

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 53 «Чайка» городского округа Тольятти**

ПРИНЯТО

Советом Учреждения
Протокол № 2
от «05» апреля 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБУ д/с № 53:
_____ С.Л.Степанова
Пр.№ 37 от «12» апреля 2021г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитет
Е.В.Рево
12.04.2021г.

**« ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ
в МБУ детском саду № 53 «Чайка»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 53 «Чайка» городского округа Тольятти (далее - Учреждение) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Приказом Министерства просвещения РФ от 31 июля 2020 г. № 373 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»;

- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.1.3648-20 от 28.09.2020г. № 28;

- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения 2.3./2.4.3590-20 от 27.10.2020г. № 32;

- Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21

- Правилами внутреннего распорядка воспитанников Учреждения

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

- цели, задачи по организации питания в Учреждении;
- основные направления работы по организации питания в Учреждении;
- порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
- соблюдения условий хранения продуктов питания в Учреждении;
- роль и место ответственного лица за организацию питания в Учреждении;
- деятельность бракеражной комиссии;

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей;
- медицинским работником.

1.4. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в Учреждении

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

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

3. Основные направления работы по организации питания в Учреждении

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Учреждении;

3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.5. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.6. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.7. Контроль и анализ условий организации питания детей;
- 3.8. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, рационального питания в Учреждении;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.10. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания воспитанников в Учреждении

- 4.1. Организация питания возлагается **на регионального оператора по питанию**, администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателями определяется должностными инструкциями работников.
- 4.2. Заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 4.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, 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. 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.
- 4.5. 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.
- 4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 4.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 4.11. 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.

4.12. Ежедневно перед началом работы представитель оператора по питанию (заведующий производством), медицинский работник, 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 заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

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

4.14. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия № 1740118). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда, его состав и объем порции.

5. Организация питания в Учреждении

5.1. Организация питания воспитанников в Учреждении предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание ;
- индивидуальный подход к каждому воспитаннику, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания воспитанников в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. Учреждение обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (без учета второго завтрака) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, которое предоставляет оператор по питанию.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем Учреждения.

5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

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

5.8. Для приготовления блюд согласно меню-требованию при выдаче со склада фасованной и скоропортящейся продукции допустимы отклонения от норм технологической карты не более 10 процентов в сторону увеличения или уменьшения.

5.9. Средние нормы отходов и потерь по различным видам продовольственного сырья приведены в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1 (68).

5.10. Списание излишков продуктов, неустраиваемых порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии Учреждения с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименование продуктов, (блюд), количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.

5.11. 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.

5.12. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

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

5.14. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

5.15. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключается жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.16. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится 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.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (СанПиН 2.3./2.4.3590-20 от 27.10.2020г. № 32);
- изготовление на пищеблоке Учреждения 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), 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.

6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 от 27.10.2020г. № 32, Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, Санитарными правилами 2.4.3648-20 от 28.09.2020г. № 28.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой, предоставляемой оператором по питанию.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего Учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при температуре +2 -+6С в холодильнике.

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

7. Организация питания воспитанников в группах

7.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий Учреждением. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение.

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

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением, СанПиН 2.3./2.4.3590-20 от 27.10.2020г. № 32, Санитарными правилами 2.4.3648-20 от 28.09.2020г. № 28 несут воспитатели.

8. Организация питания сотрудников

8.1. Региональный оператор по питанию обеспечивает одноразовым питанием работников Учреждения на основании личного заявления, договора на питание.

8.2. Вид питания сотрудников – обед, состоящий из 2-го блюда, 3-го блюда и хлеба с суточной нормой потребления для садового возраста согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20 от 27.10.2020г. № 32

9. Оплата питания сотрудников производится ежемесячно, лично каждым сотрудником, путем перечисления денежных средств на счет оператора по питанию.

10. Порядок учета питания в Учреждении

10.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ об организации питания в Учреждении.

10.2. Ответственный за питание в Учреждении (бухгалтер) осуществляет учет питающихся детей и сотрудников в таблице посещаемости, который утверждает заведующий Учреждением.

10.3. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 10.30.

10.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00.

10.5. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно таблице посещаемости предыдущего дня.

10.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно таблице посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится 07.30.

10.7. Представитель оператора по питанию обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

11. Финансирование расходов на питание воспитанников в Учреждении

11.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, бухгалтера-материалиста и/или бухгалтера.

