (помощниками воспитателя) строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

4.4. Перед каждым приемом пищи младший воспитатель обязан:

- мыть столы горячей водой, используя для мытья предназначенные средства (моющие средства, ветошь и т.д.);
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. Подача блюд в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- разливают первое блюдо, раскладывают второе блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми пищи, младший воспитатель убирает со столов тарелки;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель, младший воспитатель (помощник воспитателя).

5. Порядок приобретения продуктов и учета питания.

5.1. К началу календарного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 08.00 часов утра подают воспитатели групп.

5.3. В случае снижения численности детей (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, приготовленные блюда отпускаются в виде увеличения выхода блюд.

5.4. Выдача неиспользованных порций в виде увеличения выхода блюд оформляется членами Бракеражной комиссии с составлением акта на списание невостребованных порций (Приложение 1) и акта на возврат (дополнение) невостребованных продуктов (Приложение 2).

5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются в кладовую. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда и полдника, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

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

5.6. В случае увеличения численности детей (свыше 3-х человек), чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд завтрака. Дополнительно на завтрак могут выдаваться продукты, не требующие термической обработки (масло сливочное, сыр). Далее составляется акт на уменьшение выхода блюд (Приложение 3) и акт на возврат (дополнение) не востребованных продуктов питания (Приложение 2) и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

5.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.

5.9. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

6. Контроль за организацией питания в МБДОУ.

6.1. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- контроль выдачи готовой пищи из пищеблока;
- контроль организации питания в группах;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создана и действует бракеражная комиссия.

6.2.1. Состав бракеражной комиссии:

- заведующий МБДОУ;
- медицинская сестра;
- зам. зав. по ВМР.

Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью состояния 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;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проводит органолептическую оценку готового блюда, т.е. определяет: ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., с записью в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы в случае выявления каких-либо нарушений до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2.2. Ответственность за организацию питания возлагается на работников МБДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Медицинский работник:

- составление ежедневного меню в соответствии с 10-ти дневным меню утвержденным заведующим;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организация питания в группах.

6.3.2. Кладовщик:

- качество доставляемых в МБДОУ продуктов с отметкой в журнале бракеража сырых продуктов;
- прием поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

6.3.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.4. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

- формирование представлений о правильном питании.

6.3.5. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6.3.6. Завхоз:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

7.1. Заведующий МБДОУ создаёт условия для организации питания детей.

7.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ.

7.3. Заведующий представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.4. Ежемесячно ответственным лицом составляется отчет по выполнению норм питания, который предоставляется Учредителю по запросу (Приложение 4).

7.5. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

8. Делопроизводство

8.1. Журнал поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в МБДОУ д/с № 52 (Приложение 5).

8.2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок МБДОУ д/с № 52 (Приложение 6).

8.3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции МБДОУ д/с № 52 (Приложение 7).

8.4. Гигиенический журнал МБДОУ д/с № 52 (Приложение 8).

8.6. Журнал санитарного состояния пищеблока МБДОУ д/с № 52 (Приложение 9).

8.7. Журнал витаминизации 3-х блюд МБДОУ д/с № 52 (Приложение 10).

8.8. Журнал учета калорийности основных продуктов питания МБДОУ д/с № 52 (заполняется в программе 1С).

8.9. Журнал закладки основных продуктов питания в котел МБДОУ д/с № 52 (заполняется в программе 1С).

8.10. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования МБДОУ д/с № 52 (Приложение 11).

8.11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях МБДОУ д/с № 52 (Приложение 12).

9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение.

9.1 Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МБДОУ.

9.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего МБДОУ.

