

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ ДС КВ № 25
пгт. Афицкий МО Северский район
Л.О.Яровая



Положение об организации общественного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 25 пгт Афицкого МО Северский район

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано и распространяется на сотрудников учреждения, причастных к процессу организации питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), Уставом МБДОУ ДС КВ № 25 пгт Афицкий МО Северский район.

1.2. Целями Настоящего Положения является:
соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, обеспечение безопасности, безвредности для воспитанников, для организации общественного питания в МБДОУ ДС КВ № 34 пгт Афицкого МО Северский район (далее - ДОО);

1.3. Настоящее Положение об организации питания регулирует:

- 1.3.1. нормы проведения производственного контроля;
- 1.3.2. прием пищевой продукции поставляемой в ДОО;
- 1.3.3. нормы к изготовлению блюд из полуфабрикатов;
- 1.3.4. нормы технологических процессов;
- 1.3.5. требования к меню;
- 1.3.6. оснащение техническими средствами пищеблока;
- 1.3.7. нормы, предъявляемые к питьевой воде;
- 1.3.8. функционирование системы приточно-вытяжной вентиляции;
- 1.3.9. обращение с твердыми коммунальными отходами;
- 1.3.10. деятельность персонала общественного питания в ДОО;
- 1.3.11. нормы среднесуточного набора пищевой продукции (минимальные).

2. Прием, доставка пищевой продукции, поставляемой в ДОО

2.1. Доставка пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции ¹.

1 (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

2.2. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

2.3. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

2.4. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

2.5. Не допускается доставка пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

2.6. Доставляемая продукция должна иметь сопроводительные документы ².

2.7. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции, при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (наличие медицинской книжки).

2.8. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличии герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения) соответствия. В случае нарушений условий и режима перевозки, а так же отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимается.

В ДОУ осуществляется доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки по каждому наименованию.

Ответственный за выполнение качества условий транспортировки, наличие медицинской книжки у водителя, контроль за состоянием здоровья водителя (замер температуры тела) – медицинская сестра диетическая. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

2 (статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011)

3. Требования к пищевым продуктам, изготавливаемым в ДОО и нормам производственного контроля

Готовые блюда, напитки, кондитерские изделия (пищевые продукты), изготавливаемые в ДОО соответствуют требованиям технических регламентов и единых санитарных требований ³.

В ДООУ в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Ответственный за контроль отбора суточной пробы – медицинская сестра диетическая, назначенный заведующим ДООУ. Отбор суточной пробы производится в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (Приложение 4,5).

При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, ДООУ доводит до родителей (законных представителей) сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством РФ (ежедневно накануне в информационных уголках для родителей вывешивается меню на следующий день)⁴. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

4. Планирование и оборудование пищеблока

Планировка пищеблока обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды ⁵. Пищеблок оснащен раздельным технологическим и холодильным оборудованием. Моечным оборудованием, производственными столами, разделочным инвентарем (промаркированным), кухонной посудой, 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, перевозки (транспортирования) ⁶.

Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности (гигрометр) и температуры воздуха (термометр), холодильное оборудование –контрольными термометрами. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции (в холодильном оборудовании и складских помещениях) и влажности (в складских помещениях) (Приложение 2,3).

3 (единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продуктам (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299).

4 (подпункт 14 пункта 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

5 (статья 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

6 (статья 5 технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на пищеблоке применяются пирометры, при выдаче и получении готовых блюд с пищеблоке необходимо соблюдать инструкцию (Приложение 14).

В ДОУ ртутные термометры не применяются.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных зонах.

Кухонная посуда перед раздачей вымыта и высушена. В конце рабочего дня обязательно проводится мойка и обработка всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению (Приложение 15).

Кухонная и столовая посуда в групповых помещениях (место приема пищи) моется и обрабатывается согласно инструкции (Приложение 16). Высушенная кухонная посуда для доставки готовых блюд, хранится в специальном месте, промаркирована. В ДОУ применяется посуда только из нержавеющей стали.

