

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №2**

**П Р И К А З**

От 12.01.2021

№ 30

г. Хадыженск

**Об организации питания в МБДОУ детский сад №2**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 « Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.2362-08 «Дополнения и изменения №9 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Дополнить и утвердить дополнения к должностным инструкциям работников пищеблока, завхоза, помощника воспитателя, воспитателя.

В срок до 10.02.2021 ознакомить сотрудников с дополнениями под роспись в журнале.

2. Создать постоянную **комиссию по контролю за организацией питания** в МБДОУ детском саду № 2 в составе:

Председатель комиссии - заведующий Л.В.Халицкая

Члены комиссии – Воспитатель Е.А. Галушка

Завхоз О.В.Бондаренко

Помощник воспитателя Г.С.Алешина;

**Бракеражную комиссию готовой продукции** в составе:

Председатель комиссии - заведующий Л.В.Халицкая

Члены комиссии – Воспитатель Д.Г. Антонян

Помощник воспитателя Е.Р. Мурзина

3. Утвердить график приема пищи воспитанниками в МБДОУ детский сад №2

	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная к школе группа
Получение завтрака	8.00	8.10	8.20	8.30
Завтрак	8.15-8.35	8.25-8.45	8.35-8.50	8.40-8.55
Получение второго завтрака	9.50	9.55	10.00	10.05
Второй завтрак	10.00-10.15	10.05-10.20	10.10-10.20	10.15-10.25
Получение обеда	12.00	12.10	12.20	12.30
Обед	12.15-12.45	12.25-12.50	12.35-12.55	12.45-13.00
Получение полдника	15.05	15.10	15.15	15.20
Полдник	15.25-15.45	15.25-15.45	15.25-15.40	15.25-15.40

4. Утвердить «Программу производственного контроля за организацией питания в МБДОУ детский сад №2» (приложение 1)

5. **Комиссию по контролю за организацией питания** назначить ответственными за производственный контроль организации питания. Результаты контроля доводить до членов

коллектива ДОУ ежемесячно на производственных совещаниях.

6. **Педагогам групп** провести анализ и составить списки детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, бесплатном питании; завхозу О.В.Бондаренко организовать лечебное и диетическое питание на основании представленных родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача, наличием индивидуального меню, разработанного специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка. Разрешить употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в групповой.

7. **На завхоза О.В.Бондаренко** возложить ответственность за ежедневное составление меню-требований на следующий день. О.В. Бондаренко организовать питание детей в МБДОУ детский сад №2 в соответствии с «Примерным 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х лет до 7 лет, посещающих МБДОУ детский сад №2 с 10-ти часовым режимом функционирования», Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным заведующим меню. При замене одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий пользоваться таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к Правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в список;
- согласно табеля учета посещаемости детей производить выдачу-возврат дополнительных продуктов;
- при составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;
- ежедневно заполнять ведомость контроля за рационом питания, выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней.

Представлять меню-требование для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

- проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха;
- холодильное оборудование - контрольных термометров;
- осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования при необходимости), 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 и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения;
- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);
- в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.
- осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;
- в случае нарушения условия и режима перевозки, а также отсутствия

товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать;

- следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;

- производит выдачу продуктов и продовольственного сырья из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «ЦБОУ»

**Завхоза О.В.Бондаренко назначить ответственным за ведением журналов:**

- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

#### **8. Поварам :**

- изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия в соответствии с требованиями технических регламентов и едиными санитарными требованиями.

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность;

- изготавливать блюда в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим МБДОУ детский сад №2 или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, разработанными и утвержденными заведующим МБДОУ детский сад №2 или уполномоченным им лицом;

- не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче изделий, посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

- исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю;

- закладку основных продуктов в котел проводить в присутствии ответственных лиц за закладку - членов бракеражной комиссии;

- выставлять контрольное блюдо на раздачу;

- с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использовать термометр;

- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ, инструкций по работе с оборудованием и правила личной гигиены;

- не допускать вход посторонних лиц на пищеблок;

- посещать группы во время приема пищи детьми для определения вкусовых предпочтений, аппетита детей, качества приготовленной пищи;

- обеспечить временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике;

- осуществлять разогрев блюд в микроволновой печи;

- осуществлять питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятить воду не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченую воду охлаждать до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечать в графике.

- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях

**9. Назначить повара Кобзарь Н.В. и повара Адонину М.Н.** ответственными за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

- отбор суточной пробы осуществлять 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) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, и т.д. оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

**10. Кухонному рабочему Халицкой Н.А.:**

- производить в производственных помещениях пищеблока ежедневно влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте;

- обрабатывать инвентарь для готовой и сырой продукции, хранить его отдельно производственных цехах;

- маркировать емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);

- мыть и сушить столовые приборы, столовую посуду, чайную посуду, подносы перед раздачей;

- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть;

- осуществлять сбор и обращение с отходами в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории МБДОУ детский сад №2;

11. Работникам пищеблока своевременно проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством Российской Федерации

**12. Медицинскому работнику, а в случае ее отсутствия завхозу О.В. Бондаренко:**

- проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Своевременно предоставить докладную о выявленных лицах с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями с целью временного отстранения от работы с пищевыми продуктами или перевода на другие виды работ.

13. Работникам пищеблока:

- запретить хранить личные вещи и комнатные растения в производственных помещениях пищеблока

14. Работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

**15. Помощникам воспитателя:**

- соблюдать правила обработки и хранения посуды;
- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- осуществлять питьевой режим: до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечать в графике; перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть;
- производить получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню-раскладкой, в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику; - осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню, производить контрольное взвешивание порций ;
- соблюдать сервировку столов;
- контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания группы, проводить уборку помещений согласно графику генеральной уборки;
- соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств ;
- соблюдать правила сбора, выноса и обработки емкостей с пищевыми отходами;
- создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке.

**16. Педагогам групп** размещать в доступных для родителей и детей местах следующую информацию:

- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей;
- формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи;
- соблюдать сервировку стола (салфетки, блюдца под чашки, хлебницы под столовые приборы);
- во время приема детьми пищи не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык культуры приема пищи, учить детей есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи;

17. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру (при наличии), завхоза О.В.Бондаренко.

18. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детским садом №2

Л.В Халицкая

С приказом ознакомлены:

О.В.Бондаренко  
Н.В.Кобзарь  
М.Н.Адонина  
Н.А.Халицкая  
Г.Ф.Коренная

Е.Р.Мурзина  
Г.С.Алешина  
С.В.Акимова  
М.Н.Четверикова  
Д.Г.Антонян

Е.А.Галушка  
Е.А.Болсуновская  
В.Н.Хорольская  
М.Н. Сердюк  
С.Н.Алимова

## **ПРОГРАММА производственного контроля организации питания в МБДОУ детский сад № 2**

### **Цель производственного контроля:**

Осуществление контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством поставляемых продуктов питания и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

### **Объекты производственного контроля:**

- Помещения пищеблока
- Групповые помещения
- Технологическое оборудование
- Рабочие места
- Сырье, готовая продукция
- Отходы производства

### **Контролируется:**

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки продуктов питания.
- Показатели качества и безопасности продуктов.
- Полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах.
- Поточность приготовления продуктов питания.
- Качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях.
- Условия и сроки хранения продуктов.
- Условия хранения дез. и моющих средств на пищеблоке, групповых помещениях.
- Соблюдение требований и норм Санпин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" при приготовлении и выдаче готовой продукции.
- Исправность холодильного, технологического оборудования.
- Контроль личной гигиены, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, мед. осмотра. Вакцинации сотрудниками МБДОУ детский сад №2.
- Дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

### **Нормативные правовые акты**

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»
2. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»

Нормативные акты Правительства Российской Федерации.

### **Федеральные законы**

1. Закон Российской Федерации от 7.02.1992 №2300-1 "О защите прав потребителей"
2. Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273 -ФЗ «ОБ ОБРАЗОВАНИИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
3. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», с изменениями.

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями.
5. Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
6. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
7. Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"
8. Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
9. Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
10. Федеральный закон от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

#### **Ведомственные нормативные акты**

1. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»

#### **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы**

1. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» (утверждены постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 г. № 6)
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36) 30
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98)
4. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 « Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно -эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299)

#### **Методические рекомендации и указания**

1. Методические указания МУК 2.3.2.721-98 «2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище» (утверждены Главным Государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 г.)
2. Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178).

## План производственного контроля за организацией питания в ДОУ

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Заведующий, контрактный управляющий	Контракт ( ы) на поставку продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт ( при выявлении нарушений)
<b>2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции</b>				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Наличие маркировки на пробах
<b>3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе</b>				
3.1.	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Меню
3.4.	Соответствие блюда технологической карте приготовления	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические карты



<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов ( сырья, кулинарной продукции)</b>				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы
4.2.	Холодильное оборудование ( морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы
<b>5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды</b>				
5.1.	Условия труда. производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда. производственная среда групповой, буфетной	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений</b>				
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий</b>				
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования
<b>8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи</b>				

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания, список детей питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания