

ПРИНЯТО

общим собранием трудового
коллектива

Протокол № 1
от « 28 » 08 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

заведующий МДОУ –
Д/С № 54 «МАЛИНКА»
Чеснокова Л.Я.

Приказ № 65 от 30.08.2018 г.



СОГЛАСОВАНО

председатель профкома
МДОУ – Д/С № 54 «МАЛИНКА»

Садовникова К.Ю.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ –
ДЕТСКОГО САДА № 54 «МАЛИНКА»**

д. Елгозино
г.о. Клин

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано для МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ – ДЕТСКОГО САДА №54 «МАЛИНКА» (далее – ДОУ) в соответствии с Законом РФ «Об образовании», действующим порядком организации и осуществления образовательной деятельности по ООП ДО, нормативно-методическими документами законодательства Российской Федерации по организации питания, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Уставом ДОУ.
- 1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ от 1,6 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ДОУ, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.
- 1.3. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:
 - создание оптимальных условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием с целью укрепления здоровья воспитанников;
 - гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд (соблюдение условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания);
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется как за счет средств субсидий, выделенных ДОУ из бюджета, так и за счет внебюджетных средств (средства от поступления платы родителей (законных представителей) воспитанников).
- 1.5. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками и пр.) осуществляют работники ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий, заместители заведующего, повар, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателя).
- 1.6. Ответственность за организацию питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания несет заведующий ДОУ.

2. Организация питания детей на пищеблоке ДОУ

- 2.1. Воспитанники ДОУ получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, с 12-ти часовым пребыванием в ДОУ, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты, обед - 35%; полдник «уплотнённый» - 20%, ужин (дома) – 20%.
- 2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов +15%.

- 2.4. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 1,6 до 7 лет, разработанным Управлением социального питания г.Клин, согласованным и утвержденным Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Клин. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.
- 2.5. Меню ДООУ содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.6. Ежедневно в меню входят: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2 раза в неделю.
- 2.7. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах и на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
- 2.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
- 2.9. В течение двух недель ребенок получает все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.
- 2.10. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.
- 2.11. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим ДООУ. На каждое блюдо заводится технологическая карта установленного образца.
- 2.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 2.13. Питание детей в ДООУ соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.
- 2.14. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:
 - котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280°С в течение 20 - 25 мин.;
 - суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2°C;
- яйцо варят 10 минут после закипания воды;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растопливают и доводят до кипения);
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).
- Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте холодного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, не допускается хранение яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ.
- Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.
- Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

2.15. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

2.16. При обработке овощей соблюдают следующие требования:

- Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.
- 2.17. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.
 - 2.18. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.
 - 2.19. Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
 - 2.20. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
 - 2.21. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.
 - 2.22. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего и других членов бракеражной комиссии. Результаты контроля (органолептической оценки готовых блюд) регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
 - 2.23. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
 - 2.24. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре $+2 + 6^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующий.

- 2.25. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов:
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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); окрошек и холодных супов;
 - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гниения; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.26. При транспортировке пищевых продуктов осуществляется контроль соблюдения условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.
- 2.27. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 2.28. Пищевые продукты хранятся в кладовых, оборудованных приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами, в соответствии:
- С условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
 - Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6°C, (места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке).
 - Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.
 - Молоко хранят в той же таре, в которой оно поступило.
 - Масло сливочное хранят на полках в заводской таре.
 - Крупные сыры – на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре.
 - Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
 - Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
 - Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

- Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
 - Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше +10°C. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
 - Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранят отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).
 - Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15°C ± 2°C, но не более одного часа.
- 2.29. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания:
- Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.
 - Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
 - Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
 - Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.
 - Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией
- 2.30. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка- по утвержденному графику.
- 2.31. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.32. Ежедневно перед началом работы в «Журнал здоровья» вносятся сведения о состоянии здоровья работников пищеблока. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.33. Работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 2.34. Для организации питьевого режима в ДОО используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 2.35. Для обеспечения преемственности питания родители (законные представители) воспитанников ДОО информируются об ассортименте питания ребёнка путем вывешивания меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, качества дневного рациона.

