

Организация и контроль питания



в дошкольных
образовательных
организациях

Нормативно-
правовая база

КНИГА+CD



ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ПИТАНИЯ В ДОО

НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА

Под общей редакцией
М.А. Ермоловой

Рекомендовано
Федеральной службой по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека



Москва
2015

Под общей редакцией *Ермоловой М.А.* – начальника дошкольного отдела СЗОУО г. Москвы

Составители:

Грачикова С.М. – председатель окружного Совета по питанию, заведующий ГОУ д/с № 1889 г. Москвы

Данилина Л.А. – заместитель председателя окружного Совета по питанию, член Совета по питанию района «Хорошево-Мневники», заведующий ГОУ д/с № 1738 г. Москвы

Орлова Е.В. – член Совета по питанию районов «Южное Тушино», «Покровское-Стрешнево», заведующий ГОУ д/с № 2284 г. Москвы

Смирнова Е.Ю. – член Совета по питанию района «Строгино», заведующий ГОУ д/с № 1192 г. Москвы

При участии членов Совета по питанию района «Митино»:

Самсоненко Т.В. – заведующий ГОУ д/с № 2264 г. Москвы

Соколовой О.Г. – заведующий ГОУ д/с № 2265 г. Москвы

Щегловой Н.А. – заведующий ГОУ д/с № 2329 г. Москвы

О64 Организация и контроль питания в ДОО. Нормативно-правовая база / Под ред. Ермоловой М.А. – М.: Национальный книжный центр, 2015. – (Управление образованием).
ISBN 978–5–904827–24–3

Книга содержит практический материал, который поможет выработать четкие алгоритмы действий, направленных на обеспечение здорового безопасного питания детей в организованных коллективах.

Все материалы пособия даны в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», вступившим в силу 30.07.2013 г.

Методические материалы предназначены для специалистов, участвующих в формировании рационов питания детей дошкольного возраста в детских садах, а также осуществляющих контроль за организацией питания детей в них (руководителям, медицинским работникам, кладовщикам, членам общественных комиссий по контролю за питанием в ДОО).

Книга сопровождается Электронным приложением, на котором представлены бланки документов в электронном виде.

ББК 51.23



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА**

Территориальный отдел Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по городу Москве в Северо-Западном округе
города Москвы

Ул. Академика Курчатова, 17, Москва, Россия, 127182,
телефон: (499) 190 1561, факс: (499) 190 4815, E-mail: uprav@mossanepid.ru,
<http://www.mossanepid.ru>
ОКПО 76583145, ОГРН 1057746466535. ИНН/КПП 7717528710/771701001

14 января 2010 г. № 53 /5
На № 4099 от 30.11.2009.

О методическом материале по
контролю за питанием в ДОУ

**И.о. начальника Северо-
Западного окружного
управления образования
Бакулину А.В.**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по
городу Москве в Северо-Западном округе города Москвы, изу-
чив представленные методические материалы по организации
питания в дошкольных образовательных учреждениях, разра-
ботанные Советом руководителей ДОУ по питанию совместно с
окружным управлением образования, считает возможным их
рекомендовать в качестве пособия для использования в работе
руководителей и ответственных по питанию в ДОУ.

Главный государственный
санитарный врач по Северо-
Западному округу

Т.Х. Савченко

Содержание

Введение	8
Делопроизводство «Организация питания в ДОУ»	11
Примерные образцы приказов руководителя на новый учебный год	13
Об организации питания детей в 20__ /20__ учебном году	13
Положение о бракеражной комиссии	17
О создании комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов на 20__ /20__ учебный год	20
Об утверждении графика закладки основных продуктов питания в котел в 20__ /20__ учебном году	21
Об утверждении графика закладки продуктов в котел и ответственных лиц за закладку продуктов в котел в 20__ /20__ учебном году	23
Об усилении мер по профилактике и предотвращению /инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей	26
О порядке оформления дополнительного питания на детей	32
Список детей, нуждающихся в дополнительном питании по медицинским показаниям в 20__ /20__ учебном году	34
Табель учета посещения детей, нуждающихся в дополнительном питании по медицинским показаниям, за _____ 20__ г.	34
О введении в действие типового рациона питания детей от 3 до 7 лет в государственном образовательном учреждении д/с компенсирующего вида № ____, реализующего общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-часовым пребыванием детей (методические указания)	35
Контроль качества поступающих продуктов и продовольственного сырья*	38
Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья	40
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	41

