

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШУГУРОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД – СОЛНЫШКО» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛЕНИНОГОРСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН» РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

ПРИНЯТО

На общем собрании работников
МБДОУ «Шугуровский детский сад -
Солнышко» МО «ЛМР» РТ
Протокол

№ 2 от 26.12. 20 22 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Шугуровский детский сад -
Солнышко» муниципального образования
«Лениногорский муниципальный район»

Республики Татарстан Вильданова
Привиз № 119 от 26.12. 20 22 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Шугуровский детский сад – Солнышко» муниципального образования
«Лениногорский муниципальный район» Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее – Положение) устанавливает порядок организации горячего питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Шугуровский детский сад - Солнышко» муниципального образования «Лениногорский муниципальный район» Республики Татарстан (далее – ДОУ).

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", нормативными актами Российской Федерации и Республики Татарстан, муниципальными правовыми актами, Уставом ДОУ.

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми работниками ДОУ и предприятия, оказывающего услуги горячего питания.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся руководителем ДОУ.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового, после чего старое автоматически теряет силу и хранению не подлежит.

2. Цели, задачи и участники организации питания в ДОУ

2.1. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2.2. Основными задачами при организации питания в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием детей в ДОУ;
- гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.4.Заведующий ДОУ:

- создает условия для организации питания воспитанников;
- принимает и оплачивает работу. Источник финансирования: местный бюджет, родительская плата. Оплата за поставляемую продукцию производится путем перечисления на расчетный счет Заказчика: по мере выделения денежных средств, после поставки продукции (по факту поставки) в течение текущего финансового года, но не позднее 31 декабря.

2.5.Предприятие, оказывающее услуги горячего питания:

- своевременно обеспечивает горячим питанием воспитанников и работников ДОУ;
- несет персональную ответственность за организацию горячего питания воспитанников;
- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
- обязан выполнить работу по организации горячего питания лично.

2.6.Требования к работам и программа их выполнения, технико-экономические параметры, услуги по организации горячего питания, определяются согласованным сторонами техническим заданием (Приложение №2 к Муниципальному контракту, заключаемому между Заказчиком и Исполнителем).

1. Требования к организации питания в ДОУ

3.1.Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

3.1.1. Воспитанники ДОУ получают трехразовое питание. В промежутке между завтраком и обедом имеется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

3.1.2.Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.1.3.Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 12-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного Исполнителем.

3.1.4.На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей ДОУ.

3.1.5.Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.1.6.Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 8.00 утра, подают педагоги. На следующий день в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание - завхозу, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

3.1.7. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующей ДОУ запрещается.

3.1.8.При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) завхозу в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.1.9. При составлении меню этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости продуктов.

3.1.10. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, говядина или птица, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, сок, фрукты, соль. Остальные продукты (творог, кисломолочные напитки, сметана, сыр, яйцо, рыба и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

3.1.11. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам

(приложение № 14 к СанПиН).

3.1.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

3.1.13. В ДОУ организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

3.2.1. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.2.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) скоропортящихся продуктов проверяет ответственный, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2.3. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.2.4. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.2.5. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством: обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей; в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов; при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

3.2.6. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего режима»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.3.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение к СанПиН);

- изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.2.8. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров).

3.2.9. При приготовлении ответственное лицо обязано проверить не только соответствие продукта по маркировке, но и обязательно оценить остаточный срок годности, а также удостовериться в целостности упаковки. Ни в коем случае нельзя принимать пищевые продукты, которые отправлены без надлежащих сопроводительных документов, а также продукты с истекшим сроком хранения и какими-либо признаками порчи.

3.3. Организация питания на пищеблоке

3.3.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН.

3.3.2. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

3.3.3. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно - эпидемиологическое заключение.

3.3.4. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты.

3.3.5. Завхоз обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.3.6. Бракераж скоропортящихся продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

3.3.7. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.3.8. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

3.3.9. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.3.10. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.3.11. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.3.12. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.3.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОО.

3.3.14. Ежедневно перед началом работы ст. медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра записываются в специальном журнале. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

3.4. Выдача готовой пищи

3.4.1. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения ст. медицинской сестры, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

3.4.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.4.3. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.4.4. Непосредственно после приготовления пищи необходимо отобрать суточную пробу готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет завхоз.

3.5. Организация питания детей в группах

3.5.1. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН несут воспитатели.

3.5.2. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.5.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику.

3.5.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.5.5. 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.

3.5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

3.5.8. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

3.5.9. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.5.10. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

3.5.11. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.6. Порядок питания сотрудников ДОУ

3.6. 1. Сотрудники ДОУ питаются в ДОУ. Пищу для обеда приносят из дома, в закрытых контейнерах.

3.6.2. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время. Во втором случае: воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании смены, работающие во вторую смену - перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

4. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ

4.1. Организацией питания в ДОУ занимается предприятие, выигравшее тендер на поставку горячего питания, согласно нормативному регулированию госзакупок, именуемое в дальнейшем «Исполнитель». Получателем услуги горячего питания является ДОУ, именуемое в дальнейшем «Заказчик».