В ДОУ допускается использование одноразовой посуды с исключением повторного применения.

5. Условия хранения, приготовления и реализации пищевой продукции

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий соблюдается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающая химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

В ДОУ допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе, в отдельных зонах (участках) и обеспечение раздельного оборудования и инвентаря.

При порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов используются одноразовые перчатки, которые подлежат замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Для предотвращения размножения патогенных организмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогрева перед употреблением;
- реализация с нарушением установленным установленным сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовой продукции;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другой день;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

В ДОУ установлен перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложении 6).

В ДОУ для организации питания воспитанников применяется продукция имеющая:

- сертификат (удостоверение качества);
- ветеринарно-санитарная экспертиза;
- товарная накладная;
- ярлык (с указанием полной информации о товаре),

С обязательной отметкой в накладной о соответствии качества принятой продукции.

Сопроводительные документы (кроме накладной) хранятся в течение 7 дней после полного

расходования пищевой продукции- у ответственного лица (кладовщик).

6. Витаминизация

Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в меню может использоваться:

- специализированная пищевая продукция промышленного выпуска (для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей;

- обогащенная витаминами и микроэлементами (пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утерянные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции- источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и(или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней) ⁷;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Витаминные напитки изготавливаются в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей воспитанникам поливитаминных препаратов запрещена. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7. Требования к составлению организованного меню

В соответствии с Уставом - ДОУ функционирует в режиме 10 - 10,5 часов, питание 4-х разовое (Приложение 12). В ДОУ питание воспитанников осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Исключение горячего питания из организованного меню, а так же замена его буфетной продукцией не допускается.

В ДОУ разрабатывается организованное меню, которое утверждается заведующим учреждения. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с утвержденным организованным меню. Организованное меню разрабатывается на период не менее двух недель для возрастной группы (Приложение 8)

Изготовление продукции производится из продуктов не входящих в список запрещенных продуктов (Приложение 6) по технологическим документам (технологической карте) разработанным и утвержденным заведующим ДОУ (Приложение 17). Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в организованном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

⁷ (статья 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

При составлении организованного меню учитываются среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (приложение 7), массы порции в зависимости от возраста (приложение 9).

Организованное меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник с учетом следующего:

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в приложении 7 таблица 3 по каждому приему пищи.

- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), при повышенной физической нагрузке нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличивается не менее чем на 10,0% в день на каждого воспитанника.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд, кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд, кулинарных изделий с учетом ее пищевой ценности.

Допускается корректировать организованное меню при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

В ДОУ в целях информирования родителей (законных представителей) ежедневно в информационных уголках развешивается меню, установленной формы (Приложение 8), рекомендации по организации здорового питания детей.

Выполнение норм фиксируется в ведомости контроля за рационом питания (Приложение 13).

8. Организация лечебного и диетического питания

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должны соблюдаться следующие требования:

- для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается медицинской сестрой диетической с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача, в соответствии с рекомендациями указанными в медицинской карте воспитанника)

- выдача воспитанникам рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем медицинской сестры диетической.

В ДОУ при организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление воспитанниками готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) воспитанников в месте предназначенном для приема пищи воспитанниками. В ДОУ имеется холодильник для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновая печь для разогрева блюд, с условиями для мытья рук. Хранятся готовые домашние блюда, предоставленные родителями (законными представителями) воспитанников в холодильнике, в специальных контейнерах с маркировкой (Приложение 18).

9. Требования к питьевому режиму

Питьевой режим в ДОУ осуществляется с использованием бутилированной и кипяченной воды.

Применяемая посуда при организации питьевого режима должна быть изготовлена

из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, находится на промаркированных подносах (для чистой и использованной).

Допускается использование одноразовой посуды (предназначенной для пищевой продукции) и наличие контейнеров-для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода закупается централизованно с наличием всех необходимых документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество⁸. При применении бутилированной питьевой воды используется pompa, с соблюдением норм ее применения (Приложение 19).

