

Челядьбс сөвмөдэн 8№-а»
шкөлаөдз велөдэн Сыктывкараса муниципальнөй ашсөрлуна учреждение

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 8» г. Сыктывкара

УТВЕРЖДЕНО:
Директор МАДОУ
«Детский сад № 8» г. Сыктывкара
_____ О.А. Сидоренкова
Приказ № 1 от «11» января 2021 г.

**Положение об организации питания
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 8» г. Сыктывкара**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 8» г. Сыктывкара (далее – МАДОУ) в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20, СанПиН 2.3.\2.4.3590-20», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 «Уставом МАДОУ и регламентирует организацию питания в МАДОУ.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в МАДОУ, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания, удовлетворения физиологических и индивидуальных потребностей воспитанников и соблюдение условий приобретения и хранения продуктов питания в МАДОУ.

1.3. Организация питания воспитанников возлагается на работников МАДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогическими работниками, младшими воспитателями определено их должностными инструкциями, регулируется нормативными актами МАДОУ.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива МАДОУ и принимаются на его заседании.

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

2. Цели и задачи по организации питания.

2.1. Цель: удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом, индивидуальными особенностями и временем пребывания в МАДОУ;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;
- повышение качества работы по организации питания в МАДОУ;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания МАДОУ;
- координация деятельности МАДОУ с Управлением дошкольного образования, с товаропроизводителями, поставщиками.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. МАДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное трёхразовое питание воспитанников (завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства. Питание обеспечивает физиологические потребности воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

3.2. В промежутке между завтраком и обедом в МАДОУ установлен дополнительный приём пищи - второй завтрак, включающий сок. Приём пищи организуется с интервалом 3 – 4 часа.

3.3. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с меню, утверждённым директором МАДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций. На основании утверждённого меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста.

3.4. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанника.

3.5. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров – 30-32% и углеводов – 55-58%. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья воспитанников, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании воспитанников дошкольных образовательных организаций. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.6. На основе примерного 10-дневного меню, ежедневно, на следующий день ответственным за организацию питания составляется меню-требование указанием выхода блюд для детей разного возраста. и утверждается директором МАДОУ. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.7. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.8. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3.9. Для воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

• требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

• сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

3.11. Вносить изменения в утверждённое меню без согласования с директором МАДОУ запрещается.

3.12. При необходимости внесения изменений в меню-раскладку (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным должностным лицом – кладовщиком МАДОУ составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора МАДОУ. Исправления в меню-требованиях не допускаются.

3.13. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.14. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объёму разовых порций; пища подаётся тёплой - температура первых и вторых блюд + 50-60°.

3.15. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты, в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

3.16. Ежедневно ответственным за организацию питания, ведётся учёт питающихся воспитанников и работников МАДОУ с занесением данных в журнал учёта питания.

3.17. В МАДОУ создаётся бракеражная комиссия, действующая на основании приказа директора, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе.

3.18. Готовая пища с пищеблока выдаётся только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.19. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников МАДОУ проводится искусственная С – витаминизация третьего блюда. Витаминизация блюд проводится с учётом состояния здоровья воспитанников, под контролем медицинской сестры и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о проведении витаминизации.

3.20. В МАДОУ в соответствии с санитарным законодательством должен быть организован правильный питьевой режим.. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипячённой питьевой воды, при условии её хранения не более 3 часов.

3.21. Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания воспитанников в МАДОУ и дома, для родителей (законных представителей) воспитанников на информационных стендах в группах, на странице официального сайта МАДОУ в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» размещается информация об ассортименте питания воспитанников, сведения о поставщиках продуктов питания, утверждённое меню на осенне-зимний и весенне-летний период на 2 недели. Ежедневно вывешивается меню на раздаче пищи у пищеблока, а также в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объём (выход) порции, состав блюда.

3.22. Содержание оборудования и содержание пищеблока МАДОУ осуществляется в соответствии с санитарным законодательством по организации питания в дошкольных образовательных организациях. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

3.23. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь

кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.24. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.26. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

3.27. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.28. 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.

3.29. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Доставка продуктов питания в МАДОУ осуществляется транспортом поставщиков, оперативно, своевременно, согласно заключенных договоров с производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.30. При получении продукта питания Получатель (кладовщик) проверяет соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража.

3.31. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.32. В случае несоответствия качества продукции Получатель (кладовщик) отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письмо-претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок.

4. Организация питания воспитанников в группах

4.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством педагога и младшего воспитателя и заключается:

- в соблюдении СанПиН обеспечении безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приёма пищи воспитанниками, формирования навыков самообслуживания;
- в организации питьевого режима в группах.

