

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 1 «Аленушка» (МДОУ № 1)
155040, Ивановская область, город Тейково, улица Октябрьская, дом 47
телефон (49343) 2-22-86, E – mail: mdou1alenushka@rambler.ru
ОКПО 46175064, ОГРН 1023701326087, ИНН 3704003613, КПП 370401001



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ № 1

И.В. Умрик Умрик И.В.

приказ № 424 от 30.12.2020 г.

**Положение
об организации питания
воспитанников
МДОУ № 1 «Аленушка»**

2020 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано для МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД №1 «Аленушка» (далее – МДОУ №1), в соответствии следующими действующими нормативными документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273 ст.41;
 - Федеральным законом «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999г. № 52 – ФЗ, (в действующей редакции);
 - Федеральным законом «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07. 1998 № 124-ФЗ,
 - Конвенцией о правах ребенка, принята резолюцией №44/25 Генеральной Ассамблеи ООН от 20.11.1989г., (вступила в силу для России 15.09.1990г.);
 - Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями от 01.01.2000г. № 29 – ФЗ, (с изменениями от 15 июля 2013 года № 315432-6);
 - Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 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 молодёжи» (далее - СанПиН 2.4.3648-20);
 - Уставом МДОУ №1;
 - Правилами внутреннего трудового распорядка МДОУ №1;
- с целью обеспечения рационального и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МДОУ №1 и осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МДОУ №1.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в МДОУ №1, определяет содержание и порядок проведения контроля организации и качества питания.

1.3. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников МДОУ №1 и соблюдения санитарно – эпидемиологических требований к организации питания в МДОУ №1.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель и задачи

2.1. Основной целью организации питания воспитанников МДОУ №1 является оптимизация и координация деятельности всех служб МДОУ №1, осуществляемая через следующие задачи:

- обеспечение воспитанников сбалансированным питанием, полностью отвечающим возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах, необходимых для нормального развития ребёнка;
- формирование у воспитанников правильного стереотипа пищевого поведения (любить то, что тебе件лезно);
- создание условий для организации и обеспечения качественного питания в МДОУ №1;
- создание эффективной системы контроля за организацией качества питания в МДОУ №1;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания с целью разработки предложений по его распределению;
- совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в МДОУ №1.

3. Организация питания воспитанников в МДОУ №1

3.1. Организация питания воспитанников в МДОУ №1 осуществляется штатными работниками МДОУ №1 (заведующий, повара, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателей) и медицинской сестрой ОБУЗ «Гейковская ЦРБ».

3.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МДОУ №1, поварами, кладовщиком, воспитателями, помощниками воспитателей и медицинской сестрой отражаются в их должностных инструкциях.

3.3. МДОУ №1 обеспечивает сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МДОУ №1, согласно установленным нормам.

3.4. Питание детей может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации (*пункт 1.9 СанПиН 2.4.3648-20*).

3.5. В МДОУ №1 устанавливается 5-разовое питание воспитанников с дополнительным приёмом пищи – вторым завтраком, включающим напиток или сок, или свежие фрукты (*приложение № 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

3.6. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с примерным 10 –ти дневным меню, на основе физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии и с учётом рекомендуемого среднесуточного набора продуктов питания, рекомендуемыми среднесуточными нормами питания для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет (*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 8.1.4, приложение № 7 таблица 1*).

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отражённой в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов (*пункт 2.3.3 СанПиН 2.4.3648-20*).

Питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в групповом помещении. Хранение приготовленных родителями блюд осуществляется в специальном холодильнике. Разогрев проводится в помещении в микроволновке. (*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 8.2.3.*)

3.7. Разработанное примерное 10 – ти дневное меню утверждается заведующим МДОУ №1 (*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 8.1.3*).

3.8. На основании утверждённого примерного 10-ти дневного меню ежедневно медицинской сестрой, поваром, кладовщиком составляется меню – требование установленного образца, утверждаемое заведующим МДОУ №1.

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

3.10. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания воспитанников в МДОУ №1, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МДОУ №1, определяются санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами, устанавливаемых санитарные, гигиенические и иные нормы и требования.

3.11. При распределении энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей, пребывающих в МДОУ № 1 - 12 часов, используется норматив (*СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 10 таблица 3*): завтрак - 20 %; 2-ой завтрак- 5%; обед - 35 %; при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно (*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 8.1.2.1.*); полдник – 15 %; ужин – 25%. Вместо полдника и ужина возможна организация «уплотнённого полдника» с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона - 30 % (*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 8.1.2.2.*).

3.12. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведённым в таблице № 3 приложения № 10 *СанПиН 2.3/2.4.3590-20*, по каждому приёму пищи.

3.13. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто гр., мл., на 1 ребёнка в сутки) (*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 7 таблица 1*):

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей, в гр., мл., нетто	
	1-3 года	3 -7 лет
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80
Хлеб ржаной	40	50
Молоко, молочная и кисломолочные продукты с м. д. ж. не ниже 2,5%	390	450
Творог с м. д. ж. 5 % - 9%	30	40
Сметана с м. д. ж. не менее 15 %	9	11
Сыр	4	6
Мясо (бескостное /на кости) 1 категории	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./ цыплята – бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат.потр.)	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосолёное	32	37
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25

Яйцо, шт.	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая солёные и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г.	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао - порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
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 используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
Крахмал	2	3

3.14. Выдача готовой продукции из пищеблока выдаётся поваром из расчёта массы порции для детей в зависимости от возраста (в граммах) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 9 таблица 1):

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	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	130 - 150	150 - 200

соблюдения общей массы блюд завтрака)		
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

3.15. Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах – не менее):
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 9 таблица 3):

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
завтрак	350	400
второй завтрак	100	100
обед	450	600
полдник	200	250
ужин	400	450

3.16. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 10 таблица 1):

показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1 – 3 лет	3 – 7 лет
Белки (г/сут)	42	54
Жиры (г/сут)	47	60
Углеводы (г/сут)	203	261
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
Витамин С (мг/сут)	45	50
Витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
Витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
Витамин А (рет.экв/сут)	450	500
Витамин Д (мкг/сут)	10	10
Кальций (мг/сут)	800	900
Фосфор (мг/сут)	700	800
Магний (мг/сут)	80	200
Железо (мг/сут)	10	10
Калий (мг/сут)	400	600
Йод (мг/сут)	0,07	0,1
Селен (мг/сут)	0,0015	0,02
Фтор (мг/сут)	1,4	2,0

3.17. Контроль за качеством питания, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом готовой продукции, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру и заведующего МДОУ №1 и осуществляется в соответствии с планом – графиком контроля организации питания в МДОУ №1.

3.18. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего МДОУ №1.

3.19. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 4)

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

3.20. 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 контролирует ответственное лицо.

3.21. В МДОУ №1 организован питьевой режим посредством выдачи кипяченой питьевой воды (пункт 2.6.6. СанПиН 2.4.3648-20). Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 8.4.).

3.22. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- анализ документации;
- обследование помещения пищеблока и подсобного помещения (кладовая) для хранения продуктов;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом.

3.23. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3.24. Для приготовления пищи используется исправное электрооборудование.

3.25. Доставка пищевых продуктов в МДОУ №1 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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 2.2.).

3.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОУ №1 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. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 5). В МДОУ 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. Качество продуктов проверяет кладовщик.

3.27. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МДОУ №1 подсобное помещение (склад) для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, показания которых ежедневно вносятся в журналы:

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 3)

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

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 2)

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

3.28. Закупка и поставка продуктов питания в МДОУ №1 осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44 – ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, поставки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на контрактной основе.

4. Ответственность за организацию питания в МДОУ №1

4.1. Заведующий МДОУ №1:

- несёт персональную ответственность за организацию питания воспитанников в МДОУ №1 в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МДОУ №1 и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ответственного за организацию питания в МДОУ №1;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета МДОУ №1;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает контракты на поставку продуктов питания.

4.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание; - ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, совета МДОУ №1;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

4.3. Кладовщик несёт ответственность за:

- находящиеся в её подотчёте продукты питания;
- санитарное состояние подсобного помещения (склада) для хранения продуктов, холодильных камер, холодильников;
- завоз, приём в подсобное помещение (склад), хранение и выдачу со склада продуктов питания;
- качеством отпускаемых продуктов;
- сроки реализации продуктов;
- точную выдачу продуктов согласно меню;
- хранение продуктов с целью предотвращения их порчи и потерь.

4.4. Повар несёт ответственность за:

- своевременное приготовление доброкачественной и соответствующей требованиям кулинарии пищи;
- закладку продуктов;

- раздачу готовой пищи в группы;
- жизнь и здоровье воспитанников;
- санитарное состояние своего рабочего места;
- сохранность и санитарное состояние технологического оборудования.

4.5. Родители (законные представители) воспитанников МДОУ №1:

- своевременно вносят родительскую плату;
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МДОУ №1 для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

5. Взаимосвязи

5.1. МДОУ №1 взаимодействует со следующими структурами:

- с Централизованной бухгалтерией Отдела образования администрации г.Тейково, на основании договора об оказании услуг по ведению бухгалтерского учёта;
- с Центром гигиены и эпидемиологии в Ивановской области в г. Кохме, Ивановском и Лежневском районах, на основании заключенных договоров;
- с ОБУЗ «Тейковская ЦРБ», на основании заключённых договоров.

5.2. Продукты поставляют в МДОУ №1 снабжающая организация на основании заключенных контрактов в порядке, установленном законодательством РФ.

5.3. Обязательства снабжающей организации по обеспечению МДОУ №1 всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются контрактами, заключенными между МДОУ №1 и снабжающей организацией.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.7. Снабжающая организация обеспечивает поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МДОУ №1.

Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МДОУ №1. С учетом этого график завоза продуктов в МДОУ №1 согласовывается с заведующим МДОУ №1. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МДОУ №1 имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. Финансирование расходов на питание воспитанников в МДОУ №1

6.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МДОУ №1, бухгалтера.

6.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся в МДОУ №1 осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

6.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.

6.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МДОУ №1.

6.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели групп. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.6. Плата за содержание воспитанников МДОУ №1 с родителей (законных представителей) производится в соответствии с законодательством РФ.

6.7. Размер указанной платы определяется исходя из общих затрат содержания обучающихся в МДОУ №1 с учетом длительности их пребывания, а также режима работы учреждения.

6.8. Частичное возмещение родителям (законным представителям) расходов за питание воспитанников МДОУ №1 обеспечивается в соответствии с законодательством РФ.

7. Делопроизводство

7.1. Документы по организации питания в МДОУ №1:

- примерное 10 –ти дневное меню;
- накопительная ведомость;
- меню – требования;
- технологические карты;
- ассортимент основных продуктов питания;
- санитарные требования к состоянию пищеблока;
- контракты на поставку товара (продуктов питания);

Таблицы:

- отходы при холодной и тепловой обработке продуктов;
- объем порций для детей раннего и дошкольного возраста;

- таблицы замены продуктов;
- график выдачи пищи;
- график смены кипяченой питьевой воды для питьевого режима.

Журналы:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал проверок закладки продуктов питания;
- журнал учёта осмотров работников пищеблока на гнойничковые заболевания;
- журнал здоровья.
- медицинские книжки персонала.