

Согласовано  
Председатель профсоюзного  
комитета  
Радостева Н.С.

Утверждено приказом  
№ 16 от 19.01.2016  
Заведующий МАДОУ  
«Детский сад №360» г.Перми  
Гилева Н.Л.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации детского питания**  
**в МАДОУ « Детский сад №360» г.Перми**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 30.12.2001г.,10.01.2003 г., 30.06.2003 г., 22.08.2004 г.;

- СанПин 2.4.1.3049-13 к устройству, содержанию и организации режима работы ДОО с изменениями от 27.08.2015 г.

- ФЗ о закупках

1.2. В соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, кладовщик, медсестра, заместители заведующего, педагоги, помощники воспитателя/.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДООУ.

## 2. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

2.1. комплектация оборудования производственных, складских помещений пищеблока технологическим, холодильным и моечным оборудованием формируется заведующим ДООУ в соответствии с требованиями СанПин и оформляется в виде перечня оборудования производственных, складских помещений пищеблока технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.2. Ответственного за исправностью технологического и холодильного оборудования назначает заведующий. При возникновении неисправности оборудования, сотрудники пищеблока действуют согласно инструкции.

2.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь, посуда и производственные, складские, санитарно-бытовые помещения должны отвечать требованиям Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26) (с изменениями и дополнениями от 20 июля 2015 г.)

2.4 В моечной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

### **3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

3.1 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом, назначенным приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок который хранится в течение года. 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.

3.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

3.3. Места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

3.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

3.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется согласно требованиям Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. постановлением Главного

государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26) (с изменениями и дополнениями от 20 июля 2015 г.).

3.6 Организация питания в ДОУ 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, согласно технологическим картам, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.8 В целях профилактики недостаточности витаминов в питании детей в ДОУ проводится искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией из расчета для детей от 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд осуществляется под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом) и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих блюд, который хранится один год.

3.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. 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 кулинарных недостатков.

3.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

3.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не

допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26) (с изменениями и дополнениями от 20 июля 2015 г.)

- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- 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.

3.12. Для организации правильного питьевого режима, в ДОУ используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3 часов.

#### **4. Требования к составлению меню для организации питания детей в ДОУ.**

4.1. В ДОУ организовано четырех-пяти разовое питание в соответствии с десятидневным меню, утвержденным заведующим ДОУ .

Меню разработано с учетом:

- физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 3-7 лет: энергия – 1800 ккал, белок – 54г (в т.ч. животный – 60%), жиры – 60 г, углеводы - 261 г;

- рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОУ;

- национальных и территориальных особенности питания населения и состояние здоровья детей;

- в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей ;

- соблюдения следующих пропорций: содержание белков должно обеспечивать 12–15% от калорийности рациона, жиров 30–32% и углеводов 55–58%;

- распределения энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: для детей с 12 часовым пребыванием - завтрак (20–5 %), 2 завтрак (5%), полдник (10–15%), ужин (20–25 %) ;

- возможного ассортимента вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяемого с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

4.2. Утвержденное меню содержит ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в десятидневном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформляются согласно

4.3. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

4.4. Согласно меню:

- завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка;

- второй завтрак состоит из фруктов, кисломолочных продуктов или сока;

- обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

- полдник состоит из напитка (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных блюд.

- Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

4.5. Утвержденное меню предусматривает ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2–3 раза в неделю.

4.6. 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.

4.7. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

Для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания ДООУ, ответственный работник заполняет меню-требование.

### **5. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов с пищеблока корпуса №1 в буфет раздаточную корпуса №2.**

5.1. Транспортировка готовой пищевой продукции с пищеблока корпуса №1 до буфет-раздаточной корпуса №2, проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения готовых пищевых продуктов.

5.2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым.

5.3. Транспортное средство для перевозки пищевых продуктов должно содержаться в чистоте, а его использование обеспечить условия исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

5.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.5. Тара, в которой перевозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

5.6. Перетарирование готовой продукции не допускается.

### **6. Организация питания в группах.**

6.1. Режим питания детей по отдельным приемам пищи утверждается заведующим в начале учебного года.

6.2. Выдача готовой пищи должна происходить строго по графику.

6.3. Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать

групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). Запрещается ставить емкости с пищей друг на друга.

Для нарезки хлеба, сыра, фруктов в групповых должны быть выделены отдельные промаркированные доски и ножи.

6.4. Количество столовой и чайной посуды в каждой группе должно соответствовать списочному составу детей в группе из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка. На каждого ребенка 3-4 лет комплект столовых приборов содержит: чайную ложку, столовую ложку, вилку. Для детей 5-7 лет этот комплект предусматривает наличие столового ножа.

Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

Вся посуда должна быть промаркирована. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность. Маркировка детской посуды и посуды сотрудников должна быть различной.

Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

6.4. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

6.5. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать количественному составу присутствующих в группе детей.

6.6. Перед раздачей пищи помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.7. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во всех возрастных группах (во второй младшей группе – со второго полугодия) организуются дежурства по столовой.

Порядок действия дежурных: вымыть руки, надеть фартуки, косынки (колпаки), приступить к сервировке, убрать посуду со столов по окончании приема пищи, навести порядок вокруг места приема пищи.

В круг обязанностей дежурных входят:

- сервировка столов:
  - раскладывание скатертей (салфеток)
  - наполнение и расстановка салфетниц;
  - раскладывание столовых приборов;
  - расстановка чашек, тарелок,



- наведение порядка после приема пищи:
- уборка салфетниц и хлебниц со столов;
- сметание крошек со столов;
- складывание скатертей (салфеток);
- подметание крошек вокруг столов.

Кроме того, трудовые поручения выполняют все дети группы, убирая за собой грузную посуду и столовые приборы после последней перемены блюд.

Методы и приемы организации дежурства в различных возрастных группах раскрыты в пособии Л.В. Куцаковой «Трудовое воспитание в детском саду. Для занятий с детьми 3-7 лет» - М.: МОЗАЙКА-СИНТЕЗ, 2015, изданного в рамках учебно-методического комплекта к примерной общеобразовательной программе дошкольного образования «От рождения до школы» под редакцией Н.Е. Вераксы.

6.7. Непосредственное порционирование и раздачу пищи в группе осуществляет помощник воспитателя под контролем воспитателя.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

Хлеб нарезают помощник воспитателя непосредственно перед приемом пищи детьми.

6.8. Подача блюд и прием пищи:

- во время завтрака, второго завтрака, полдника, ужина:
- после полной сервировки стола, разливается напитки;
- основное блюдо порционируется в расставленные на столах тарелки;
- дети рассаживаются за столы, пожелав друг другу приятного аппетита, принимают пищу;
- по окончании приема пищи встают, убирают за собой грязную посуду и столовые приборы, задвигают стул, благодарят сотрудников за еду.
- в обед:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо (при подаче компота в чашку кладут чайную ложку);
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и, пожелав друг другу приятного аппетита, начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по мере съедания первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого, подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;

- по окончании приема пищи воспитанники убирают за собой грязную посуду и столовые приборы, оставшиеся после последней перемены блюд, задвигают стул, благодарят сотрудников за еду.

6.9. Размещение детей за столами производить в соответствии с учетом роста детей согласно требованиям СанПин.

6.10. Во время подготовки к приему пищи и во время приема пищи воспитатель ведет работу по формированию культурно-гигиенических навыков воспитанников. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно, что позволяет продемонстрировать воспитанникам правила поведения за столом, приемы использования столовых приборов.

6.11. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель или его помощник.

6.12. Посуду и столовые приборы помощники воспитателя моют в 2-гнездных ваннах, установленных в каждой групповой ячейке.

Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств вывешиваются около ванн.

6.13. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе.

6.14. В групповых после каждого приема пищи моют столы горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.).

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические и пороллоновые мочалки не используются.

6.15. Пищевые отходы в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

6.16. Для организации правильного питьевого режима в группах ДОУ используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3 часов. Сотрудники должны обеспечивать постоянное наличие кипяченой воды в группе и ее доступность для детей.

6.17. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют

об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

## **7. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.**

7.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

7.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании поданных педагогами списков детей, которые ежедневно, с 8.00 до 12.00 утра, подают педагоги. Списки составляются с учетом ожидаемых изменений – приход ребенка после перерыва, извещение родителей о днях непосещения и т.п.

7.4. На следующий день, до 9.00 ч воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

Если фактическая явка детей не соответствует заявленной ранее, педагогу следует связаться с родителями отсутствующего ребенка и выяснить причину не посещения. Если ребенок не посещает детский сад без уважительной причины, то педагогу следует напомнить родителям об условиях родительского договора по которому ребенку будет начислена смена и пригласить их за тем, чтобы забрать проплоченную ими пищу.

Ребенок отсутствующий в детском саду по причине болезни на питание не ставится.

7.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

7.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

7.7. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. 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**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

7.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./.

7.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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

7.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера.

7.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением Администрации города Перми.

7.14. Частичное возмещение расходов на питания осуществляется в соответствии с Постановлением Правительства Пермского края от 26.12.2014 № 1557 «О компенсации части родительской платы за присмотр и уход в образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования»;

7.15. Нормативная стоимость питания детей определяется муниципалитетом.

7.16. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **8. Контроль за организацией питания.**

8.1. Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляют:

- комиссия по питанию, действующая на основании «Положения о комиссии по питанию».
- бракеражная комиссия;
- группа родительского контроля по организации питания в ДОУ .

8.2. Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляется в соответствии с планом по контролю за организацией питания, утвержденным руководителем ДОУ.