4.2. Обязанности Исполнителя:

4.2.1. Обеспечить бесперебойное, рациональное и качественное питание воспитанников, удовлетворяющее физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии (таблица

№ 3 п.15.1.СанПиН 2.4.1.3049-13), соответствующее рекомендуемым среднесуточным нормам (Приложения № 10 СанПиН 2.4.1.3049-13) , в соответствии с технологией приготовления блюд для детского питания, рекомендуемым ассортиментом пищевых продуктов, указанных в Приложении № 11 СанПиН 2.4.1.3049-13, ежедневным меню по графикам, согласованными с Заказчиком.

4.2.2. Организовать рациональное горячее питание согласно двенадцатидневного меню, утвержденному Заказчиком в соответствии с п.15 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" и согласованным с органом, осуществляющим государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4.2.3. Обеспечить качество питания, которое должно соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, действующим государственным стандартам, требованиям СанПин и контролирурующих органов.

4.2.4. Обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к доставке продуктов питания, приготовлению пищи, хранению сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на пищеблоке.

4.2.5. Обеспечить содержание переданного для оказания услуг по организации питания помещения и оборудования в соответствии с требованиями, установленными контролирующими органами санитарной, технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, теплового, механического, технологического и другого оборудования,

4.2.6. Обеспечить своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления горячего питания, в соответствии с действующим законодательством.

4.2.7. Обеспечить экономное расходование коммунальных услуг – энергосбережение, горячее и холодное водоснабжение.

4.2.8. Для организации горячего питания не допускать пищевые продукты, которые:

- не соответствуют требованиям нормативных документов;
- не имеют подтверждающих качество и безопасность документов;
- имеют явные признаки недоброкачества;
- не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;
- не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;
- не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации

4.2.9. Предоставлять сертификаты, обязательные для данного вида услуг, и иные документы, подтверждающие качество оказанных услуг, оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2.10. Своими силами и за свой счет устранить допущенные по своей вине недостатки в оказанных услугах.

4.2.11. Содержать территорию производственных помещений и оборудование, используемые для приготовления и хранения питания в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, принятыми в Российской Федерации.

4.2.12. Обеспечить приготовление и организацию питания в ДОУ силами квалифицированных специалистов.

4.2.13. Обеспечивать постоянный контроль качества пищи.

4.2.14. Обеспечивать помещения для организации питания необходимой технологической и нормативной документацией (технологические и технико-технологические карты, сборники технологических нормативов, санитарные правила, государственные стандарты), осуществлять производственно-технологический контроль и предоставлять по запросу заказчика документы, регламентирующие организацию питания воспитанников.

4.2.15. Производить расходы на оплату труда работников пищеблоков за счет средств Исполнителя.

4.3. Обязанности Заказчика:

4.3.1. Контролировать достоверность объемов финансирования на основании актов оказанных услуг.

4.3.2. Контролировать качество оказания услуг.

4.3.3. Передавать Исполнителю необходимую для выполнения работы информацию.

4.3.4. Принять результаты выполненных в соответствии с настоящим Контрактом работ и оплатить их.

4.3.5. Предоставить Исполнителю помещения, технологическое, холодильное, механическое, тепловое, весоизмерительное оборудование, отвечающие Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

4.3.6. Информировать Исполнителя при возникновении аварийных ситуаций, как-то отключение воды; отключение электроэнергии; авария канализационной системы, а также о плановых и профилактических отключениях.

4.3.7. Участвовать в ведении журналов и других документов;

4.3.8. Проводить разъяснительную работу среди родителей по пропаганде гигиенических основ питания. Периодически организовывать обсуждение на родительских собраниях вопросов, связанных с организацией горячего питания воспитанников.

4.3.9. Требовать предоставления информации, касающейся вопросов оказываемых Исполнителем услуг.

4.3.10. Проверять ход и качество оказываемых Исполнителем услуг.

5. Ответственное лицо за организацию питания в ДОУ

5.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание (завхоз ДОУ), в котором определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за питание ДОУ осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).
- состоянием производственной базы пищеблока;
- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем ДОУ.

6. Контроль за организацией питания в ДОУ

6.1. Контроль за организацией горячего питания в ДОУ осуществляется в соответствии с утвержденной заведующим ДОУ Программой производственного контроля.

6.2. Общее руководство организацией горячего питания воспитанников в ДОУ

осуществляет заведующий ДООУ.

6.3. Отчеты об организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7. Отчетность и делопроизводство

7.1. При организации питания воспитанников в ДООУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- положение о бракеражной комиссии;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 10- меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет);
- накопительная ведомость;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением СанПиН);
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН) с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- приказ об организации питания в ДООУ, раскрывающий содержание работы ДООУ в текущем году;
- контроль по питанию;
- график выдачи пищи.

8. Заключительные положения

8.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников ДООУ:

8.1.1. Оформляются (не реже 1 раза в квартал) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

8.1.2. Изучается режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования ДООУ;

8.1.3. Организуется систематическая работа с родителями, проводятся беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, родители привлекаются к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях

Журнал здоровья (образец)

N п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни**							
			1	2	3	4	5	6	7	8
1.										
2.										
3.										

Примечание:

* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

** Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отр. - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больнич

