

Документация в ДОУ

- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
- Договоры на поставку продуктов питания
- Основное 2-х недельное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд)
- Ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Журнал учета посещаемости детей
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН)
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН)
- Журнал генеральной уборки
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН)
- Журнал учета температуры и влажности складских помещениях (в соответствии с СанПиН)