3. Организация питания детей в группах ДООУ

- 3.1. 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.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.
- 3.3. Категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя:
 - промывает столы горячей водой с мылом;
 - тщательно моет руки;
 - надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветривает помещение;
 - сервирует столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.6. Категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.
- 3.7. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
 - разливают третье 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, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.8. В группе младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 4.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ежедневно медицинской сестрой(или другим назначенным ответственным) ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- 4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.
- 4.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 4.5. С последующим приемом пищи /второй завтрак, обед, полдник/ дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

- 4.6. Если на завтрак пришли больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./
- 4.7. Списание излишков продуктов, неостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии ДООУ с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.
- 4.8. Учет и анализ поступления продуктов питания в кладовой ведется в накопительной ведомости путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.9. Начисление платы за питание производится бухгалтерией ДООУ на основании таблиц учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги.
- 4.10. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 4.11. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

- 5.1. Поставки продуктов в ДООУ осуществляется снабжающими организациями, получившими право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации
- 5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной или аукционной документацией и государственным контрактом, гражданско-правовыми договорами бюджетного учреждения, дополнительными соглашениями, заключенными между ДООУ и снабжающей организацией.
- 5.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 5.4. Если снабжающая организация поставляет продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.
- 5.5. При обнаружении низкого качества поставленных пищевых продуктов в процессе их приготовления представитель ДООУ (администрация) приостанавливает приготовление пищевых блюд из таких пищевых продуктов, незамедлительно вызывает представителя снабжающей организации и в его присутствии составляет акт. Некачественный продукт заменяется снабжающей организацией на продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

- 5.6. Снабжающая организация обеспечивает поставку продуктов в соответствии со спецификацией и графиком поставки пищевых продуктов, установленных государственным контрактом, гражданско-правовыми договорами бюджетного учреждения, дополнительными соглашениями, утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОО. При этом снабжающая организация обеспечивает соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОО. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОО имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. Производственный контроль за организацией питания детей

- 6.1. При организации питания в ДОО наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.
- 6.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ДОО осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:
- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
 - правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
 - качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
 - соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
 - качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.
- 6.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.
- 6.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.
- 6.6. Заведующим совместно с медицинским персоналом и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОО на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6.7. С целью обеспечения контроля питания:

6.7.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность кладовые для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.7.2. Заведующий осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).
- за организацией питания детей и детей-аллергиков на группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка столов, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи.
- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим).
- за выполнением 10-ти дневного меню, утвержденного Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, за выполнением норм раскладки.
- за организацией транспортировки продуктов, их качеством.
- за ведением документации по организации питания.

7. Отчетность и делопроизводство.

- 7.1. Заведующий совместно с бракеражной комиссией по питанию осуществляют ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.
- 7.2. Отчеты об организации питания в ДООУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

АКТ КОНТРОЛЯ «ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ В БЛЮДО»

ОТ _____

дата

Ф.И.О. и должность лица осуществляющего контроль

произвела проверку по закладке продуктов в блюдо и установила

Наименование блюда	Наименование продукта	Выход по меню	Выход по факту

Подпись _____

Ознакомлен _____

АКТ ПРОВЕРКИ «МАРКИРОВКА ОБОРУДОВАНИЯ, ПОСУДЫ, ИНВЕНТАРЯ»

ОТ _____

дата

Ф.И.О. и должность лица осуществляющего контроль

была проведена проверка маркировки и установлено следующее

Наименование	Объект	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Посуда				
Ветоши				
Оборудование				
Столовые принадлежности				
Уборочный инвентарь				

Вывод:

Срок повторной проверки _____

Подпись _____ Ознакомлена _____

АКТ ПРОВЕРКИ

от _____
дата

Цель проверки: Выборочная проверка сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.

Комиссия в составе: _____

провела выборочно проверку сроков хранения и своевременного использования следующих продуктов питания

№	Наименование	Единица измерения	Дата поступления	Дата реализации	Срок хранения
1					

Вывод

Дата _____

Подписи членов комиссии

АКТ № _____

от « _____ » _____ 20__ г.

Бракеражная комиссия в составе:

Должность	Ф.И.О.
Должность	Ф.И.О.
Должность	Ф.И.О.

Произвела контрольное взвешивание блюда и установила:

Наименование продуктов питания	Количество	Выход по меню	Выход по факту

Члены комиссии:

/ _____ / _____
подпись расшифровка подписи

/ _____ / _____
подпись расшифровка подписи

/ _____ / _____
подпись расшифровка подписи

КАРТОЧКА КОНТРОЛЯ «СООТВЕТСТВИЕ ОБЪЕМА ПОРЦИИ БЛЮДА НОРМЕ ДЛЯ РЕБЕНКА»

Месяц _____
 Группа _____
 Ф.И.О. воспитателя _____
 Ф.И.О. помощника воспитателя _____
 Ф.И.О. проверяющего _____

№	Завтрак Название блюда	Усл. обоз	Обед Название блюда	Усл. обоз	Полдник Название блюда	Усл. обоз	Ужин	Усл. обоз
1								

Условные обозначения:

Н – норма (соответствует норме)

Д - допустимо (незначительные отклонения)

Н/Д – ниже нормы (значительное отклонения от нормы)

ВЫВОД: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Подпись проверяющего _____

Подпись контролируемого _____

Дата _____

**КАРТОЧКА ОПЕРАТИВНОГО КОНТРОЛЯ
«ТЕХНОЛОГИЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ»**

Дата _____
 Ф.И.О. помощник
 воспитателя _____
 Ф.И.О. осуществляющего контроль _____

№	Наименование режимного процесса	Норма	Допустимо	Ниже нормы	Примечание

ВЫВОД:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Роспись проверяющего _____ Ознакомлен : роспись _____

АКТ

об установлении расхождений в качестве при приемке продуктов
питания. от « _____ » _____ 20 _____ г

комиссия в составе:

(Ф.И.О., должность)

(Ф.И.О., должность)

(Ф.И.О., должность)

назначенная приказом от « _____ » _____ 20 _____ г. № _____
в присутствии представителя _____

(наименование поставщика)

произвела прием продуктов питания и установила:

1) Наименование и адрес
поставщика _____

2) Договор на поставку № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г

3) Счет-фактура, расходная фактура, сертификат качества (ненужное зачеркнуть)
от « _____ » _____ 20 _____ г. № _____

4) Доставлена партия _____
(наименование продуктов питания)

5) В количестве _____
(штук, массой брутто кг)

6) Время начала приема товаров в _____ ч., _____ мин. « _____ » _____ 20 _____ г

7) Груз перевешан (пересчитан) _____ его масса брутто (штук)
составляет _____

8) Подробное описание состояния продуктов питания и тары по внешнему виду и взятию проб
(ненужное зачеркнуть) _____

9) Заключение комиссии о характере порчи продуктов
питания _____

Члены комиссии:

Забракованные продукты питания принял

_____ Дата _____

Карта контроля
«Распределение функциональных обязанностей во время приема пищи»

Дата _____

Группа _____

Ф.И.О. воспитателя _____

Ф.И.О. помощника воспитателя _____

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль _____

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Подготовка детей к приему пищи (сервировка стола, дежурство)	
2	Руководство воспитателя во время приема пищи (преподнесение блюд, поведение детей, пользование столовыми приборами и т.д.)	
3.	Деятельность помощника воспитателя (культура подачи блюд, смена подачи блюд, взаимодействие с детьми)	
4.	Руководство окончанием приема пищи	

Ознакомлены: _____

Карта контроля «Сервировка стола»

Дата _____

Группа _____

Ф.И.О. воспитателя _____

Ф.И.О. помощника воспитателя _____

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль _____

№	Вопросы	Комментарии, оценка
1.	Соответствие программным требованиям и возрасту детей.	
2.	Эстетика сервировки в соответствии с меню	
3.	Применение нетрадиционных приемов в сервировке стола.	
4.	Использование педагогом приемов сервировки стола при обучении.	
5.	Руководство помощника воспитателя сервировкой стола.	
6.	Участие детей в сервировке стола	

Ознакомлены: _____

Карта контроля «Обучение детей пользованию столовыми

приборами» Дата _____

Группа _____

Ф.И.О. воспитателя _____

Ф.И.О. помощника воспитателя _____

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль _____

№	Вопросы.	Комментарии, оценка.
1.	Методы и приемы педагога (образец воспитателя, приемы показа, художественное слово, пример ребенка и т.д.)	
2.	Осуществление индивидуального подхода к детям.	
3.	Создание проблемной ситуации педагогом	
4.	Называние столовых приборов детьми во время приема пищи.	
5.	Оценка навыков детей педагогом.	
6.	Работа по закреплению навыка в режиме дня.	

Ознакомлены: _____

Карта контроля «Дежурство детей»

Дата _____

Группа _____

Ф.И.О. воспитателя _____

Ф.И.О. помощника воспитателя _____

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль _____

№	Вопросы	Комментарии, оценка
1.	Наличие отметки дежурных в уголке дежурства.	
2.	Подготовка дежурных.	
3.	Использование алгоритмов сервировки стола дежурными.	
4.	Владение приемами раскладывания столовых приборов	
5.	Владение приемами складывания салфеток	
6.	Умение охарактеризовать меню	
7.	Участие в подаче блюд детям.	
8.	Применение навыков самоконтроля.	
	Использование инвентаря при уборке столов.	

Ознакомлены: _____

Карта сравнительного контроля «Этикет за столом» в ДОУ

Дата _____

Группа _____

Ф.И.О. воспитателя _____

Ф.И.О. помощника воспитателя _____

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль _____

№.	Вопросы контроля	Группы			
1.	Поза детей во время еды				
2.	Умение преподносить блюдо				
3.	Умение обращаться к взрослым				
4.	Умение обращаться к сверстнику				
5.	Культура употребления пищи (пережевывание пищи, обращение с приборами)				
6.	Умение подавать блюдо				
7.	Умение пользоваться салфетками				
8.	Умение благодарить за еду				

Оценка:

- зеленый цвет, владеют полностью;
- синий цвет, частично владеют;
- красный цвет, не владеют.

