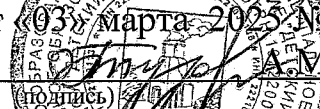
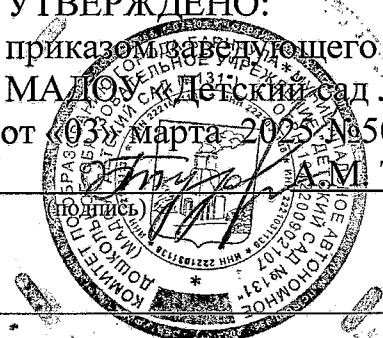


ПРИНЯТО:
на заседании Общего собрания
трудового коллектива
МАДОУ «Детский сад №131»
протокол от «27» февраля 2025 № 3

УТВЕРЖДЕНО:
приказом заведующего
МАДОУ «Детский сад №131»
от «03» марта 2025 №50-осн

А.М. Тузовская
(Ф.И.О)



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад №131»
(МАДОУ «Детский сад №131»)

г. Барнаул

2025

Общие Положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №131» (МАДОУ «Детский сад №131») (далее - МАДОУ) (далее- Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм» (далее- СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 22.08.2024 №9 «О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32», Уставом и настоящим Положением.

1.2. Настоящее Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих МАДОУ и порядок организации питания воспитанников в условиях МАДОУ.

1.3. МАДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом от 1,6 до 7 лет, 10,5-и часовым пребыванием в МАДОУ.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в МАДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МАДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего МАДОУ.

2. Порядок организации питания воспитанников в МАДОУ

2.1. Воспитанники МАДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания и режимом работы МАДОУ. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в МАДОУ организуется в соответствии с основным (организованным) меню, разработанным для воспитанников от 1,6 до 7 лет (на основе физиологических потребностей воспитанников в пищевых

веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.43590-20 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

Согласно СанПиН 2.3/2.43590-20 п.8.1.2., основное (организованное) меню включает в себя горячее питание, индивидуальное меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований. В МАДОУ замена горячих блюд из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается.

Основное (организованное) меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, обед, полдник, ужин.

Завтрак, обед, полдник и ужин предусмотрен при посещении МАДОУ 10,5 часов, завтрак и обед предусмотрен при посещении МАДОУ 4 часов (ГКП с 8.00 до 12.00 и с 8.30 до 12.30, обед предусмотрен при посещении МАДОУ 4 часов ГКП с 9.00 до 13.00).

Согласно СанПиН 2.3/2.43590-20 п.8.1.2.1., при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличивается на 5%.

Согласно СанПиН 2.3/2.43590-20 п.8.1.2.3. допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам к каждому приёму пищи.

2.3. Основное (организованное) меню составляется по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в МАДОУ организовано и питание воспитанников.

2.4. При составлении основного (организованного) меню питания учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи:

завтрак - 25 %;

обед - 35%;

полдник 15%;

ужин - 25 %.

Полдник состоит из приема после сна молочного или кисломолочного напитка и свежей выпечки (или печенья, пряника).

2.5. При составлении основного (организованного) меню и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: ясли- белков 42% от калорийности рациона, жиров 47%, углеводов 203%, сад - белков 54% от калорийности рациона, жиров 60%, углеводов 261%.

2.6. Основное (организованное) меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на 1 ребёнка на каждый день, в соответствии с технологическими картами, утверждёнными руководителем приготовления блюд для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

2.7. В основном (организованном) меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо, кисломолочные напитки и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.9. Повседневный рацион питания воспитанников в МАДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе основного (организованного) меню.

Для обеспечения преемственности питания в семье - меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители (законные представители) воспитанников всех групп МАДОУ (в обеденном зале, холле, групповой ячейке, на официальном сайте МАДОУ).

2.10. Составленное основное (организованное) меню фиксируется на специальном бланке меню - раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся всех возрастных групп;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции);
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в состав блюд и кулинарных изделий, определяется в соответствии с технологическими картами.

2.11. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.12. На каждое блюдо основного (организованного) меню в МАДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.13. В МАДОУ учитываются требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к объему порций приготавливаемых блюд для воспитанников разного возраста.

2.14. Питание воспитанников в МАДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. При выдаче пищи на пищеблоке (при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющие образовательную деятельность, оказание услуг по уходу и присмотру за детьми), для контроля

температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

2.16. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента приготовления.

2.17. В целях профилактики гиповитаминозов, недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников в МАДОУ используются пищевые продукты, обогащённые микронутриентами. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков в примерном десятидневном меню предусмотрено использование витаминизирования напитков, проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель) после охлаждения до температуры 15^оС (для компота) и 35^оС (для киселя) непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчёта для детей от 1,6 до 2 лет- 35 мг, от 3 до 7 лет – 50,0 мг. на порцию. Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

2.18. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику (график разрабатывается руководителем), после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (Приложение №1).

2.19. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролируют ответственные лица.