Контроль за условиями хранения пищевых продуктов, продовольственного сырья и соблюдением сроков их реализации*	43
Требования к условиям хранения продуктов	45
Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов	47
Журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная, продуктовая) и холодильном оборудовании в ДОУ	48
Контроль за доброкачественностью готовой к употреблению пищи	50
Журнал контроля закладки основных продуктов питания в котел	51
Журнал отходов	52
Контроль качества готовой кулинарной продукции	52
Методика органолептического анализа (на примере органолептической оценки первых блюд)	53
Форма журнала бракеража готовой кулинарной продукции	54
Контроль за выходом готовых блюд	55
Осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического законодательства при организации питания детей	56
ДРК санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке (мясо-рыбный /заготовочный/ цех)	56
ДРК санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке (горячий цех).	59
ДРК санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке (котломоечная)	62
ДРК санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке (цех по обработке овощей /первичной, вторичной/)	64
ДРК санитарно-эпидемиологического состояния в продуктовой кладовой.	65
ДРК санитарно-эпидемиологического состояния в овощной кладовой	68
ДРК санитарно-эпидемиологического состояния групп	70
Акт обследования ДОУ	74
Алгоритм «Организация контроля за питанием в ДОУ»	85
Журнал санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока («Журнал визуального производственного контроля пищеблока»)	94
Осуществление оперативного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания детей	95
Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке	95
Акт контроля «Соблюдение правил хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания»	96
Акт контроля «Соответствие объема порции готовой продукции, выданной детям»	96
Акт контроля «Организации питания в группе»	97
Карта контроля организации питания в группе	100

<u>Нормативные ссылки по основным предметам нормативного регулирования в сфере деятельности, связанной с организацией питания детей в организованных коллективах.</u>	101
<u>Номенклатура дел нормативного регулирования в сфере деятельности, связанной с организацией питания в детских организациях, коллективах</u>	104
<u>Номенклатура дел (06. Медицинская документация / организация питания/).</u>	104
Наиболее частые нарушения в организации питания детей в ДОУ	106
<u>Форма 4. Журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)</u>	111
Перечень нормативных документов	112

Введение

*Судьбы наций находятся
в зависимости от того, как они питаются.*

А. Брилья-Саварен

Здоровье детей в любом обществе, в любых экономических и политических условиях является актуальной проблемой и предметом первоочередной важности, так как этот фактор в значительной степени определяет будущее страны, генофонд нации, являясь при этом, наряду с другими демографическими показателями, одним из важных показателей развития страны.

Значительное место отводится в нем питанию. Правильное питание обеспечивает нормальный рост и развитие детей, способствует профилактике заболеваний, продлению жизни людей, повышению работоспособности и создает условия для адекватной адаптации к окружающей среде.

Роль питания в современных условиях значительно повышается в связи с влиянием на растущий организм таких социальных факторов, как резкое ускорение темпов жизни; увеличение получаемой детьми познавательной информации в детских садах и дома, по телевидению, радио, кино; изменение условий воспитания в семье; вовлечение детей в занятия физкультурой и спортом.

Очень большое значение имеет правильная организация питания детей в детских дошкольных учреждениях. Многие дошкольные учреждения работают по 12 часов или даже круглосуточно, и питание детей в основном, кроме выходных и праздничных дней, обеспечивается этими учреждениями. Поэтому от того, как организовано в них питание, во многом зависит уровень физического и нервно-психического развития детей, а также показатели заболеваемости.

В соответствии с Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении (утверждено Постановлением Правительства РФ от 12.09.2008 г. № 666) ответственность за организацию питания в этих учреждениях «...возлагается на дошкольное образовательное учреждение».

Общее и руководство и контроль принимает на себя руководитель ДОУ. Согласно п.8 ст. 51, п. 1 ст. 28, п.п. 2 п. 3 ст. 28 Закона «Об образовании в Российской Федерации» он отвечает за создание необходимых условий учебно-воспитательного процесса, за жизнь и здоровье воспитанников во время пребывания в учреждении.

Вопросами организации питания в детских учреждениях занимаются несколько служебных подразделений: административная, медицинская, хозяйственная, а также совет родительской общественности и профсоюзная группа. Основная **цель** контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в ДОУ и своевременно произвести нужную коррекцию.

При организации питания в ДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона питания детей, включающий в себя: органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный методы. **Объектами** производственного контроля являются:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов;
- поступающие пищевые продукты, сырье и материалы;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;
- технологические процессы;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения.

Важным условием эффективного производственного контроля при организации питания воспитанников — полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, которая позволяет в динамике отследить факторы (как внешние, так и внутренние), влияющие на качество работы по организации питания детей, и принять соответствующие меры.

Экономическая нестабильность породила ряд новых проблем, связанных с организацией питания. Это, прежде всего, невозможность в требуемом объеме выполнить натуральные нормы из-за отсутствия должного финансирования. Усугубляются эти проблемы и постоянным ростом цен на поставляемые продукты питания. Зачастую поставщики продукции допускают значительное количество нарушений условий государственных контрактов, в частности: не предоставляются документы, подтверждающие соответствие качества продукции; допускается поставка продуктов, не включенная в рекомендованный перечень продукции для питания детей дошкольного возраста, и т.д. Все это вызывает определенные трудности в организации питания детей.

