

**ЛОКАЛЬНЫЙ НОРМАТИВНЫЙ АКТ
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Гимназия № 1» г. Перми**

Принято с учетом мнения Совета
родителей (законных
представителей) обучающихся
(протокол от 26.08.2019 г. № 1)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МАОУ «Гимназия №1» г. Перми
от 30.08.2019 г. № 059-08/8-01-09/4-172

Принято с учетом мнения Совета
обучающихся
(протокол от 29.08.2019 г. № 1)

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ГИМНАЗИЯ № 1» Г. ПЕРМИ
(СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД»)**

г. Пермь
2019

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в муниципальном автономном
общеобразовательном учреждении «Гимназия №1» г. Перми, имеющих
группы для детей дошкольного возраста
(структурное подразделение «Детский сад»)

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (далее - МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, структурное подразделение «Детский сад»), (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 27-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем ОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

«1.3. Обеспечение питанием осуществляется МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (структурное подразделение «Детский сад»).

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (структурное подразделение «Детский сад») должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13),
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
- СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья»,
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
- Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций

по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

- Приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы дошкольного возраста»,

- иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (структурное подразделение «Детский сад»).

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.3. Для организации питания обучающихся используются групповые, пищеблок, буфетные, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализация.

2.5. Критерии эффективности организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (структурное подразделение «Детский сад»):

2.5.1. выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5%),

2.5.2. соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13,

2.5.3. соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока,

2.5.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения,

2.5.5. отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (структурное подразделение «Детский сад») со стороны родительской и педагогической общественности.

III. Порядок предоставления питания обучающимся в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (структурное подразделение «Детский сад»)

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований блюд, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом, согласовывается руководителем структурного подразделения МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (структурное подразделение «Детский сад») и вывешивается на стенде по организации питания в ОУ и в групповых ячейках.

3.2. Выдача пищи из пищеблока осуществляется с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций.

3.3. Порционирование блюд осуществляется в буфетных с использованием весов либо мерного инвентаря соответствующего объема.

3.4. В групповых при организации каждого приема пищи детям прививаются культурно-гигиенические навыки.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Руководитель МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (структурное подразделение «Детский сад») приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (структурное подразделение «Детский сад») в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (структурное подразделение «Детский сад»).

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (структурное подразделение «Детский сад»).

4.5. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5 настоящего Положения. Порядок проведения мониторинга: параметры, периодичность проведения, ответственных за проведение мониторинга лиц утверждается приказом руководителя.

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (структурное подразделение «Детский сад»).

Приложение 2
к Положению по организации питания
обучающихся в МАОУ «Гимназия №1» Перми
имеющих группы дошкольного возраста

ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания
в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми, имеющих группы для детей дошкольного
возраста (структурное подразделение «Детский сад»)

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	ОУ (ИА Барковская)	при поступлении на работу /1 раз в год	Акт по итогам тематической проверки
1.2	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в год	Акт по итогам тематической проверки
1.3	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	ОУ (ИА Барковская) / Медработник	1 раз в год	Акт по итогам тематической проверки
1.4	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	ОУ (ИА Барковская) / Медработник	1 раз в год	Акт по итогам тематической проверки
1.5	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Медицинский Работник	ежедневно	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Кладовщик (ЗИ Худякова) / Медработник	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) (пункт 14.1. [1]) * Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	Кладовщик (ЗИ Худякова) / Медработник / ОУ	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
2.4	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
2.5	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.2. [1]):	поставщик/ Медработник / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)

	наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации			
2.6	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (пункт 14.2. [1])	поставщик / Медработник / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале (пункт 14.2. [1])	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
2.8	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см (п. 14.5. [1]); наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например, сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
2.9.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями (пункт 4.24-4.27 [1]): <ul style="list-style-type: none"> • полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), • мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, • овощи чищенные, • рыба филе или потрошенная без головы. 	Медработник / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
2.10.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (пункт 14.4. [1])	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в год	Акт по итогам тематической проверки
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (гл.13. [1])	поставщик / Медработник / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в год к приемке	Акт к приемке
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (пункт 13.1 [1])	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в год к приемке	Акт к приемке
3.4.	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время (п. 13.14 [1])	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
3.5.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п. 13.9 [1])	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в год к приемке	Акт по тематической проверке организации питания
3.6.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 35 см от пола (п. 13.10 [1])	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в год к приемке	Акт по тематической проверке организации питания
3.7.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 13.17 [1])	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
4. Санитарное состояние пищеблока				
4.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 13.19 [1])	поставщик / ОУ (ИА Барковская) / медицинский работник	ежедневно	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
4.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	поставщик / ОУ (ИА Барковская) / медицинский работник	ежедневно	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
4.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (13.19, 17.6. [1])	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
4.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации; работы по дезинсекции, дератизации	поставщик / ОУ (Н.И. Сидей)	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)

	проводятся регулярно в соответствии с договором (п. 17.18. [1])			
4.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (пункт 4.28 [1])	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
4.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие не менее 3 комплектов рабочей одежды на 1 человека (п. 19.5 [1])	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
5. Организация питания детей в группах				
5.1.	Буфетная:			
5.1.1.	Имеются отдельные помещения / выделены зоны в групповых	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в год к приемке	Акт по тематической проверке организации питания
5.1.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в год к приемке	Акт по тематической проверке организации питания
5.1.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в год к приемке	Акт по тематической проверке организации питания
5.1.4.	Инструкции по режиму мытья столовой посуды. Инструкции по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
5.2.	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе (п. 13.13 [1])	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
5.3.	Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе (п. 13.13 [1])	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
5.4.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п. 13.18 [1])	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
5.5.	Информация для родителей			
5.5.1.	Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в неделю	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
5.5.2.	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
6. Рацион питания				
6.1.	Наличие примерного 10-дневного (20-дневного) меню, согласованного руководителем учреждения (п. 15.3 [1])	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в год к приемке	Акт по тематической проверке организации питания
6.2.	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное (20-дневное) меню. Согласно заключения отсутствуют отклонения от приложения 10 [1]	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в год к приемке	Акт по тематической проверке организации питания
6.3.	Ежедневные рабочие меню-раскладки (п.15.19. [1]):			
	- соответствуют примерному 10-дневному меню	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
	- составлены отдельно на два возраста	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
6.4.	Ведение накопительной ведомости: - оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и % (Приложение 10 [1])	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
6.5.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п. 15.5 [1])	ОУ (ИА Барковская)	2 раза в год	Акт по тематической проверке организации питания
6.6.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	медицинский работник / ОУ (ИА Барковская)	Не реже 1 раза в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
6.7.	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.23 [1])	медицинский работник / ОУ (ИА Барковская)	Не реже 1 раза в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)

6.8.	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов (п. 14.23 [1])	медицинский работник / ОУ (ИА Барковская)	Не реже 1 раза в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
6.9.	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.23 [1])	медицинский работник / ОУ (ИА Барковская)	Не реже 1 раза в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
6.10.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п. 14.24 [1])	медицинский работник	ежедневно	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
6.11.	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение № 9 [1])	ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
6.12.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) (п. 14.21 [1])	ОУ (ИА Барковская)	1 раз месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
7. Проведение Роспотребнадзором визуальных и лабораторных проверок учреждения				
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в год к приемке	Справка по итогам проверки
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно - инструментальных исследований: <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) -1 раз в год; • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год; 	поставщик / ОУ (ИА Барковская)	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями (п.14.26. [1])	медицинский работник / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в неделю	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
	использование бутилированной воды или кипяченной воды	медицинский работник / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	медицинский работник / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
8.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	медицинский работник / ОУ (ИА Барковская)	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы ОУ обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором на оказание услуги по организации питания, вплоть до расторжения договора и др.

*Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Ссылки:

[1] СанПиН 2.4.1.3049-13. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.