

2.9. Вносить изменения в утвержденную меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.10. Если в меню-раскладку вносятся изменения, то они заверяются подписью и пишется запись «Исправленному верить».

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в каждой групповой ячейке, с указанием полного наименования блюда и объема порций, а так же замены блюд для детей с пищевыми аллергиями.

2.12. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в табеля посещаемости.

2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.14. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только после проведения контроля одного из членов бракеражной комиссии и записи в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции результатов органолептической оценки и оценки степени готовности готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции должен быть прошит и скреплен печатью, страницы пронумерованы.

2.15. Ежедневно медицинской сестрой проводится искусственная С-витаминизация. Осуществляется из расчета для детей от 1 – 3 лет – 35 мг, для детей 3 - 6 лет – 50 мг на порцию. Данные о витаминизации заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации пресных и сладких блюд.

2.16. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях (СанПиН 2.4.1.3049-13).

### **3. Организация питания детей в группах.**

3.1. Готовая продукция размещается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам младшим воспитателем.

3.2. Детская порция должна соответствовать меню.

3.3. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

3.4. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и санитарно-эпидемиологическими правилами, несут воспитатели, младшие воспитатели.

3.5. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель 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.