При применении кипяченой воды соблюдаются следующие требования:

-кипятить воду нужно не менее 5 минут

-до раздачи воспитанникам кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась

Смену воды в емкости для ее раздачи необходимо производить 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. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, согласно инструкции (Приложение 20).

10. Требования к санитарному содержанию помещений и персоналу общественного питания в ДОО

Внутренняя отделка пищеблока и санитарно-бытовых помещений ДОО выполнена из материалов, позволяющих производить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

Все помещения ДОО, предназначенные для организации общественного питания подвергаются уборке. В помещениях пищеблока, проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств (Приложение 21). Для уборки производственных зон, склад продуктов, поступающих на пищеблок, санитарно-бытовых помещений, групповых ячеек выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для санитарной комнаты хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений (Приложение 22).

Уборка групповых помещений производится согласно инструкции, с применением моющих средств (Приложение 23).

Дезинфекционные средства хранятся в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением (Приложение 24).

Запрещается ремонт пищеблока одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

Лица, поступающие на работу в ДОО должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством РФ⁹.

⁸ (Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017).

⁹ (Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

Медицинская сестра диетическая ДОО проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний¹⁰ кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение 1). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению заведующего быть переведены на другие виды работ¹¹.

В помещениях ДОО не должно быть насекомых, грызунов, а также не должны содержаться птицы и животные. В ДОО запрещается проживание физических лиц, в помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений¹². Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока и персонал обязаны соблюдать требования к личной гигиене (Приложение 25,26).

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях ДОО. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ). С целью исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и сотрудников ДОО, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкцией по их применению и храниться в специально отведенных местах (Приложение 24). Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется медицинской сестрой диетической.

11. Требования, предъявляемые к оборудованию систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции, освещения и по обращению с твердыми коммунальными отходами

Помещения ДОО оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые исключают риск загрязнения пищевой продукции.

10 приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный № 5073).

11 пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

12 статья 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемой к питьевой воде¹³. Система приточно-вытяжной вентиляции оборудована вентилятором радиальным среднего давления отдельно от систем вентиляции помещений.

Для обеззараживания воздуха в помещениях используется бактерицидно оборудование.

Сбор и обращение отходов соответствует требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории¹⁴, производится согласно заключенному договору об оказании услуг по вывозу твердых коммунальных отходов с ООО «Эко Ресурс».

13 СанПиН2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», утвержденный постановлением Главного государственного врача РФ от 26.09.2001 №24.

14 Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

Приложение 1

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.							

Приложение 2

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Приложение 3

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

Приложение 4

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименован ие готового блюда	Результаты органолепти ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение 5

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

[illegible]

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, вяжущий творог, вяжущую сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 7

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет **(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки
		3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	40
3	Сметана	11
4	Сыр	6
5	Мясо 1-й категории	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37
9	Яйцо, шт.	1
10	Картофель	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей^ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	220
12	Фрукты свежие	100
13	Сухофрукты	11
14	Сок фруктовые и овощные	100
15	Витаминизированные напитки	50
16	Хлеб ржаной	50
17	Хлеб пшеничный	80
18	Крупы, бобовые	43
19	Макаронные изделия	12
20	Мука пшеничная	29
21	Масло сливочное	21
22	Масло растительное	11
23	Кондитерские изделия	20
24	Чай	0,6
25	Какао-порошок	0,6
26	Кофейный напиток	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5
29	Крахмал	3

30	Соль пищевая поваренная йодированная	5
----	--------------------------------------	---

Приложение 8

Меню приготавливаемых блюд**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение 9

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций
	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	50-60
Первое блюдо	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	70-80
Гарнир	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200
Фрукты	100

Таблица 2

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 3 до 7 лет
Завтрак	400
Второй завтрак	100
Обед	600
Полдник	250
Ужин	450
Второй ужин	150

