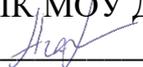


Согласовано

Председатель ПК МОУ Детского сада № 135
 Агафонова О.Г.
«09_» января _ 2023 г.

Принято на общем собрании трудового
коллектива МОУ Детского сада № 135
Протокол № __1__
от _ января _ 2023 г.

Утверждено

Заведующий МОУ Детского сада № 135
 Толстенко О.Н.
«09» _ января 2023 г.

Введено в действие приказом
заведующего МОУ Детского сада № 135
«09 » января 2023 г.
№ 3-ОД

**Порядок организации питания
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 135 Красноармейского района Волгограда»**

1. Общие положения

1.1. Порядок организации питания (далее – Порядок) в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 135 Красноармейского района Волгограда» (далее- МОУ Детский сад № 135) разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. [N 273-ФЗ](#) "Об образовании в Российской Федерации", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на основании решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда», приказа департамента администрации Волгограда от 18.12.2020 № 763 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста» , контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Красноармейского района Волгограда (далее – Контракт),

1.2. Основной целью Порядка является формирование алгоритма взаимодействия МОУ и организации общественного питания - исполнителя контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников в МОУ (далее – контракт, исполнитель контракта) по обеспечению воспитанников качественным питанием в рамках договорных обязательств в новых условиях.

1.3. Порядок определяет обязанности и ответственность МОУ и исполнителя контракта, а также особенности их взаимодействия.

**2. Взаимодействие МОУ Детский сад № 135 и исполнителя контракта при
организации питания воспитанников**

2.1. Организация питания в МОУ Детский сад № 135 осуществляется совместно

представителями исполнителя контракта и штатными работниками МОУ Детский сад № 135.

2.2. Питание воспитанников обеспечивается в соответствии с единым утвержденным двадцатидневным меню, которое является неотъемлемой частью контракта. Двадцатидневное меню и технологические карты на каждое блюдо, с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов, по формам, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утверждается исполнителем контракта и согласуется заведующим МОУ Детский сад № 135 в двух экземплярах, один из которых хранится и используется на пищеблоке представителем исполнителя контракта, а другой – у ответственного лица МОУ Детский сад № 135, отвечающего за организацию взаимодействия с исполнителем контракта.

2.3. Исполнитель контракта на основании утвержденного двадцатидневного меню ежедневно предоставляет МОУ Детский сад № 135 меню на текущий день с указанием выхода блюд с учетом возраста детей, режима пребывания и специфики работы групп (для детей раннего возраста 1-3 лет (10,5-12 часовой режим пребывания); для детей дошкольного возраста 3-7 лет (10,5-12 часовой режим пребывания), для детей дошкольного возраста 3-7 лет (13-24 часовой режим пребывания). После письменного согласования с руководителем МОУ Детский сад № 135 ежедневное меню размещается исполнителем контракта рядом с пищеблоком на информационном стенде по организации питания. После письменного согласования с заведующим МОУ Детский сад № 135 ежедневное меню размещается исполнителем Контракта на информационном стенде по организации питания рядом с пищеблоком.

2.4. Ответственный за организацию питания воспитанников МОУ Детский сад №135 контролирует размещение копий ежедневного меню в группах на стендах для информирования родителей (законных представителей) воспитанников.

2.5. Отпуск питания воспитанникам организуется по возрастным группам в соответствии с режимом дня, графиком выдачи блюд, утвержденными заведующим МОУ Детский сад №135. При отпуске питания с пищеблока производится взвешивание каждого блюда, сверка объема готовой продукции с выходом порций по утвержденному меню и в соответствии с количеством детей по табелю учета посещаемости. Количество и объем выданных порций по группам фиксируются в ведомости выдачи готовой продукции.

3. Полномочия, права и обязанности МОУ и исполнителя.

3.1. МОУ, как заказчик, обязано:

3.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг по организации питания воспитанников в учреждении и контролировать ход их оказания.

3.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему Контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

3.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг.

3.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг.

3.1.5. Передать Исполнителю объекты муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения Контракта в соответствии с решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда».

3.1.6. В целях исполнения Контракта безвозмездно обеспечивать Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов.

3.1.7. Создавать необходимые условия для организации питания воспитанников.

3.1.8. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непромышленных помещений с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников оператора питания.

3.1.9. Оснащать производственную зону и непромышленные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непромышленных помещениях, одновременно с общей охраной здания Заказчика.

3.1.10. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с

санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.1.11. Назначить ответственного за оказание услуг по организации питания воспитанников.