Возникает ряд вопросов со стороны родителей, сотрудников учреждения, связанных с питанием: «Почему исключаются из типового рациона питания детей те или иные продукты?», «Почему нельзя исключить «котлетное мясо», так как оно плохого качества?» и т.п.

Поэтому, наладив постоянный контроль за организацией питания со стороны сотрудников и родительской общественности, можно (практически) полностью снять проблему конфликтных ситуаций.

Родители хотят видеть свое дитя прежде всего здоровым. Питание детей — это главный компонент любой здоровьесберегающей педагогики. К сожалению, сегодня приходится констатировать недостаточный уровень гигиенической грамотности родителей, которые не уделяют должного внимания организации питания детей в семье.

В то же время возрастает роль организации детского питания в ДОУ, выполняющего, помимо основной функции — обеспечение каждого ребенка жизненно необходимыми пищевыми веществами, в том числе незаменимыми, такими как, витамины и минеральные вещества, воспитательную функцию, так как позволяет сформировать у детей оптимальное пищевое поведение в соответствии с принципами здорового питания. Следовательно, необходимо серьезно задуматься о правильно организованном питании, повысить персональную ответственность всех сотрудников, отвечающих за организацию питания детей в ДОУ, за обеспечение качественного и безопасного питания. Проведение этой работы требует знаний, четкого следования существующей нормативно-правовой базе.

Обычно в нормативных документах устанавливаются лишь требования к содержанию контроля (не к форме, формы предлагаются примерные). Вследствие чего, как правило, отчетные документы разрабатывает и утверждает непосредственно образовательное учреждение.

Окружной Совет по питанию руководителей ДОУ Северо-Западного окружного управления образования города Москвы разработал и предлагает Вам в помощь практический материал по организации контроля за питанием детей в детском учреждении. Надеемся, что он станет хорошим подспорьем в этой трудоемкой, многогранной и технически сложной деятельности.

Делопроизводство «Организация питания в ДОУ»

Руководителю, старшей медсестре (диетсестре) рекомендуется весь материал разместить в трех папках. Это позволит более рационально и продуктивно работать с ним.

У руководителя:

1-я папка «Организация питания в ДОУ. Методические указания».

2-я папка «Нормативно-правовое обеспечение организации питания в ДОУ». (начинается с приказа ДОУ «О введении в действие типового рациона питания детей от 1,5 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-часовым, 14-часовым и 24-часовым пребыванием детей»; далее в хронологичном порядке приказы своего учреждения.

3-я папка «Методические рекомендации по обеспечению безопасного питания в ДОУ» (размещается весь материал, который используется в работе и который послужит хорошим подспорьем в решении той или иной проблемы, возникшей при проверке вышестоящими органами: о порядке оставления суточной пробы, о поваренной соли в рационе питания дошкольников, о замене мясли с молоком на кашу молочную жидкую из крупных хлопьев с сухофруктами и т.д.).

У старшей медсестры (диетсестры):

1-я папка «Организация питания в ДОУ. Методические указания г. _____ 20__ г.» (желательно Методические указания набрать в **компьютерном варианте**, это значительно облегчит использование данного материала в ежедневной работе).

2-я и 3-я папки аналогичны папкам руководителя.

На пищеблоке необходимо наличие своего пакета документов, который включает следующее:

- Типовой рацион питания для детей (20-дневный);
- Технологические карты (продумать целесообразность их размещения – по неделям, по дням и т.п. и предусмотреть возможность ежедневного использования работниками пищеблока – в файлах и т.п.);
- Таблицы отходов пищевых продуктов и блюд при холодной кулинарной обработке;
- Нормы потерь массы продуктов и блюд при тепловой обработке.

Около всех ванн на пищеблоке вывешиваются **инструкции по режиму мытья кухонной посуды и обработки инвентаря** с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент (предусмотреть согласованность с «Журналом учета получения, расходования дезинфекционных средств и проведения дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте»), правил приготовления рабочих растворов. Инструкции утверждаются руководителем ДООУ, имеют номер приказа, дату, а также информацию о том, кем и когда они составлены и на основании какого нормативного документа.

Обработка яиц проводится в специально отведенном для этой цели месте (согласно СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 8.19, СанПиН 2.4.5.2409-08 п.8.14, СанПиН 2.4.1.3049 п.14.12), где вывешивается **инструкция по их обработке**. Она также утверждается руководителем ДООУ, имеет номер приказа, дату, информацию о том, кем и когда составлена и на основании какого нормативного документа.

У кладовщика необходимо предусмотреть наличие следующих документов:

- Типовой рацион питания для детей (20-дневный);
- План поставки продуктов;
- Журнал заказа продуктов;
- Журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья» (исполнение приказа Окружного управления образования от _____ 20__ г. № _____ «О введении обязательных форм документации по организации питания детей»).