Подпись проверяющего

План оперативного контроля «Формирование культуры питания у детей младшего и старшего возраста»

Дата _____

Группа _____

Ф.И.О. воспитателя _____

Ф.И.О. помощника воспитателя _____

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль _____

№	Вопросы контроля/группы	группы			
1.	Наличие условий (ясельный, младший возраст), уголка дежурств (со средней группы)				
2.	Сервировка стола (поручения, дежурство)				
3.	Правила пользования столовыми приборами				
4.	Преподнесение детям блюд (меню, питательная ценность и т.д.)				
5.	Совместная деятельность с родителями по культуре питания				

Тематический контроль «Организация питания в группах» в ДОУ

Цель: Изучение условий для организации детского питания по формированию навыков культурной еды

Вопросы контроля		
Гигиеническая обстановка		
	Своевременность доставки пищи в группу	
Сервировка стола		
	Выполнение требований сервировки стола в зависимости от возраста	
Эстетика стола		
	Оценка деятельности дежурных	
	Выполнение режима питания	
	Настроение детей, их общение, состояние (возбужденное или спокойное)	
Подготовка детей к приему пищи		
	Организация процедур в зависимости от возраста	
	Обстановка в группе во время приема пищи	
	Посадка детей за столом	
Руководство воспитателя		
	Умение детей пользоваться столовыми приборами	
	Культура подачи второго блюда	
	Культура поведения за столом (есть ли дети с плохими привычками)	
	Общение воспитателя с детьми во время приема пищи	
	Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)	
	Доводится ли пища до каждого ребенка	

Критерии оценки:

- 3 балла – обстановка в группах соответствует этическим и санитарно-гигиеническим нормам, создан эмоционально-положительный комфорт во время еды, обеспечивается индивидуально-дифференцированный подход к детям, педагоги эффективно применяют разнообразные формы работы, дети в совершенстве владеют знаниями и навыками культуры питания.
- 2 балла – в группах соблюдены санитарно-гигиенические и эстетические требования, создан эмоционально-положительный настрой, педагоги используют традиционные формы работы с детьми, дети владеют знаниями и навыками культурной еды.
- 1 балл – санитарно-гигиенические и эстетические требования нарушены, эмоционально-положительный настрой отсутствует, педагоги частично применяют методы и приемы, у детей не достаточно развиты навыки культуры еды в соответствии с возрастной нормой

Приложение 15

Месячник «Организация питания в группах ДОУ»

Вопросы контроля	группы				
	1	2	3	4	5
Соблюдение графика выдачи пищи с кухни					
Выполнение режима питания					
Сервировка стола					
Организация дежурства детей					
Создание эмоционально-положительного настроения к приему пищи					
Руководство воспитателя детьми во время приема пищи					
Культура подачи второго блюда					
Умение преподнести блюдо (новое)					
Умение детей пользоваться столовыми приборами					
Культура поведения детей за столом					
Доводится ли пища до каждого ребенка					

зеленый – отлично;
синий – удовлетворительно;
красный – неудовлетворительно

Примерные вопросы контроля за организацией питания в ДООУ по следующим показателям:

1. наличие нормативной документации (положение об организации питания, положение о бракеражной комиссии, приказы, планы работы бракеражной комиссии, планы работы ДООУ и контроля)
2. соблюдение требований к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблоков;(СанПиН)
3. соблюдение требований к условиям хранения продуктов;
4. наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей (печать, подпись руководителя) с граммами, учетом белков, жиров, углеводов, ккал:
5. хранение суточной пробы;
6. наличие вымеренной посуды с указанием блюд на пищеблоке и в группах;
7. наличие контрольного блюда;
8. наличие соответствующей посуды в группах;
9. организация дежурства в группах;
10. сервировка столов для приема пищи детьми;
11. примерное десятидневное меню, утвержденное Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу;
12. меню-требование за неделю, утвержденное руководителем;
13. журнал С-витаминизации блюд;
14. картотека технологии приготовления блюд (на пищеблоке и у шеф-повара) утвержденные руководителем;
15. наличие стенда на пищеблоке (графики закладки основных продуктов питания, выдачи готовой продукции, выдачи продуктов питания из кладовой на пищеблок; нормы порций);
16. журнал закладки основных продуктов;
17. журнал отходов сырых продуктов;
18. накопительная ведомость (за три месяца);
19. тетрадь оценки готовых блюд;
20. регистрация медицинских осмотров работников пищеблока (наличие санитарных книжек);
21. инструкции по выполнению санитарно-эпидемиологического режима;
22. дегустация не менее двух блюд для органолептической оценки.