3.1.12. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания с привлечением медицинского персонала.

3.1.13. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания воспитанников. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, одна Сторона ставит об этом в известность другую Сторону не позднее, чем за 2 дня.

3.1.14. Проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем

(с момента установления).

3.1.15. При наличии технической возможности Заказчик, руководствуясь Федеральным Законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использует электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов).

3.1.16. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы учреждения, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи).

3.2. Исполнитель обязан:

3.2.1. Оказывать услуги в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, санитарно-эпидемиологическими требованиями:

- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – СанПиН 2.3.2.1324-03);

- СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

- СанПиН 2.3.2.2401-08. Дополнения и изменения № 10 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

3.2.2. Оказывать услуги по адресу/адресам:

- **400051, Россия, Волгоград, ул. им. Копецкого, 8;**

- **400051, Россия, Волгоград, ул. Олимпийская, 24а;**

3.2.3. Оказывать услуги в соответствии с утвержденным Меню. Допускается замена отдельных продуктов на другие в соответствии с Таблицей замены продуктов по белкам и углеводам согласно Приложению № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Обеспечить безопасным питанием воспитанников Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае ее неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.2.4. Оказывать услуги в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.2.5. Осуществлять услуги по организации питания ежедневно на пищеблоке МОУ Детский сад №135 по адресу/адресам: **400051, Россия, Волгоград, ул. им. Копецкого, 8; 400051, Россия, Волгоград, ул. Олимпийская, 24а.** В случае, если помещение пищеблока не позволяет осуществлять приготовление пищи на месте по Меню Заказчика, Исполнитель доставляет готовые блюда в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2.6. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и (или) с привлечением соисполнителей с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм и учетом сезонных изменений. Исполнитель обязуется нести ответственность за состояние транспорта и работу водителя -экспедитора и соблюдение им санитарно-эпидемиологических требований. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения,

установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

3.2.7. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуг, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ Р, ГОСТ, ТУ, СТО.

3.2.8. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. Исполнитель обязан подтверждать качество используемых продуктов питания декларациями о соответствии.

3.2.9. Не допускать наличия на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствием. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

3.2.10. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу 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, 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 от +2°C до +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 Заказчика.

3.2.11. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании с регистрацией результатов контроля в журнале учета температурного режима холодильного оборудования по форме Приложения № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2.12. Обеспечивать условия хранения и сроки годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03.

3.2.13. Соблюдать правила приемки поступающего сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

3.2.14. Осуществлять производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;

- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

3.2.15. Обеспечивать нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

3.2.16. Не допускать перетарирования готовых блюд и кулинарной продукции.

3.2.17. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

3.2.18. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек.

3.2.19. Обеспечить соблюдение работниками Исполнителя следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду,

- подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перенося инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки.

3.2.20. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний.

3.2.21. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

3.2.22. Гарантировать исключение возможности употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

3.2.23. Не допускать к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

3.2.24. Соблюдать иные санитарные правила и нормы, предусмотренные законодательством для организаций, оказывающих данный вид услуг.

3.2.25. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями.

3.2.26. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика.

3.2.27. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря, с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций.

3.2.28. Назначить ответственного за оказание услуг по организации питания воспитанников.

3.3. МОУ, как заказчик, вправе:

3.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств.

3.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;
- проводить проверку переданного в пользование имущества на соответствие требованиям

санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

3.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг.

3.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, в том числе вкусовое качество блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

3.3.5. В течение 3 (трех) календарных дней с момента поступления предложения об изменении Меню, принять эти изменения путем подписания дополнительного соглашения к Контракту.

3.4. Исполнитель вправе:

3.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг.

3.4.2. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с требованиями Приложения № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

3.4.3. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством.

3.4.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, Исполнитель вправе осуществить замену такого Соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций.

4. Обязанности и ответственность работников МОУ Детский сад № 135 по организации питания воспитанников

4.1. Заведующий МОУ Детский сад № 135 назначает и утверждает приказом:

4.1.1. ответственного за организацию питания в МОУ Детский сад № 135, осуществление контроля и взаимодействие всех субъектов участвующих в организации питания воспитанников;

4.1.2. бракеражную комиссию в составе 3-х человек с включением в состав комиссии представителя исполнителя, осуществляющую проведение контроль качества продуктового набора, используемого для приготовления блюд и проведение бракеража готовой продукции перед выдачей для каждого приёма пищи;

4.1.1. комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ Детский сад № 135, родительской общественности и утверждению плана работы на текущий год.