Примерные образцы приказов руководителя на новый учебный год

Государственное образовательное учреждение
детский сад № ____
(ГООУ детский сад № ____)

ПРИКАЗ

от « ____ » _____ 20 ____ г.
город _____

№ ____

Об организации питания детей в 20__/20__ учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 20__/20__ учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 20-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-часовым и 24-часовым пребыванием детей», введенными в действие Приказом Департамента образования г. _____

№ _____ от « ____ » _____ 20 ____ г. и приказом _____
№ _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру (диетсестру) _____.

ФИО

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак + фрукты (по возрастной группе)	8.30 – 9.00;
второй завтрак	10.30 – 11.00;
обед	12.30 – 13.10;
полдник	15.40 – 16.10.

4. Ответственному за организацию питания детей _____

ФИО _____ :

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения _____

ФИО

и экспедитор _____.

ФИО

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (старшая медсе-

стра (диетсестра), дежурный администратор, шеф-повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик _____ – материально-ответственное лицо.

ФИО

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик _____ проводит визуальную

ФИО

органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медсестру _____.

ФИО

5.8. Повару _____ строго соблюдать техноло-

ФИО

гию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.9. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 – +6 °С на шеф-повара _____.

ФИО

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

– диетсестры _____.

ФИО

– кладовщика _____.

ФИО

– дежурного администратора _____.

ФИО

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- 7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.**

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

- 9. На пищеблоке необходимо иметь:**

– Инструкцию по организации детского питания в ДООУ (И-01/3);

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры (диетсестры), кладовщика, шеф-повара (повара).

- Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

- Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры (диетсестры).

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

- Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

- Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет старшая медсестра (диетсестра).

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- старшая медсестра (диетсестра);
- кладовщик;
- дежурный администратор*.

* Шеф-повар (повар) не может быть членом бракеражной комиссии, так как он будет оценивать качество приготовленных им блюд.

Государственное образовательное учреждение
детский сад № ____
(ГОО детский сад № ____)

ПРИКАЗ

от «___» _____ 20___ г.
город _____

 $\mathbb{N}_0$

О создании комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов на 20 /20 учебный год

С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

Создать комиссию для осуществления действенного контроля закладки основных продуктов питания в котел и установить ответственных по дням недели:

1. Диетсестра () – ежедневно
ФИО
2. Старший воспитатель () – понедельник
ФИО
3. Зам. зав. по АХЧ () – вторник
ФИО
4. Старшая медсестра () – среда
ФИО
5. Зам. зав. по безопасности () – четверг
ФИО
6. Заведующий () – пятница
ФИО

Заведующий _____

С приказом ознакомлены _____

ФИО, число

ПРИКАЗ

от « ____ » _____ 20 ____ г.
город _____

№ _____

Об утверждении графика закладки основных продуктов питания в котел в 20 __/20 __ учебном году

С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить следующий график закладки основных продуктов питания, выписанных в меню-требование, в котел на пищеблоке:

ГРАФИК ЗАКЛАДКИ

Дни недели	Продукты	Время		
		завтрак	обед	полдник
понедельник	масло сливочное	7.40	11.10	12.00 выпеч. 13.30
	сахар	7.40	9.00	12.00 выпеч. 13.30
	мясо		8.00	
	сыр		11.00	
	рыбн. прод.		10.45 лосось	14.30 рыб. пал.
	яйцо			12.00 выпеч.
	сметана		11.00-11.10	
	пельмени		11.30-12.00	
	кальмары			13.30
вторник	масло сливочное	7.00	11.10	12.00 выпеч. 13.30
	сахар	7.00	9.00	12.00 выпеч. 13.30
	яйцо	7.00	10.00 клец.	12.00 выпеч. 13.00

Дни недели	Продукты	Время		
		завтрак	обед	полдник
	творог	7.00		
	птица		8.30	
	рыба		10.45	13.00-13.30
	сыр	7.40		
	сметана		11.00-11.10	
	сосиски			14.30 – 14.45
	печень		10.00	
среда	масло сливочное	7.40	11.10	13.30
	сахар	7.40	9.00	13.30
	мясо		8.00	
	сыр	7.40		
	рыба		10.00	13.00-13.30
	творог			13.30
	яйцо		10.00	13.00
	сметана		11.00–11.10	
	птица		8.30	
	сосиски			14.30–14.45
четверг	масло сливочное	7.00	11.10	12.00 выпеч. 13.30
	сахар	7.00	9.00	12.00 выпеч. 13.30
	яйцо	7.00	10.00	12.00 выпеч. 13.00
	творог	7.00		
	мясо		8.00	
	сметана		11.00-11.10	
	печень		10.00	
	кальмары (сельдь)		10.00 11.00	
пятница	масло сливочное	7.00	11.10	12.00 выпеч. 13.30
	сахар	7.00	9.00	12.00 выпеч. 13.30
	мясо		8.00	

Дни недели	Продукты	Время		
		завтрак	обед	полдник
	рыба			13.00-13.30
	творог	7.00		13.00
	яйцо	7.00	10.00	12.00 выпеч. 13.00
	сметана		11.00-11.10	

