

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 150» Ново-Савиновского района г. Казани
(МБДОУ «Детский сад №150»)**

Принято Общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад № 150»
Протокол № 1 от 14.02. 2022г.

Учено мнение родителей
(законных представителей)

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ «Детский сад №150»

Н.В.Бабашкина
Приказ № 24 -О
от 01.03. 2022г.



**Положение № 11.2
об организации питания детей и работников,
о работе бракеражной комиссии
МБДОУ «Детский сад № 150»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и работников МБДОУ «Детский сад №150» (далее –Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
- Уставом МБДОУ «Детский сад № 150»

1.2. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой работников, участвующих в организации питания в МБДОУ «Детский сад №150» (работники пищеблока, кладовщик, старшая медсестра, медсестра, педагоги, младшие воспитатели).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и работников МБДОУ «Детский сад № 150», определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и работников.

1.4. Действие настоящего положения распространяется на всех воспитанников МБДОУ «Детский сад № 150».

2. Организационные принципы и требования к организации питания.

2.1. Способ организации питания.

2.1.1. Обеспечение продуктами питания осуществляет Департамент продовольствия и социального питания г. Казани. МБДОУ «Детский сад №150» самостоятельно готовит питание воспитанникам и работникам на базе пищеблока штатными работниками МБДОУ «Детский сад №150», МБДОУ «Детский сад №150», организует питание воспитанников и работников самостоятельно на базе пищеблока, штатными работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»; и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.1.3. Питание в МБДОУ «Детский сад №150» осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню для питания детей от 2-х до 7 лет, посещающих ДОУ г. Казани, утвержденным Департамент продовольствия и социального питания г. Казани и согласованным заведующей.

2.1.4. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.1.5. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей МБДОУ «Детский сад №150» и Департаментом продовольствия и социального питания г. Казани запрещается.

2.1.6. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.1.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием наименования приема пищи, полного наименования

блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

2.1.8. Ежедневно, старшей медсестрой совместно с кладовщиком ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в таблицу учета питания и на сайте Департамента продовольствия и социального питания г. Казани.

2.1.9. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Периодически присутствуют при закладке продуктов члены бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад №150».

2.1.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.1.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им и бракеражной комиссией пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.1.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.2. Режим питания.

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы МБДОУ «Детский сад №150», пять дней в неделю, с понедельника по пятницу.

2.3. Условия организации питания.

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»; ТР 021/2011 в МБДОУ «Детский сад №150» выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, мебелью.

2.3.2. Для организации питания ведется следующая документация:

- приказ об организации питания;
- приказ об организации питьевого режима;
- 10-ти дневное меню;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (при необходимости);
- технологические карты блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды (при наличии);
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договор на организацию питания;
- графики дежурств;

2.4. Меры по улучшению организации питания.

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №150» организуются следующие мероприятия:

- постоянная информационно-просветительская работа по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформление информационных стендов, папок-передвижек по вопросам формирования культуры питания;
- мероприятия с родителями (лектории, беседы и др.) по вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развитие культуры питания и пропаганда ЗОЖ, правильного питания в домашних условиях;
- мониторинг организации питания.

3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам.

3.1. Обязательные приемы пищи.

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи. Кратность приемов пищи в МБДОУ «Детский сад №150» соответствует нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

3.1.2. Время приема пищи воспитанниками МБДОУ «Детский сад №150» определено по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

3.1.3. Заявка на количество питающихся предоставляется накануне и уточняется на следующий день.

3.2. Питьевой режим.

3.2.1. Питьевой режим воспитанников МБДОУ «Детский сад №150» обеспечивается кипяченной водой.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания в МБДОУ «Детский сад №150».

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания.

4.1. Заведующий МБДОУ «Детский сад № 150»:

- издает приказ об организации питания воспитанников и работников;

- несет ответственность за организацию питания в соответствии с действующими нормативными актами;
- обеспечивает наличие необходимой документации, локальных актов по организации питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях коллегиальных органов управления;

4.2. Ответственный за питание:

- осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего.

4.3. Заместитель заведующего:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарём;
- обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчатками;

4.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

4.5. Воспитатели:

- до 9.00 представляют в пищеблок сведения о фактическом присутствии воспитанников;
- создают безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- формируют культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- вносят на обсуждение педагогического совета предложения по улучшению питания воспитанников.

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

4.7. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.9. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.10. Родители (законные представители):

- сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- предупреждают старшую медицинскую сестру, воспитателей об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях и подтверждают это справкой из медицинского учреждения;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков ЗОЖ и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

4.11. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением ИКМО г. Казань.

5. Организация питания работников, порядок учета питания работников, оплата питания.

5.1. Сотрудники детского сада имеют право на получение одноразового питания в день (обеда) на основании личного заявления. Выбор первого или второго блюда определяется решением ОСР.

5.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

5.3. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.

5.4. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время. Во втором случае: воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании смены, работающие во вторую смену - перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

5.5. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

5.6. Оплата питания сотрудниками производится путем вычета из заработной платы ежемесячно, следующего за отчетным.

