Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Холуйский детский сад

155633 Ивановская область, Южский район, с. Холуй, ул. Фрунзе, д.22 тел. 8 (347) 2-93-31 эл. почта dou_xoluy@rambler.ru

ПРИНЯТО

Общим собранием трудового коллектива

МБДОУ Холуйского детского сада

Протокол № 1

«17» февраля 2021г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим

МБДОУ Холуйского детского сада

_____Г.А. Потапова

Приказ № 4 от «17» 02 2021г.

Положение о группе общественного контроля организации и качества питания в МБДОУ Холуйском детском саду

1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества питания в МБДОУ Холуйском детском саду (далее ДОУ) является координация деятельности должностных лиц на всех уровнях для обеспечения качества питания воспитанников.

1.2. Организация контроля качества питания в ДОУ осуществляется на следующих уровнях:

- контроль качества питания воспитанников на уровне ДОУ;

- общественный контроль качества питания воспитанников, для этого формируется группы общественного контроля.

1.3. Группа общественного контроля организации и качества питания (далее – группа общественного контроля) сформирована в МБДОУ Холуйском детском саду с целью усиления контроля организации и качества питания, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля.

1.4. Группа общественного контроля является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДОУ в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания воспитанников.

1.5. Настоящее положение принимается Общим собранием ДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа руководителя ДОУ.

1.6. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собранием ДОУ, и вводятся в действие на основании приказа руководителя ДОУ.

2. Состав группы общественного контроля

2.1. В состав группы общественного контроля входят представители от ДОУ (Заведующий ДОУ, завхоз, воспитатель) и родительской общественности. Общее количество членов мобильной группы – 5 чел.

2.2. Председателем группы общественного контроля является руководитель ДОУ.

2.3. Состав группы общественного контроля утверждаются приказом руководителя ДОУ сроком на один год.

3. Задачи группы общественного контроля

В задачи группы общественного контроля входит:

3.1. Контроль соблюдения меню и рационов питания воспитанников.

3.2. Контроль соответствия питания возрастным физиологическим потребностям воспитанников в пищевых веществах и энергии, а также принципам рационального и сбалансированного питания.

3.3. Контроль организации питания, в т. ч.:

– выполнение норм выхода и качества блюд;

– своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд;

– соблюдение сроков завоза продуктов, соответствие количества продукции накладной, качество поставляемых продуктов;

– обоснованность замены блюд;

– технология приготовления питания;

– температура подаваемых блюд;

– культура организации питания;

– количество пищевых отходов;

– сохранность и правила хранения продуктов;

– калорийность питания;

– целевое расходование денежных средств, выделенных на организацию питания воспитанников.

3.4. Организация обучения и повышение квалификации ответственных за питание и медицинского персонала ДОУ.

3.5. Координация деятельности ДОУ и поставщиков продуктов.

4. Направления деятельности группы общественного контроля

4.1. Группа общественного контроля организует:

– консультативную работу для родителей (законных представителей);

– повышение квалификации, обучение персонала, ответственного за питание в ДОУ;

– практическую помощь в овладении технологией приготовления блюд;

– плановый систематический анализ организации питания, хранения и транспортировки продуктов.

4.2. Группа общественного контроля контролирует:

– работу пищеблока (материальную базу пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, технологию приготовления продуктов, качество и количество пищи, маркировку тары, соблюдение графика выдачи пищи);

– организацию питания воспитанников (соблюдение режима питания, доставку и раздачу пищи, гигиену приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировку посуды);

– организацию транспортировки продуктов;

– ведение документации по организации питания.

4.3. Группа общественного контроля проводит заседания ежемесячно, заполняет карты контроля организации и качества питания (приложение 1), чек – листы (приложение 2).

5. Права группы общественного контроля

Группа общественного контроля имеет право:

5.1. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений.

5.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ.

5.3. Ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

6. Ответственность группы общественного контроля

Группа общественного контроля несет ответственность:

6.1. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. Установление взаимоотношений с родителями (законными представителями) воспитанников в вопросах организации качественного питания в ОУ.

6.3. Члены родительской общественности, входящие в мобильную группу, которые систематически не принимают участия в работе, могут быть переизбраны родительским собранием ДОУ.

7. Документация группы общественного контроля

7.1. Заседания группы общественного контроля оформляются протоколом. В книге протоколов фиксируется ход обсуждения вопросов, предложений и замечаний по организации питания в ДОУ.

7.2. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

7.3. Протоколы группы общественного контроля пронумеровывается постранично, прошнуровывается, скрепляется подписью руководителя и печатью ДОУ и хранятся 3 года.

Приложение 1

К Положению о группе общественного контроля

организации и качества питания

в МБДОУ Холуйском детском саду

Карты контроля

группой общественного контроля организации и качества питания

1. Контроль распределения функциональных обязанностей
Дата: _____
Группа: _____
Режимный момент: _____
(Завтрак, обед, полдник, ужин)
Проверяемый: _____
(Ф.И.О.)
Проверяющий: _____
(Ф.И.О. члена группы от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Подготовка помещения к приему пищи		
Распределение обязанностей персонала во время приема детьми пищи		
Смена блюд по мере надобности		
Последовательность подачи блюд		
Работа по окончании приема детьми пищи		

2. Контроль сервировки стола
Дата: _____
Группа: _____
Режимный момент: _____
(Завтрак, обед, полдник, ужин)
Проверяемый: _____
(Ф.И.О.)
Проверяющий: _____
(Ф.И.О. члена группы от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Соответствие меню нормативным требованиям и возрасту детей		
Эстетика сервировки стола		
Аккуратность накрытых столов		
Соответствие объемма порций данному возрасту		