Заведующий

ФИО

С приказом ознакомлены

ФИО, число

Государственное образовательное учреждение
детский сад № ____
(ГОУ детский сад № ____)

ПРИКАЗ

от « ____ » _____ 20 ____ г.
город _____

№ _____

Об утверждении графика закладки продуктов в котел и ответственных лиц за закладку продуктов в котел в 20__/20__ учебном году

С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждений нарушений технологий приготовления пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить следующий график закладки продуктов питания, выписанных в меню-требование, в котел на пищеблоке и ответственных лиц за организацию закладки:

Дни недели	Продукты	Время			Ответственный	Ознакомлен
		завтрак	обед	полдник		
поне- дельник	масло сливочное	7.40	11.10	12.00 выпеч. 13.30		

Дни недели	Продукты	Время			Ответственный	Ознакомлен
		завтрак	обед	полдник		
	сахар	7.40	9.00	12.00 выпеч. 13.30	Диетсестра Дежурный администратор	
	мясо		8.00			
	сыр		11.00			
	рыбн. прод.		10.45 ло- сось	14.30 рыб. пал.		
	яйцо			12.00 выпеч.		
	сметана		11.00- 11.10			
	пельмени		11.30- 12.00			
	кальмары			13.30		
вторник	масло сливочное	7.00	11.10	12.00 выпеч. 13.30	Диетсестра Дежурный администратор	
	сахар	7.00	9.00	12.00 выпеч. 13.30		
	яйцо	7.00	10.00 клец.	12.00 вып. 13.00		
	творог	7.00				
	птица		8.30			
	рыба		10.45	13.00–13.30		
	сыр	7.40				
	сметана		11.00- 11.10			
	сосиски			14.30 – 14.45		
	печень		10.00			

Дни недели	Продукты	Время			Ответственный	Ознакомлен
		завтрак	обед	полдник		
среда	масло сливочное	7.40	11.10	13.30	Диетсестра Дежурный администратор	
	сахар	7.40	9.00	13.30		
	мясо		8.00			
	сыр	7.40				
	рыба		10.00	13.00–13.30		
	творог			13.30		
	яйцо		10.00	13.00		
	сметана		11.00-11.10			
	птица		8.30			
	сосиски			14.30 – 14.45		
четверг	масло сливочное	7.00	11.10	12.00 выпеч. 13.30	Диетсестра Дежурный администратор	
	сахар	7.00	9.00	12.00 выпеч. 13.30		
	яйцо	7.00	10.00	12.00 вып. 13.00		
	творог	7.00				
	мясо		8.00			
	сметана		11.00-11.10			
	печень		10.00			
	кальмары (сельдь)		10.00 11.00			
пятница	масло сливочное	7.0	11.10	12.00 выпеч. 13.30		

Дни недели	Продукты	Время			Ответственный	Ознакомлен
		завтрак	обед	полдник		
	сахар	7.00	9.00	12.00 выпеч. 13.30	Диетсестра Дежурный администратор	
	мясо		8.00			
	рыба			13.00-13.30		
	творог	7.00		13.00		
	яйцо	7.00	10.00	12.00 выпеч. 13.00		
	сметана		11.00-11.10			

Заведующий

ФИО

С приказом ознакомлены

ФИО, число

Государственное образовательное учреждение
детский сад № ____
(ГБОУ детский сад № ____)

ПРИКАЗ

от « ____ » _____ 20 ____ г.
город _____

№ _____

Об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей

В связи с неблагополучной эпидемиологической ситуацией по кишечной инфекции и в целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников, в соответствии с телефонограммой Департамента образования г. _____ от « ____ » _____ 20 ____ г. № ____ «Об уси-

лении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний среди обучающихся и воспитанников образовательных учреждений г. _____», приказами ОУО ДО № _____ от «__» _____ 20__ г. «О соблюдении п.14.24 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», «Об усилении мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников в ДОУ ОУО ДО г. _____, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования с 12-часовым, 14-часовым и 24-часовым пребыванием детей» и приказом ГОУ д/с № _____ от «__» _____ 20__ г. «Об утверждении плана санитарно-эпидемиологических мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 20__ год»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в ДОУ.

2. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на 20__ год.

3. **Ответственному исполнителю** за выполнение данного Плана-программы старшей медсестре _____:

ФИО

3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль (зам. зав. по АХЧ, медсестра, старший воспитатель, старший учитель-логопед), законодательную базу в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

- Федеральный закон РФ от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон РФ от 01.01.00 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- Санитарные правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (до «__» _____ 20__ г.);

3.2. Провести внеплановый инструктаж и проверку знаний по гигиенической подготовке со всеми категориями сотрудников:

- «По проведению санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных мероприятий» (И-01/02) силами персонала в дошкольном образовательном учреждении;

- «По организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях» (И-01/03);

- «По технологической обработке куриных яиц» (по материалам СанПиН 2.3.6.1079-01) (до «__» _____ 20__ г.).