4.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утверждённому директором МАДОУ.

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

4.4. Для организации питания в каждой группе выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчёта не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу группы.

4.5. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.
 - 4.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.
 - 4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
 - 4.8. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают третье блюдо;
 - подаётся первое блюдо;
 - воспитанники рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
 - воспитанник приступают к приёму первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подаётся второе блюдо и салат (порционные овощи);
 - приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.
 - 4.9. Приём пищи педагогом и воспитанниками может осуществляться одновременно.
 - 4.10. В группах воспитанников раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают детей педагог и младший воспитатель.

5. Порядок приобретения продуктов, учёта питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 5.1. К началу учебного года директором МАДОУ издаётся приказ о назначении ответственного за питание, определяющий его функциональные обязанности.
- 5.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учёт питающихся воспитанников с отметкой в журнале питания МАДОУ, который должен быть пронумерован, пронумерован, скреплён печатью и подписью директора МАДОУ.
- 5.3. Ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 08.00 до 10.00 часов подаются педагогами групп.
- 5.4. На следующий день в 08.30 часов педагоги подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает её на пищеблок.
- 5.5. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанниками, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.
- 5.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом, составленным в произвольной форме.
- 5.7. С последующим приёмом пищи (обед, уплотнённый полдник) воспитанники, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту, составленному в произвольной форме. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
 - мясо, куры, печень;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 5.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.9. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т. д.).

5.10. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

5.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора МАДОУ, главного бухгалтера.

5.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям) воспитанников, размер которой устанавливается решением Учредителя.

5.14. Нормативная стоимость питания воспитанников определяется Учредителем.

5.15. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

6. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

6.1. Поставки продуктов в МАДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МАДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МАДОУ и снабжающей организацией.

6.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

6.4. Поставка снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

6.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МАДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МАДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в МАДОУ подлежит согласованию с директором. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

7. Контроль организации питания

7.1. Контроль качества (разнообразия), закладки продуктов питания, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и

соблюдения сроков реализации продуктов обеспечивается администрацией МАДОУ. Руководителем совместно с медицинским персоналом, кладовщиком и шеф-поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в МАДОУ на учебный год

Организация контроля за соблюдением условий организации питания в МАДОУ осуществляется в соответствии с СанПиН согласно программы производственного контроля.

7.2. Система контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы за:

- обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод) в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- обеспечением средне недельного разнообразия ассортимента и количества продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- правильностью расчётов необходимого количества продуктов (по меню- требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объёмом) упаковки продуктов, объема выхода готовой продукции

- соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

7.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля рациона питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчёты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

7.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утверждённого примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчёты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

7.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в МАДОУ к участию в контроле могут привлекаться члены родительского комитета МАДОУ или представители иных органов управления МАДОУ.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Руководитель совместно кладовщиком и шеф-поваром осуществляет ежемесячный анализ деятельности МАДОУ по организации питания воспитанников, выполнению натуральных норм питания.

8.2. Отчеты об организации питания в МАДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

План работы по организации питания

Вопросы по питанию, которые могут рассматриваться на административном собрании:

- утверждение плана работы на год;
- краткая характеристика вновь поступивших детей, особенности их питания;
- документы по питанию для руководства в работе.

Выполнение натуральных и денежных норм.

Соблюдение 10-ти дневного меню.

Отчет кладовщика о работе с поставщиками.

Отчет о контроле питания на группах:

- соблюдение режима питания;
- сервировка стола и воспитание культурно-гигиенических навыков у детей;

Отчет о контроле питания на пищеблоке.

Подведение итогов по организации питания.

Выполнение натуральных норм.

Работа с кадрами

Занятия с обслуживающим персоналом групп по организации питания детей.

Консультация для воспитателей «Создание условий для воспитания культуры еды у детей»

Производственное совещание по итогам проверки питания в группах.

Собрание трудового коллектива:

- анализ работы МАДОУ по питанию за год

Контроль за организацией питания

Организация систематического контроля за работой пищеблока:

- проверка закладки продуктов питания;
- проверка выхода готовой продукции;
- выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.

Ведение документации по питанию на пищеблоке и медкабинете

Организация питания в группах:

- соблюдение режима питания;
- проверка объема блюд;
- сервировка стола в группах и формирование культурно-гигиенических навыков у детей.

Работа с родителями

Общее родительское собрание:

- организация питания в МАДОУ.

Выступление членов родительских комитетов групп на собрании трудового коллектива.

Знакомство с новым 10-ти дневным меню