4.2. Заведующий МОУ Детский сад № 135 утверждает:

–режим приема пищи по возрастным группам;

–график выдачи готовых блюд;

–график смены кипяченой воды;

–инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств;

–инструкцию по обработке столов;

4.3 **Ответственный за организацию питания** в МОУ Детский сад № 135, осуществления контроля и взаимодействия всех субъектов, участвующих в организации питания воспитанников, (далее- Ответственный) руководствуется данным «Порядком организации питания»:

4.3.1. Осуществляет ежедневное ведение учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий.

4.3.2. Обеспечивает ежедневное предоставление (не позднее 14.00 часов) исполнителю контракта заявки на питание воспитанников на следующий рабочий день по форме согласно приложению к контракту;

4.3.3. Вносит изменения (проводит корректировку не позднее 8.30 часов) по количеству присутствующих детей на текущий день для корректировки количества порций блюд (за исключением завтрака).

4.3.4. Обеспечивает ежедневно по итогам оказания услуг за текущий день заполнение

абонементной книжки, подписание в двухстороннем порядке талона и корешка абонементной книжки (корешок талона подписывается ответственным представителем исполнителя и остается в МОУ, талон подписывается Ответственным и передается исполнителю контракта). Корешки талонов служат отчетным документом по исполнению контракта, в конце текущего месяца с ежемесячным отчетом по количеству предоставленных услуг за текущий месяц передаются руководителю МОУ (в соответствии с приложением №1 к контракту).

4.3.5. Присутствует при выдаче готовых блюд, ведет учет количества и объема выданных порций по группам, проводит контрольное взвешивание готовых блюд.

4.3.6. Контролирует:

- предоставление исполнителем контракта ежедневных меню с указанием массы порций каждого блюда по всем приемам пищи, калорийности блюд и дневного рациона, в целом, для каждой возрастной группы МОУ Детского сада № 135;
- оказание услуг исполнителем контракта по организации питания в МОУ Детский сад № 135 (запрашивает у Исполнителя контракта документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания; проверяет обеспечение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленных предприятием-изготовителем, на их соответствие нормативно-технической документации);
- контролирует обеспечение исполнителем контракта надлежащего содержания помещений пищеблока, складских помещений, а также оборудования и инвентаря в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, требованиями пожарной и электробезопасности; выполнение мероприятий по экономии потребления энергетических ресурсов и недопущения случаев их необоснованного расходования исполнителем контракта;

4.3.7. Координирует работу помощников воспитателей по организации питания в группах.

4.3.8. Осуществляет контроль за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками в группах.

4.3.9. Разрабатывает и своевременно предоставляет на утверждение заведующему МОУ Детский сад № 135 инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств; инструкцию по обработке столов; инструкцию по разведению дезинфицирующих средств и др.

4.3.10. Запрашивает у исполнителя контракта сведения о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблока (личные медицинские книжки), а также сведения о результатах текущего производственного контроля (копии актов по итогам производственного контроля).

4.3.11. Организует совместно с педагогами и родительской общественностью мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей).

4.3.12. Обеспечивает предоставление в установленном порядке в Красноармейское территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда необходимой информации об организации питания воспитанников в МОУ Детского сада № 135.

4.4. **Бракеражная комиссия** руководствуясь в своей деятельности данным Порядком и Положением о бракеражной комиссии, проверяет качество оказываемых услуг, в том числе:

4.4.1. знакомится ежедневно до снятия бракеража с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов.

4.4.2. осуществляет контроль за:

- временем приготовления и качеством приготовленных в МОУ блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления;
- наличием суточных проб;
- фактическим выходом одной порции каждого блюда.

4.4.3. Проводит ежедневно органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, результаты бракеража заносит в журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН

2.3/2.4.3590-20), дает разрешение к выдаче блюд.

4.5 **Комиссия по контролю** за организацией и качеством питания воспитанников МОУ Детского сада №135 в своей деятельности руководствуется данным Порядком и Положением об административно – общественном контроле за организацией питания

4.5.1 Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ Детского сада № 135 осуществляет:

- плановый контроль за организацией питания воспитанников, в целом, в том числе за приемом пищи воспитанниками в группах;

- внеплановый контроль за организацией питания воспитанников, в т.ч. при поступлении жалоб от родителей (законных представителей) воспитанников на качество питания.

5. Заключительные положения

5.1. Порядок вступает в силу с момента подписания и действует до замены новым.

Порядок разработан заведующим Толстенко О.Н.