4. Во исполнение приказа:

4.1. Старшей медсестре, диетсестре _____:

ФИО

4.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока (до «__» _____ 20__ г.).

4.1.2. Проверить наличие личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; санитарного паспорта на транспортное средство, поставляющее продукты питания и сырье в образовательное учреждение у водителя-экспедитора, оформить новую полочку с контрольным блюдом (до «__» _____ 20__ г.).

4.1.3. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) (постоянно).

4.1.4. Уделять должное внимание качеству и безопасности поступающей продукции:

- проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;

- не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

- соблюдать товарное соседство;

- отслеживать чистоту в машине;

- контролировать наличие и использование контейнеров (постоянно).

4.1.5. Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).

4.1.6. Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

4.1.7. Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).

4.1.8. Контролировать выполнение правил личной гигиены.

4.1.9. Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции, журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость).

4.1.10. Обеспечить пищеблок необходимой документацией:

- технология приготовления блюд;
- типовой рацион питания для детей;
- журнал отходов;
- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

4.1.11. Пересмотреть содержание информационного стенда «Сбалансированное питание – залог здоровья»:

- график закладки продуктов;
- график выдачи готовой продукции в группы;
- объем получаемых блюд в граммах.

4.2. Кладовщику _____:

ФИО

4.2.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.2.2. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем. Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:

- не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
- осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста в соответствии с «Ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста», с заявкой и товарной накладной;
- проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входной контроль»;

- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
 - своевременно производить возврат и замену данной продукции.
- 4.2.3. Заказывать продукты соответственно примерному 20-дневному Типовому рациону питания (меню), с учетом количества детей и сотрудников, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.
- 4.2.4. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.
- 4.2.5. Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.
- 4.2.6. Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию:
- журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
 - журнал «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».
- 4.2.7. Ежедневно использовать в своей работе:
- план поставок продуктов и продовольственного сырья;
 - перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, рекомендуемых для организации питания детей в ДОУ;
 - ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в ДОУ.
- 4.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
- 4.3. Шеф-поварам, поварам:**
- 4.3.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.
- 4.3.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).
- 4.3.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать зам. зав. по АХЧ.
- 4.3.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в котел в соответствии с приказом руководителя.
- 4.3.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре + 2...+6 °С.

4.3.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП 2.3.6.1079-01 п.8.19; СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.14).

4.3.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (по материалам СП 2.3.6. 1079-01 п.п. 9.2, 8.22; СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.24) и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.

4.3.8. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.

4.3.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3.10. Своевременно проходить медосмотры.

4.4. Заместителю заведующего по АХЧ:

4.4.1. Организовать проведение санитарно-гигиенической обработки всех помещений силами персонала до «__» ____ 20__ г.

4.4.2. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 1249-03 (до «__» ____ 20__ г.).

4.4.3. Решить вопрос замены гастроемкостей, кассетниц для суточной пробы (до «__» ____ 20__ г.).

4.4.4. Провести заточку ножей (до «__» ____ 20__ г.).

4.4.5. В смету на 20__ г. включить приобретение следующего технологического оборудования: картофелечистку, протирочно-резательную машину, прибор для измерения температуры внутри готовой продукции, шкафов для хранения спец. одежды (до «__» ____ 20__ г.).

4.4.6. Оформить новые технические документы: экспликация, поэтажный план (20__ г.).

4.4.7. Пересчитать потребность расходования дезинфекционных средств (до «__» ____ 20__ г.).

4.4.8. Своевременно проводить ревизию санитарно-технического оборудования по всему зданию.

4.5. Воспитателям и помощникам воспитателей:

4.5.1. Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.5.2. Строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для гигиены рук.

4.5.3. Неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.

4.5.4. Строго выполнять питьевой режим.

4.5.5. Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).

4.5.6. Своевременно проходить медосмотр.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

ФИО

С приказом ознакомлены

ФИО, число

Государственное образовательное учреждение
детский сад № _____
(ГООУ детский сад № ____)

ПРИКАЗ

от «___» _____ 20___ г.
город _____

№ _____

О порядке оформления дополнительного питания на детей

На основании Приказа Департамента образования г. _____ от «___» 20___ года № ____ «О введении в действие «Типового рациона питания для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования с 12-часовым, 14-часовым и 24-часовым пребыванием детей», и методических указаний г. _____ «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать дополнительное питание детей, которые нуждаются в нем по медицинским показаниям.

2. Старшей медсестре _____:

ФИО

2.1. Совместно с врачом _____ составить список де-

ФИО

тей, нуждающихся в дополнительном питании (*Приложение 1*);

2.2. Факт выдачи дополнительного питания отражать в специальном таблице (*Приложение 2*) по учету детей, нуждающихся в дополнительном питании.

3. Использовать для дополнительного питания детей продукты в индивидуальной потребительской упаковке* при условии:

— если сроки годности продукта не позволяют его использовать в следующий раз в соответствии с рационом питания;

— если продукт нельзя вернуть в кладовую, так как он прошел уже кулинарную обработку.