11.2. Расчёт финансирования расходов на питания воспитанников в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

11.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств:

- 100%, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей), основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 60%, для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (основание: приказ Департамента образования мэрии г.о. Тольятти от 13.11.2014. № 596-пк/3.2.).

11.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

12. Контроль за организацией питания в Учреждении

12.1. При организации контроля питания в Учреждении администрация руководствуется СанПиН 2.3./2.4.3590-20 от 27.10.2020г. № 32, Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, Санитарными правилами 2.4.3648-20 от 28.09.2020г. № 28, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

12.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении к участию в контроле привлекаются: администрация Учреждения, бракеражная комиссия, ответственный за питание в Учреждении, представители родительской общественности.

12.1. Оператор по питанию и Администрация Учреждения разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

12.2. Заведующий производством (представитель оператора по питанию) и заместитель заведующего по АХР Учреждения обеспечивают контроль за:

- состоянием производственной базы пищеблока;
- 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.

12.3. Представитель Учреждения, медсестра, заведующий производством (представитель регионального оператора по питанию) осуществляют контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- 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 с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).
- 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);
- снятие остатков;
- ведет документацию

12.4. Воспитатели возрастных групп несут ответственность за:

информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

12.5. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

12.6. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

13. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в Учреждении

13.1. Заведующий Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными

- санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
 - назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Учреждении;
 - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета Учреждения (далее - СУ);
 - утверждает меню;
 - заключает договор с оператором по питанию на основании результатов проведенных торгов по организации питания в Учреждении.
- 13.2. Заместитель заведующего по АХР и представитель оператора по питанию:
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
 - обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
 - контролирует соблюдение требований СанПиНа;
 - обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- 13.3. Заведующий производством оператора по питанию:
- контролирует выполнение натуральных норм;
 - контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.
- 13.4. Воспитатели:
- несут ответственность за организацию питания в группе;
 - несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
 - ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
 - ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
 - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
 - вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, СУ;
 - контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.
- 13.5. Родители (законные представители) воспитанников:
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
 - ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
 - вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
 - вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

14. Ведение специальной документации по питанию

- 14.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

14.2. При организации питания воспитанников в Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания воспитанников, работников;
- договор по организации питания в Учреждении с оператором по питанию;
- примерное двадцатидневное меню, включающее цикличное меню для возрастной группы детей (от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюды);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением действующих СанПиН), с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал здоровья в соответствии с СанПиН ;
- заявки на продукты питания ;
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- приказ руководителя по учреждению об организации питания детей;
- наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- ежедневное меню-требование на следующий день;
- инструкции: по охране труда и пожарной безопасности.

Контроль за организацией питания детей
на учебный год

№ п/п	Объект контроля	Содержание контроля, кратность и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
1.	Наличие согласованного перспективного меню	Составление и проверка 1 раз	Повар, медицинская сестра, шеф-повар
2.	Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным употреблением в пищу йодированной поваренной соли	Повар
3.	Витаминизация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: Проведение витаминизации третьих блюд (добавление витамина С)	Повар, медсестра
4.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами с заполнением журнала	Медицинская сестра
5.	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Бракеражная комиссия
6.	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Повар, шеф-повар
7.	Наличие сертификатов соответствия, удостоверений качества и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара по мере и одновременно с поступлением товара	Повар, бухгалтер, медицинская сестра, шеф-повар
8.	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	Ежедневно с заполнением журналов: Состояние здоровья работников пищеблока; осмотра на гнойничковые заболевания.	Медицинская сестра, шеф-повар
9.	Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму	Обязательный (2 раза в год – перед началом теплого и холодного сезонов). Дополнительный (по эпидемиологическим показателям)	Медицинская сестра
10.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	Ежедневный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. Ежемесячный контроль за функционированием: системы вентиляции; системы водоснабжения, канализации; сантехнических приборов; световой	Шеф-повар, зам.заведующего по АХР

		аппаратуры. При неисправности систем – устранение в течение суток	
11	Санитарное состояние пищеблока	Ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока.	медицинская сестра зам.заведующего по АХР
12	Состояние технологического оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке – 2 раза в месяц (при неисправности технологического оборудования – устранение в течение суток)	Повар, медсестра зам.заведующего по АХР
13	Состояние холодильного оборудования	Контроль за состоянием холодильного оборудования в складском помещении	Медсестра, зам.заведующего по АХР
14	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	Ежедневный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц), при повреждении маркировки – немедленное обновление	Повар, шеф-повар