3. Контроль обучения детей пользованию столовыми приборами
Дата: _____
Группа: _____
Режимный момент: _____
(Завтрак, обед, полдник, ужин)
Проверяемый: _____
(Ф.И.О.)
Проверяющий: _____
(Ф.И.О. члена мобильной от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Сформированность у детей навыка использования столовых приборов		
Наличие на столах всех столовых приборов и посуды		
Учет возрастных и индивидуальных особенностей детей при использовании столовых приборов		
Обучение детей правильному использованию столовых приборов		
Работа по закреплению навыков использования столовых приборов (занятия, игры в течение дня)		

4. Контроль поведения детей за столом
Дата: _____
Группа: _____
Режимный момент: _____
(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Проверяемый: _____
(Ф.И.О.)
Проверяющий: _____
(Ф.И.О. члена группы от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Соблюдение детьми правил поведения за столом: – умеют ли пользоваться столовыми приборами; – пользуются ли бумажными салфетками (без напоминания / с напоминанием); – вежливо ли общаются между собой; – умеют ли обращаться к взрослым		
Отношение к приему пищи: – едят с удовольствием / без удовольствия; – едят аккуратно / неаккуратно; – все ли съедают или оставляют первое / второе / третье блюдо		

Приложение 2

К Положению о группе общественного контроля

организации и качества питания

в МБДОУ Холуйском детском саду

Чек-лист: контроль качества продовольственного сырья

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	На поступающее на пищеблок сырье (в т.ч.воду в бутылках) есть: – товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.)	Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	
	– сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов)			
2	На пищеблок не принимается: – немаркированная пищевая продукция	Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– запрещенная для питания детей продукция	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– пищевая продукция с истекшим сроком годности	Пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– продукция с признаками недоброкачественности			
3	Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)	Пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Чек-лист: контроль технологии приготовления пищи

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются раздельные зоны и раздельное оборудование	Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	

Чек –лист: контроль поточности технологического процесса.

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Отсутствие (наличие) общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	Пункт 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Пункт 7.2 Предотвращение перекрестного загрязнения ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	
2	соблюдение правил раздельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке, продукции, прошедшей тепловую обработку, и продукции, используемой в питании без тепловой обработки.		

Чек-лист: контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки)

Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
Соответствие ежедневного меню утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд	Подпункты 8.1 -8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Объемы порций по приемам пищи (в граммах – не менее) - завтрак от 1 до 3 лет – 350; от 3 до 7 лет – 400 - второй завтрак от 1 до 3 лет – 100; от 3 до 7 лет – 100 - обед от 1 до 3 лет – 450; от 3 до 7 лет – 600 полдник от 1 до 3 лет – 200; от 3 до 7 лет – 250	Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблица 3	

Чек-лист: контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов

Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
Запрещенная для питания детей продукция не готовиться (не используется)	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	

Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор	

2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	(термометр)	
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	– заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях			
5	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	– заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования			
7	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в раздельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
9	Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
10	Смена кипяченной воды фиксируется в графике			
11	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	

Чек-лист: контроль температуры готовых блюд, суточных проб

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	Пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

Чек-лист: контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно перед уборкой	
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Ежедневно в конце рабочего дня	
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Чек-лист: контроль состояния отделки помещений

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При закупке материалов	
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия			
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	Подпункт 2.5.1 пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
4	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	Подпункт 2.5.3 пункта 2.5 СП 2.4.3648-20		

Чек-лист: контроль состояния инженерных систем

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы: – холодного и горячего водоснабжения;	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– водоотведения;			
	– теплоснабжения;			
	– вентиляции и освещения			

4	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20		

Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены: – технологическое оборудование и столы	Пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
	– инвентарь			
	– посуда			
	– тара			
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
3	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород			
4	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			
5	Столы в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026)			
6	Маркировку имеют: – разделочный и иной инвентарь	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Перед первым использованием	
	– кухонная посуда			
	– столы			
	– оборудование			
7	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
8	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются раздельные: – технологическое и холодильное оборудование	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие	
	– производственные столы			
	– разделочный инвентарь			
	– многооборотные средства упаковки			
	– кухонная посуда			
9	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
10	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у: – кухонной посуды	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– столовой посуды			
	– инвентаря			
11	Столовые приборы из алюминия не используются	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
12	Все оборудование и посуда (и производственный инвентарь)	Подпункт 5.2.2 ГОСТ 33688-2015		

	моется по мере загрязнения и при необходимости - дезинфицируется			
13	Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей вымыты и высушены	пункта 3.10. СП 2.4.3648-20		

Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
3	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды			
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет		Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока	
5	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета			
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты		В дни, когда готовят такие блюда	
7	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; заносит результаты осмотров в гигиенический журнал	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены			
9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После того как истечет срок, который заведующий отвел на вакцинацию	
10	Все работники пищеблока проходят: – предварительный медосмотр – при трудоустройстве;	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При трудоустройстве новых работников пищеблока	
	– периодический медосмотр – ежегодно;		Ежегодно по графику	
	– гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно			

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном учреждении

№ п/п	Вопрос	основание	«Да»/«Нет»
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разогретые блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°С.	Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	
3	Масса порций детей по возрасту в граммах: - от 1 года до 3 лет – 130-150	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
4	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (*объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)*		
6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся		
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		