Приложение 10

Таблица 1

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах
	3-7 лет
белки (г/сут)	54
жиры (г/сут)	60
углеводы (г/сут)	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1800
витамин С (мг/сут)	50
витамин В1 (мг/сут)	0,9
витамин В2 (мг/сут)	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	500
витамин D (мкг/сут)	10
кальций (мг/сут)	900
фосфор (мг/сут)	800
магний (мг/сут)	200
железо (мг/сут)	10
калий (мг/сут)	600
йод (мг/сут)	0,1
селен (мг/сут)	0,02
фтор (мг/сут)	2,0

Таблица 2

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Таблица 3

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	8-10 часов
8.30-9.00	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак
12.00-13.00	Обед

15.30	полдник
18.30	-
21.00	-

Приложение 11

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования
организации и режима обучения**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

**Инструкция по соблюдению температурного режима
приготовленных выдаваемых блюд с пищеблока
для поваров и младших воспитателей**

1. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 градусов; холодные закуски, напитки – не ниже +15градусов.
2. Повар на раздаче несёт ответственность за выдачу пищи не выше и не ниже +60 градусов.
3. Младший воспитатель при получении пищи, согласно графика должен убедиться в том, что температура пищи не превышает допустимых норм.
4. При нарушении выдачи и получению готовой пищи с пищеблока, ответственность несут и повар, который выдал пищу и младший воспитатель, который её принял.
5. Категорически запрещается выдавать и получать пищу с температурой превышающей +60 градусов.
6. При скоплении младших воспитателей более 2 человек, повар имеет право прекратить выдачу пищи.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МЫТЬЮ И ОБРАБОТКЕ ПОСУДЫ НА ПИЩЕБЛОКЕ

1. Перед мытьем посуды необходимо тщательно вымыть руки и надеть специальный фартук для мытья посуды.

2. Кухонную посуду тщательно очищают от остатков пищи в промаркированные вёдра для пищевых отходов, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра промываются дезинфицирующим раствором, а затем промывают под проточной горячей водой и просушиваются.

3. Посуду, разделочные доски и мелкий инвентарь замачивают в дезинфицирующем растворе в первой ванне. Ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 градусов во второй ванне с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивают на решетчатых стеллажах.

4. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

5. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубку после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

6. Моечные ванны содержат в чистоте.

7. Ветошь используется одноразовая. Чистая ветошь хранится в промаркированной емкости

8. Дезинфекция посуды на пищеблоке производится каждый день.

Приложение 16

Инструкция по мытью и обработки посуды в группах

1. Перед мытьем посуды необходимо тщательно вымыть руки и надеть специальный фартук для мытья посуды.
2. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.
3. Перед мытьем посуду тщательно очищают от остатков пищи в промаркированные вёдра для пищевых отходов, очистка которых проводится после каждого приема пищи. Ежедневно в конце дня ведро с крышкой для отходов замачивается в дезинфицирующем растворе, затем ополаскивается горячей водой и просушиваются.
4. Столовые приборы моют так же, как и столовую посуду. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
5. Чайную посуду моют отдельно от столовой, замачивается в дезинфицирующем растворе, затем моют с добавлением моющих средств (Прогресс). Ополаскивают горячей проточной водой и просушивают.
6. Моечные ванны содержат в чистоте.
7. Ветошь используется одноразовая. Чистая ветошь хранится в промаркированной емкости.

Технологическая карта

Наименование изделия: _____

Номер рецептуры: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Химический состав данного блюда				Витамин С, м
	1 порция		Пищевые вещества				
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
Выход							