4. При использовании в рационе штучных продуктов питания (например сосисок):

4.1. Следует заказывать количество товара, несколько превышающее планируемую потребность с учетом фактической массы одного изделия.

4.2. Излишек продукта использовать в качестве дополнительного питания детей.

5. Список и табель по учету детей, нуждающихся в дополнительном питании, утвердить заведующему.

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

ФИО

С приказом ознакомлены

ФИО, число

* Например: изделия творожные массой нетто 100 г, джем массой нетто 20 г, изделия кондитерские, обогащенные гемоглобином, массой нетто 20 г и др.).

Приложение № 1
к приказу № _____
от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий ГОУ
детский сад № _____

«__» _____ 20__ г.

ФИО, подпись

**Список детей, нуждающихся в дополнительном питании
по медицинским показаниям в 20__/20__ учебном году**

№ п/п	Фамилия, имя ребенка	Год рождения	Диагноз
1			
...			

Врач

ФИО

Старшая медсестра

ФИО

Приложение № 2
к приказу № _____
от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий ГОУ
детский сад № _____

«__» _____ 20__ г.

ФИО, подпись

**Табель учета посещения детей, нуждающихся
в дополнительном питании по медицинским
показаниям, за _____ 20__ г.**

№ п/п	Дни посещения										
1		1	2	3	4	5	6	7	8	...	31
...	Итого										

Старшая медсестра _____

ФИО

Государственное образовательное учреждение
детский сад № _____
(ГООУ детский сад № _____)

ПРИКАЗ

от « ____ » _____ 20 ____ г.
город _____

№ _____

**О введении в действие типового рациона питания детей
от 3 до 7 лет в государственном образовательном
учреждении д/с компенсирующего вида № ____,
реализующего общеобразовательные программы
дошкольного образования, с 12-часовым пребыванием
детей (методические указания)**

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих государственные образовательные учреждения, реализующие общеобразовательные программы дошкольного образования, принимая во внимание, что единый типовой рацион питания был разработан НИИ питания РАМН утвержден Департаментом образования города _____, ТУ Роспотребнадзора по городу _____ и согласован с Департаментом здравоохранения города _____, в соответствии с приказом Департамента образования города _____ от «__» _____ 20 ____ г. № ____ «О введении в действие типового рациона питания детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-часовым, 14-часовым и 24-часовым пребыванием детей» (методические указания) и с приказом окружного управления образования Департамента образования г. _____ от «__» _____ 20 ____ г. «О введении в действие типового рациона питания детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях УО ДО г. _____, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-часовым, 14-часовым, 24-часовым пребыванием детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ввести в действие с « ____ » _____ 20 ____ г. «Типовой рацион питания детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-ча-

совым, 14-часовым, 24-часовым пребыванием детей» (методические указания).

2. Возложить ответственность за организованный переход на новый типовой рацион питания от 3-х до 7-ми лет старшую медсестру детского сада _____.

ФИО

2.1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей. С этой целью увеличить денежные нормы на питание до фактических расходов в пределах средств, выделенных учреждению на оплату питания, в том числе с привлечением внебюджетных средств.

2.2. Обеспечить наличие нормативной документации на пищеблоке и в медицинском кабинете в полном объеме, в доступной для работы форме.

2.3. Пересмотреть и составить с кладовщиком график завоза продуктов в соответствии с новым рационом питания.

2.4. Осуществить постепенный переход на оформление меню-требования на компьютере по программе 1С: Школьное Питание.

2.5. Неукоснительно выполнять среднесуточный набор продуктов для питания детей в день на одного ребенка, с этой целью проводить регулярный (1 раз в 10 дней) анализ выполнения норм питания на одного ребенка в день и доводить до сведения кладовщика, с целью своевременной коррекции заказов продуктов питания.

2.6. Усилить производственный контроль за формированием рациона питания детей, уделив особое внимание контролю за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами; контролю за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

2.7. Вести ежедневный контроль за принятием детьми пищи (нравится, не нравится блюдо; соответствие объема порции возрасту).

3. Возложить ответственность за организованную доставку пищевых продуктов питания и продовольственного сырья в детский сад на кладовщика _____.

ФИО

3.1. Осуществлять своевременный заказ продуктов питания в соответствии с разрешенным ассортиментом пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста.

3.2. Для организации питания детей в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов снабжающей организацией и других чрезвычайных ситуаций, в целях организации питания после нескольких праздничных дней, а также для организации питания детей, незапланированно пришедших в ДОУ после от-

сутствия, и других аналогичных случаях, в детском саду иметь и пополнять по мере использования резервный запас не скоропортящихся пищевых продуктов с высокой пищевой ценностью.

3.3. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем с регистрацией в соответствующем журнале, с этой целью не допускать прихода продуктов без сертификатов качества и осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста.

3.4. Не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья.

