

**Организация питания в МБДОУ ЦРР — «Д/с №116» осуществляется в соответствии:**

- ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН Об образовании в Российской Федерации (с изменениями на 24 марта 2021 года)
- ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 28 сентября 2020 года N 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- ПРИКАЗ от 11 марта 2012 года N 213н/178 Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений
- ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями на 13 июля 2020 года)
- ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующим продовольственным складом. 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.



Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.

**Контроль качества питания** и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, завхоз, бракеражная комиссия, повара Учреждения.

Учреждение проходит проверки Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю, Комитета по образованию города Барнаула.

Результативность работы Учреждения признается удовлетворительной.

**Контроль за организацией и качеством питания** в Учреждении включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья;
- контроль за выдачей готовых блюд на группы;
- контроль организации приема пищи детьми в группах