Наименование сборника рецептов: _____

Технология приготовления: _____

Правила приема передач и хранения готовых домашних блюд

1. Передача готовых домашних блюд родителями (законными представителями) разрешается в пластиковом контейнере изготовленном из материала предназначенного для контакта с пищевой продукцией с указанием фамилии, имени воспитанника, номер группы, даты (на крышке контейнера). Предпочтительный размер контейнера 14*6,5 см (V 350 мл).
2. Принимает контейнер воспитатель группы, проверяет наличие информации (указанием фамилии, имени воспитанника, номер группы, даты), сразу звонит медицинской сестре диетической.
3. Медицинская сестра диетическая, принимает подписанный контейнер с готовым домашним блюдом, оставляет на хранение в отведенном месте в холодильнике (в мед кабинете), где находится до момента выдачи.
4. Перед приемом пищи, медицинская сестра диетическая передает контейнер на пищеблок повару.
5. Повар разогревает еду в контейнере в микроволновой печи и передает младшему воспитателю.
6. После использования контейнер обрабатывается и моется младшим воспитателем
7. Воспитатель передает контейнер родителям (законным представителям) при уходе воспитанника из детского сада.

Инструкция по применению помпы

1. Обработка помпы дезинфицирующим раствором проводится один раз в неделю в санитарный день (пятница) в конце рабочего дня.
2. Перед работой с помпой тщательно вымыть руки с мылом.
3. Снять помпу с бутылки, вынуть из нее наливной кран, водоразборные трубки и разъединить их. Промыть все наружные и внутренние поверхности водоразборных трубок и наливного крана под проточной водой.
4. Получить дезинфицирующий раствор в медицинском блоке
5. Поместить основание помпы в емкость (для замачивания посуды) с раствором так, чтобы все отверстия для воды были погружены (до насоса). Поместить туда же наливной кран, водоразборные трубки помпы, чтобы они были полностью погружены в раствор дезинфицирующего средства на 30 минут. Протереть наружные поверхности нажимного стакана и насоса (те части, которые не были погружены в раствор) чистой салфеткой, намоченной в дезинфицирующем растворе.
6. Тщательно промыть наливной кран и водоразборные трубки под горячей проточной водой (65⁰С).
7. Дальнейшее использование помпы допускается только после полной просушки деталей дозирующего устройства.

Инструкция по питьевому режиму

1. Питьевая вода должна находиться в доступном для детей месте. Рядом с чайником «питьевой режим» находится два подноса (1-для чистых кружек, (2-для использованных кружек). Категорически запрещается переворачивать чистые кружки вверх дном. Использованные кружки ставятся на второй поднос для дальнейшей обработки согласно инструкции по мытью и обработке посуды.
2. В детском саду допускается использование кипяченой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов в чайнике «питьевой режим».
3. Допускается использование бутилированной воды, расфасованной в емкости.
4. В теплое время года, во время пребывания детей на воздухе, вода предлагается воспитанникам на веранде. Воду в чайнике и чистые кружки приносит младший воспитатель.
5. Воду нужно получать младшему воспитателю на пищеблоке в чайники «питьевой режим», согласно графика. Не использованную за 3 часа воду необходимо вылить, чайник промыть согласно инструкции.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УБОРКЕ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА

1. В помещении пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; ежедневно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
2. Для уборки производственных зон, склада продукции, поступающей на пищеблок использовать отдельный промаркированный инвентарь.
3. Рабочие столы на пищеблоке после каждого использования моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств (рабочий раствор получают в специально отведенном месте).
4. Один раз в неделю необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Инструкция по уборке санитарной комнаты

1. Для уборки туалета используется специальный уборочный инвентарь (швабра, ведро для влажной уборки и ветошь для мытья пола) промаркированный красным цветом. Инвентарь хранится в специально отведенном месте, в туалетной комнате. Не допускается использование инвентаря из туалетных для уборки остальных помещений.
2. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается дезинфицирующим средством, которое хранится в специально промаркированной таре в специально отведенном месте. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с хозяйственным мылом ежедневно. Раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств («Пемолукс», «Биолан», «Доместос», «Санокс», «Утенок»).
3. Моющие и дезинфицирующие средства, имеющие стандартную маркировку (или маркируют вручную), хранятся на верхней полке в закрытом шкафу в санитарной комнате.
Категорически запрещается оставлять моющие и дезинфицирующие средства в доступном для детей месте.
4. Мусорное ведро освобождается ежедневно. Промывается и просушивается. Мешки с мусором выносятся в контейнеры для сбора мусора.