9.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Журнал
поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов
в МБДОУ д/с № 52

№ п/п	Дата прихода	Поставщик	Наименование продуктов	Результат контроля	Подпись ответственного	Примечание

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Гигиенический журнал (сотрудники)

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

Журнал санитарного состояния пищеблока

МБДОУ д/с № 52

Санитарное состояние на пищеблоке за _____

№ /п	Содержание	I неделя	II неделя	III неделя	IV неделя
Холодный цех					
1	Холодильная камера: ⇒ Своевременность разморозки ⇒ Чистота обработки ⇒ Температурный режим				
2	Доски для холодной продукции: ⇒ Качество обработки ⇒ Наличие маркировки ⇒ Состояние количественному требованию ⇒ Чистота кассетницы ⇒ Правильность хранения				
3	Ножи для сырой продукции: ⇒ Качество обработки ⇒ Наличие маркировки ⇒ Состояние количественному требованию ⇒ Чистота кассетницы ⇒ Правильность хранения ⇒ Качество заточки				
4	Состояние столов для сырой продукции				
5	Хранение ветоши (тара, количество, маркировка)				
6	Уборочный инвентарь: ⇒ Швабра, ведро с маркировкой ⇒ Качество ветоши ⇒ Правильность хранения				
7	Моющие средства (наличие, количество)				
8	Кухонный инвентарь: ⇒ Маркировка ⇒ Литровка ⇒ Состояние: котлов, противней., кастрюль ⇒ Дуршлагов ⇒ Наличие разливных ложек, лопаток, венчиков.				
9	Состояние котломоечных раковин				
10	Состояние стеллажа для кухонной посуды				
11	Общее санитарное состояние				
Овощная кладовая					
1.	Уборочный инвентарь: ⇒ швабра, ведро с маркировкой ⇒ качество ветоши ⇒ правильность хранения				
2.	Лари: ⇒ чистота ⇒ достаточность овощей ⇒ маркировка				
3.	Общее санитарное состояние				
23	Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.				

№ /п	Содержание	I неделя	II неделя	III неделя	IV неделя
Горячий цех					
1	Электроплиты: ⇒ Чистота духовых шкафов, плит ⇒ Чистота стен около них				
2	Холодильные камеры: ⇒ Своевременность разморозки ⇒ Чистота обработки ⇒ Температурный режим				
3	Суточная проба: ⇒ Состояние кассетницы ⇒ Состояние банок, наличие крышек ⇒ Правильность хранения ⇒ Своевременность сменяемости наличие продукции				
4	Доски для вареной продукции: ⇒ Качество обработки ⇒ Наличие маркировки ⇒ Соответствие количественному требованию ⇒ Чистота кассетницы ⇒ Правильность хранения ⇒ Наличие трещин, щербинок				
5	Ножи для вареной продукции: ⇒ Качество обработки ⇒ Наличие маркировки ⇒ Состояние количественному требованию ⇒ Чистота кассетницы ⇒ Правильность хранения ⇒ Качество заточки				
6	Контрольные весы: ⇒ Состояние ⇒ Правильность работы				
7	Технологическое оборудование: ⇒ Санитарное состояние ⇒ Рабочее состояние ⇒ Маркировка				
8	Состояние столов вареной продукции				
9	Хранение хлеба: ⇒ Маркировка ⇒ Наличие тары (для белого и черного) ⇒ Состояние стола, доски ⇒ Наличие ножа с маркировкой				
10	Хранение ветоши (количество, тара, маркировка)				
11	Уборочный инвентарь: ⇒ Швабра, ведро с маркировкой ⇒ Качество ветоши ⇒ Правильность хранения				
12	Состояние раковин для мытья рук				
13	Вода для питья детей: ⇒ Состояние емкости для хранения				

	⇒ Наличие кипяченой воды в достаточном количестве				
14	Контрольное блюдо:				
15	Наличие маркированной посуды				
16	Общее санитарное состояние				
17	Одежда: ⇒ Чистота ⇒ Наличие головного убора ⇒ Наличие полотенца для рук (2 шт.) ⇒ Наличие халатов для уборки				
18	Документация: ⇒ Журнал температурного режима холодильников ⇒ Пакет документов по питанию ⇒ Тетрадь отходов ⇒ График закладки продуктов				
19	Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.				

**Журнал витаминизации 3-х блюд
МБДОУ д/с № 52**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Кол-во питающихся	Общее кол-во внесенного витаминного препарата	Время приготовления витаминного блюда	Время приема витаминного блюда	Примечание

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
МБДОУ д/с № 52**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
МБДОУ д/с № 52**

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6