5.7. Бухгалтерия ведет учет расхода продуктов и отчисления денег за питание работников МБДОУ «Детский сад №150».

5.8. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в МБДОУ «Детский сад №150», осуществляется на основании личного заявления на имя заведующей.

5.9. Заведующая МБДОУ «Детский сад №150» ответственна за установленный в соответствии с настоящим Положением порядок питания сотрудников.

6. Организация работы по профилактике распространения новой коронавирусной инфекции.

6.1. В МБДОУ «Детский сад №150» проводятся противоэпидемические мероприятия:

- уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очистка вентиляционных решеток (далее генеральная уборка) не реже 1 раза в неделю;
- гигиеническая обработка рук с применением кожных антисептиков при входе в МБДОУ «Детский сад №150», помещениях для приема пищи, санитарные узлы и туалеты;
- ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
- наличие в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, кожных антисептиков для обработки рук;
- обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком;
- работа сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток;
- мытье посуды и столовых приборов с дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией по применению.

7. Контроль за организацией питания.

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МБДОУ «Детский сад №150»

7.2. Дополнительный контроль организации питания:

- осуществляется бракеражной комиссией МБДОУ «Детский сад №150»;
- может осуществляться родительской общественностью по предварительному согласованию с заведующим.

8. Ответственность.

8.1. Все работники МБДОУ «Детский сад №150», отвечающие и участвующие в организации питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление МБДОУ «Детский сад №150» о не предоставлении информации об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях

8.3. Работники МБДОУ «Детский сад №150», виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами

7. Организация деятельности бракеражной комиссии, с функциями контроля за организацией питания

7.1. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МБДОУ №150, а также со специалистами Департамента питания ИКМО города Казани.

7.2. Основным объектом контроля является деятельность пищеблока и младших воспитателей, а предметом – соответствие норм рационального питания и соблюдение требований СанПиН.

7.3. Порядок создания бракеражной Комиссии и ее состав

7.3.1. Комиссия утверждается общим собранием работников МБДОУ №150. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующей МБДОУ №150.

7.3.2. Комиссия состоит из 3-4 членов. В состав Комиссии могут входить:

- Заведующая МБДОУ №150 (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- представитель от общего собрания работников МБДОУ №150.
- член профсоюзного комитета.

7.4. Основные задачи деятельности Комиссии

7.4.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

7.4.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

7.4.3. Предотвращение пищевых отравлений.

7.4.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

7.4.5. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

7.4.6. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

7.4.7. Осуществление контроля над качеством продуктов питания.

7.4.8. Соблюдение норм СанПиН.

7.4.10. Выявление случаев нарушения, анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению.

7.5. Деятельность Комиссии

7.5.1. Члены Комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ежедневно следят за правильностью составления меню;
- периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;

- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.
- ежемесячно проводят снятие остатков продуктов питания на скаладе, оформляя акты по итогам проверки;
- ежеквартально проводят контроль за питанием в соответствии с утвержденным планом-графиком.

7.5.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены Комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.6. Содержание и формы работы комиссии, виды и методы контроля.

7.6.1. Ежедневно:

Приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность). Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Блюда, 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 допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи под

записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий обсуждается на совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

Проверяет наличие суточной пробы;

Определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

Осуществляет контроль за качеством поступающих продуктов питания. Необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами. А именно, проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты.

Члены комиссии контролируют сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по

категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщиком, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку.

В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

7.6.2. Ежемесячно:

7.6.5.1. Один раз в месяц и по мере необходимости проводит контроль по списанию и инвентаризации продуктов питания и снятию фактических остатков. Комиссия обеспечивает проведения инвентаризации продуктов питания, при необходимости списание недоброкачественных продуктов питания, составляет соответствующие документы (ведомость инвентаризации, акты списания).

7.6.3. Ежеквартально:

Контроль плановых проверок осуществляется комиссией 1 раз в квартал в соответствии с утвержденным планом – графиком и на основании приказа заведующей МБДОУ №150 о проведении проверки. Результаты проверок оформляются в форме актов или справок. Издается приказ по итогам проверки на основании акта. Информация о результатах проверок доводится до работников МБДОУ №150 в день проверки. При выявлении нарушений к работникам применяются дисциплинарные взыскания, материальные наказания.

Контроль в виде оперативных проверок осуществляется в целях установления фактов нарушений, указанных в обращениях родителей, детей или работников МБДОУ №150 и урегулирования процессов питания.

7.7. Требования к оформлению документации

7.7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, а также в журнал дежурств по пищеблоку.

Вся документация ведется в электронно-печатном виде. В конце календарного месяца листы пронумеровываются и прошнуровываются, и скрепляются печатью и подписью руководителя. В конце учебного года все журналы сшиваются в один и архивируются.

7.7.2. Информация о выявленных нарушениях фиксируется в актах проверок.

9. Заключительные положения

9.1. Срок действия Положения до замены новым.

9.2. МБДОУ №150 обеспечивает доступность и открытость информации путем размещения настоящего Положения на официальном сайте детского сада в сети интернет edu.tatar.ru.