Инструкция по уборке групповых помещений

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Уборка проводится в отсутствии детей.
2. Влажную уборку в групповых проводится после каждого приема пищи. Зашторивание окон в помещениях допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения.
3. Ковровые покрытия ежедневно очищают с использованием пылесоса и чистят влажной щеткой не реже одного раза в месяц.
4. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.
5. Стулья, после использования моют горячей водой с мылом (моющим средством).
6. Смена постельного белья, полотенец проводится 1 раз в неделю. Всё бельё маркируется.
7. Белье после употребления складывается в специальный мешок и доставляется в прачечную. Смена постельного белья проводится в отсутствии детей.

Инструкция по разведению дезинфицирующего средства «ЖАВЕЛЬ СИН»

1. Средство предоставляет собой таблетки цилиндрической формы массой 3,2-3,5 г. Средство хорошо растворяется в воде.
2. Обладает антимикробным действием в отношении бактерий, предназначен для дезинфекции поверхностей в помещениях, предметов обстановки, в том числе генеральных уборок, уборочного инвентаря, белья, посуды столовой.
3. Раствор готовится путем растворения таблеток средства «ЖАВЕЛЬ СИН» в воде, на 10л. Воды 7 таблеток дезинфицирующего средства. Содержание активного хлора 0,1% (**готовый раствор к применению**).
4. Все виды работ со средством проводить с защитой кожи рук (резиновые перчатки).
5. Раствор готовится непосредственно перед применением.
6. На емкости с дезинфицирующим раствором ставится маркировка на которой указывается:
 - название средства;
 - концентрация;
 - дата приготовления;
 - срок годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

Емкость находится в специально отведенном месте.

7. Концентрация **готового раствора к применению** (АХ 0,1%) применяется в следующих пропорциях:

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочего раствора по АХ %	Время Обеззараживания (мин)	Соотношение готового раствора / воды	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель, наружные поверхности приборов и т.д.	0,015	60	1/6	протираание
	0,03	30	1/3	протираание
Посуда	0,0015	15	1/60	погружение
Посуда с остатками пищи	0,1	120	1/0	погружение
Игрушки	0,06	15	1/1,5	протираание

Уборочный инвентарь	0,1	60-120	1/0	замачивание
---------------------	-----	--------	-----	-------------

Приложение 25

Требование к личной гигиене работников пищеблока

1. Работники пищеблока должны соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви (обувь с задником должна плотно держаться на ноге); верхнюю одежду и обувь оставлять в шкафу для одежды. Специальная одежда (халат, колпак или косынка) должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.
2. Работники пищеблока должны коротко стричь ногти.
3. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, броши, закалывать одежду булавками.
4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения продукции работники пищеблока обязаны;
 - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а так же иные личные вещи 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 иными моющими средством для рук после посещения туалета
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинской сестре диетической ДОУ
 - использовать одноразовые перчатки для порционирования блюд, приготовления холодных закусок, салатов подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-технических перерывов в работе.
5. Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангиной, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.
6. Пред в ходом в туалетную комнату персонал должен снимать спецхалат, фартук и после выхода тщательно мыть руки с мылом.

Требование к личной гигиене персонала

1. Персонал детского сада должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви (обувь должна плотно держаться на ноге); верхнюю одежду и обувь оставлять в специально отведенном месте, коротко стричь ногти.
2. Работники, связанные с приготовлением и раздачей пищи, не должны во время работы носить кольца, серьги.
3. Не допускаются к накрыванию на стол лица сангиной, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие при подозрении на инфекционные заболевания.
4. Пред входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.
5. Младший воспитатель должен строго соблюдать форму одежды при выполнении должностных инструкций (фартук, колпак или косынку) для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и темный халат для уборки помещений.

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____

Режим питания: четырехразовое
 Возрастная категория: 3 -7 лет

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3		7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинской сестры диетической, дата: _____

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: _____