



для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, главный повар, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего Учреждения.

## 2. Организация питания детей в Учреждении

2.1. Воспитанники Учреждения получают трехразовое 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, пребывающих в Учреждении 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед – 35%; полдник (15%). В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок.

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать  $\pm 10\%$ , микронутриентов  $\pm 15\%$ .

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное меню должно содержать 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 должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном 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 должны быть включены: 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) – 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому пи-

танию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.12660-10 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующей Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню – требование не допускаются.

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

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. 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 гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

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

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных 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. 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.

2.17. 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.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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

2.20. 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.

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

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

2.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицин-

скую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работников проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра записываются в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

2.26. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.27. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра, медицинской сестрой Учреждения и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

2.27. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

### **3 . Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за организацию питания (медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макаронные изделия, 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 дефростированное мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли теп-

ловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

3.5. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

#### **4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.**

4.1. Поставки продуктов в МКДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МКДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МКДОУ и снабжающей организацией.

4.3. 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.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МКДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МКДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их исполь-

зование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение 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.

## **5. Производственный контроль за организацией питания детей**

5.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении 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 2.4.1.2660 – 10.

5.3. 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 двухнедельным 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 объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.4. 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 (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рацио-

ном питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться 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.

5.6. Заведующим совместно с медицинским персоналом и шеф-поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в МКДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета Учреждения.

## **6. Организация питания сотрудников**

- 6.1. Сотрудники Учреждения имеют право на получение одноразового питания (обеда) (сборник приказов и инструкций Министерства науки).
- 6.2. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса)
- 6.3. Деньги за питание сотрудников оплачиваются через кассу и зачисляются на счет Учреждения.
- 6.4. Сотрудники Учреждения оплачивают стоимость набора продуктов по меню-раскладке.
- 6.5. Соблюдением порядка питания (сбор сотрудников, сбор денежных средств) возлагается на ответственного сотрудника, выбранного общим собранием коллектива.

## **7. Отчетность и делопроизводство.**

- 6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.
- 6.2. Отчеты об организации питания в Учреждении 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.
- 6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.2660-10).

**План-график  
контроля организации питания в МКДОУ**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	медсестра	ежедневно	меню-требование 10-ти дневное меню	составление меню
		заведующий	ежедневно		анализ меню, утверждение.
2	Бракераж готовой продукции	медсестра	ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	методика органолептической оценки пищи
		бракеражная комиссия	1 в месяц		
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	медсестра завхоз	ежедневно	журнал «Бракераж сырой продукции» Акт	анализ, учет
		заведующий	1 раз в 3 мес.		анализ документации
4	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	заведующий Комиссионно	1 раз в квартал	акт	Бухгалтер МКУ ЦСУ
5	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	медсестра завхоз	при поступлении продуктов	акт при наличии нарушений	наблюдение
		заведующий	1 раз в 3 мес.	акт проверки	наблюдение
6	Закладка блюд	медсестра	ежедневно	-	анализ документации взвешивание продуктов
		заведующий	2 раза в месяц	акт	
7	Выполнение технологических требований приготовления пищи	медсестра	Ежедневно		Наблюдение
8	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	медсестра	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
		заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях	акт –проверки 1 раз в месяц	наблюдение, анализ документации
9	Норма выхода блюд ( вес, объем)	медсестра	Ежедневно		контрольное взвешивание блюд
		бракеражная комиссия	2 раза в месяц	акт	
		Заведующий	2 раза в мес.	Периодическое составление акта	
10	Санитарное состояние пищеблока,	медсестра	ежедневно	журнал «Санитарное состояние»	наблюдение

	кладовых.	заведующий	периодически	планерка	наблюдение, анализ документации
		завхоз	периодически	планерка	анализ документации, наблюдение
			при подготовке к новому уч. году	отчет для заведующей	наблюдение
11	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	медсестра	ежедневно, по графику	журнал «Санитарное состояние»	наблюдение
12	Контроль над хранением суточных проб	медсестра	ежедневно	журнал	наблюдение
13	Калорийность пищевого рациона	медсестра	Ежедневно	Тех. карта	Анализ
		заведующий	1 раз в месяц	сводная таблица	сравнительный анализ показателей
14	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	медсестра	ежедневно	журнал «Здоровья сотрудников пищеблока»	осмотр, запись в журналах
		заведующий	1 раз в полугодие	журналы. санитарные книжки	анализ документации
15	Соблюдение графика режима питания	медсестра	ежедневно	-	оперативный контроль
		заведующий	1 раз в мес.	акт при нарушении	
16	Организация питьевого режима	медсестра	ежедневно	-	оперативный контроль
17	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	медсестра	при поступлении продуктов	наблюдение с техническими документами, сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» акт периодически	анализ документации
		Заведующий	1 раз в 10 дней		
18	Выполнение норматива затрат на питание	заведующий Бухгалтер МУ ЦБ	постоянно	меню-требование Накопительная ведомость	анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней.
19	Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания	заведующий  медсестра завхоз	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	изучение, выработка управленческих решений, разработка

					внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
20	<b>Анализ документации ответственного за питание</b>	заведующий	1 раз в квартал	отчетно-учетная документация, оформление технологических карт	анализ
21	<b>Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению</b>	медсестра	Ежедневно	Журнал	запись, анализ
		заведующий завхоз	периодически		
22	<b>Исполнение предписаний, замечаний, нарушений</b>	заведующий медсестра завхоз	регулярно	отчет, справки, акты и т.д.	исполнение предписаний
23	<b>Витаминизация блюд</b>	медсестра	ежедневно	Журнал «Витаминизации блюд»	закладка и запись в журнале
		Заведующий	1 раз в месяц	журнал	анализ
24	<b>Заявка продуктов питания</b>	завхоз	ежедневно	-	анализ
25	<b>Организация питания в учебно-воспитательном процессе</b> - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований	заведующий	1 раз в неделю	карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы. дид. игры.	наблюдение, анализ результатов
		ст.воспитатель	1 раз в неделю		
		медсестра	1 раз в неделю		
26	<b>Технология мытья посуды</b>	медсестра	периодически	акт при нарушении	наблюдение, опрос
27	<b>Своевременность смены спец. одежды</b>	медсестра	ежедневно		визуальный контроль
		завхоз	1 раз в год	заявка на приобретение	
28	<b>Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря</b>	медсестра	постоянно	-	визуальный контроль
		завхоз	1 раз в квартал	акт	
		заведующий	1 раз в квартал		

Промышленно и  
промушеровано

8 листов - "Полоски"  
3 листа - приложение  
№ 1

зав. МКДОУ. 28 Садылова А.В.