2.20. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МАДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;
- мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

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

2.22. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное учреждение осуществляется при наличии

товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража.

Так же контроль за поступающими продуктами 2 раза в месяц организует комиссия по закупкам товаров, работ и услуг, назначенная приказом заведующего.

В МАДОУ 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.

2.23. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МАДОУ имеется складское помещение для хранения продуктов, которое оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильного оборудования - термометрами.

2.24. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МАДОУ учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе на пищеблоке, копии инструкций имеются на пищеблоке.

2.25. Все технологическое и холодильное оборудование в МАДОУ находится в рабочем состоянии, ежегодно заключается договор на обслуживание оборудования.

2.26. В МАДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.27. В МАДОУ для выдачи и приготовления пищи используется электрооборудование: электрические плиты, духовой шкаф, мясорубка, протирочная машина, варочные котлы, тестомес, холодильное оборудование, электронные весы.

2.28. В помещении пищеблока ответственные работники проводят влажную уборку ежедневно: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; генеральную уборку - по утвержденному графику: с применением моющих средств проводится мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стёкол от пыли.

2.29. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и

обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра заносятся в санитарный журнал.

2.30. В МАДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

2.31. В МАДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Используется бутилированная питьевая вода. Допускается использование кипячёной питьевой воды, хранение кипяченой питьевой воды не более трех часов.

2.32. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца, квартала.

2.33. Ежедневно производится корректировка объема продуктов для закладки на ужин в соответствии с количеством воспитанников (на основании мониторинга - не менее 20%).

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

3.1. Продукты поставляют в МАДОУ снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МАДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МАДОУ и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме, либо через электронную систему «Меркурий».

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт через электронную систему «Меркурий».

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку

продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме либо через электронную систему «Меркурий». Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы МАДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МАДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в МАДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МАДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию либо через электронную систему «Меркурий». Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Порядок учета питания, поступления контроля денежных средств на продукты питания

4.1. Ежегодно (в начале календарного года) заведующим МАДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания.

4.2. Ежедневно воспитателями групп ведётся учет присутствующих в этот день питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

4.3. В случае снижения численности воспитанников продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, вписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированное (размороженное) мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.5. Начисление платы за питание производится бухгалтерией МАДОУ ежемесячно на основании табелей учета посещаемости воспитанников.

4.6. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

5. Контроль за организацией питания воспитанников

5.1. В МАДОУ обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников, выполнением натуральных норм питания в соответствии с планом внутриучрежденческого контроля.

5.2. Контроль за соблюдением условий организации питания в МАДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

5.3. Система контроля за формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых и кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с основным (организованным) меню и ежедневной меню - раскладкой;

- санитарное состояние пищеблока и буфетных в групповых комнатах;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации, и другие.

5.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (основного (организованного) 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 расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.5. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется заведующим МАДОУ и членами комиссии, назначенными приказом заведующего, ответственными назначенными приказом заведующего в соответствии с планом внутриучрежденческого контроля и бракеражной комиссией (Приложение №1) назначенной приказом заведующего.

6.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в МАДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены комиссии по закупке товаров, работ и услуг.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

6.1. Заведующий МАДОУ:

- создает условия для организации питания воспитанников;
- несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в МАДОУ;
- представляет учредителю необходимые отчёты и документы по использованию денежных средств.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МАДОУ, работниками пищеблока, заведующим складом отражаются в их должностных инструкциях.

7. Отчетность и делопроизводство

7.1. Заведующий осуществляет ежеквартальный анализ деятельности МАДОУ по организации питания воспитанников.

7.2. Отчеты об организации питания в МАДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса: на Общем собрании трудового коллектива, совещаниях при заведующем, на Общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Порядок работы бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №131» (МАДОУ «Детский сад №131»)

1. Общие положения

1.1. Основываясь на Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 22.08.2024 №9 «О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32», Устав муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №131» (МАДОУ «Детский сад №131») (далее- МАДОУ) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ создается и действует бракеражная комиссия. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается и утверждается приказом заведующего МАДОУ в начале календарного года.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 человек. В состав комиссии входят:

- представитель администрации МАДОУ руководитель, лицо, заменяющее руководителя;
- педагогический работник;
- сотрудники МАДОУ;
- родительская общественность.

3. Полномочия бракеражной комиссии:

3.1. Бракеражная комиссия:

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Выдача готовой продукции проводится только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) бракеражной комиссией, записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции (бракеражном журнале) результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале бракеража готовой пищевой продукции отмечаются результаты проб, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи.

3.4. Форма журнала бракеража готовой пищевой продукции утверждена санитарными правилами и нормами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Журнал бракеража готовой пищевой продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится на пищеблоке.

3.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

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

Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче, и вносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции, где комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

3.8. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Суточная проба отбирается в объеме:

Порционные блюда - в полном объеме;

Холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г.

3.9. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с

указанием приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо.

3.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

4. Заключительные положения:

4.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

4.2. Администрация МАДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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