3.5. Своевременно привозить экономический анализ выполнения норм питания на одного ребенка (один раз в 10 дней) из ЦБ № ____ («Детская группа»).

4. Старшему воспитателю _____
ФИО

ративный контроль вопросы формирования рационального пищевого поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.

5. Старшему воспитателю _____
ФИО

медсестре _____
ФИО

сионного блока «Организация питания в ДОУ».

6. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая

ФИО

С приказом ознакомлены

ФИО, число

Контроль качества поступающих продуктов и продовольственного сырья*

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в рамках производственного контроля необходимо **уделять должное внимание входному контролю** за пищевыми продуктами, продовольственным сырьем.

Пищевые продукты (продовольственное сырье), поставляемые в ДОУ, должны соответствовать требованиям нормативных документов по показателям безопасности (показатели безопасности должны быть не ниже установленных нормативными документами). Рекомендуемые требования качества пищевых продуктов определяются в соответствии с Методическими указаниями г. Москвы 2007г. «Организация питания в ДОУ», принципами здорового питания и национальными стандартами Российской Федерации. Обязательные требования к качеству пищевых продуктов устанавливаются в соответствии с **договором или контрактом, в том числе государственным контрактом, по которому поставляются пищевые продукты** (необходимо иметь копию государственного контракта (договора) на текущий год – постоянно требуют представить проверяющие вышестоящие организации). В случае если в соответствующем разделе договора (контракта) приводятся требования к показателям качества или повышенные требования к безопасности продукции, в том числе в виде ссылки на технические документы (технические условия или др.) или национальные стандарты, по которым осуществляется выпуск поставляемой продукции, то эти требования являются обязательными для организации поставщика.

Медицинский работник, кладовщик обязаны ознакомиться с документацией, сопровождающей продукты, и убедиться в качестве и безопасности поступающих продуктов (**свидетельство о Государственной регистрации на продукцию для детского питания и бутилированную воду; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя на продукцию; декларация о соответствии или сертификат соответствия – на продукцию, подлежащую обязательной сертификации, санитарно-эпидемиологическое заключение на продукцию (товар), ветеринарное**

* Нормативные ссылки: СанПиН 2.3.6.1079-01, раздел VII, п.п. 7.7, 7.8, 7.29; СанПиН 2.4.1.3049-13 п.п. 14.1, 14.2, 14.3; Методические указания г. Москвы – 2007г. п.4.11

свидетельство /на продукты животноводства/). В условиях детского сада – товарно-транспортная накладная на пищевые продукты, продовольственное сырье и фрукты с указанием условий хранения; качественное удостоверение на овощную продукцию. Однако этого недостаточно, и проверяющие требуют всегда полного пакета документов. *Ксерокопии этих документов необходимо хранить в ДООУ. Не допускаются к приему в ДООУ пищевые продукты без сопроводительных документов. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта (СП 2.3.6.1079-01 п. 7.29).*

Все поступающие продукты подлежат **обязательному визуальному осмотру**. Он включает в себя: контроль целостности упаковки, а затем органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах продукта).

Качество поступающих продуктов проверяют кладовщик (входной контроль) и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), делают записи в соответствующих журналах: «Входной контроль пищевых продуктов, продовольственного сырья», «Бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Особого внимания требуют скоропортящиеся продукты (мясо, печень, сосиски, куры, рыба, кальмары, рыбные палочки, молоко, масло сливочное, йогурт, кефир, творог, сметана, творожок, яйцо, сыр и т.п).

В сопроводительных документах на эти продукты должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации и условия хранения. **Без указанной информации в сопроводительных документах принимать данную продукцию в ДООУ запрещено. Продукты с истекшими сроками реализации и признаками порчи не подлежат приему в детские учреждения.**

Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья

1	Дата, время поступления пищевых продуктов, продовольственного сырья (продовольственных товаров)
2	Наименование продукта с указанием изготовителя, поставщика, № партии и других реквизитов товара
3	Результаты органолептической оценки доброкачественности
4	Соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие товарно-сопроводительной документации
5	Предельный срок годности по товарно-транспортной накладной (дата, час)*
6	Фактический срок реализации остатков (дата, час) по СанПиНу с учетом условий хранения в ДОУ**
7	Состояние автотранспорта, тары
8	Состояние спецодежды водителя, наличие медкнижки (ксерокопия страницы с датой последнего осмотра)
9	Примечание (конкретные действия: составлен акт, созвон с поставщиком, и ЦБ и т.д.)
10	Подписи лиц, ответственных за входной контроль

* Учитывать срок предоставления гарантии качества товара (не менее 30%, 50%), указанный в Государственном контракте на поставку продукции для организации питания воспитанников в ГОУ.

** Графа № 6 заполняется в день расходования последнего остатка от поступившей партии.

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание < * >
1	2	3	4	5	6	7	8

* Государственный контракт на поставку продукции для организаций питания обучающихся, воспитанников ДОУ: вся продукция, кроме сезонной и скоропортящейся, имеет срок реализации **в половину срока годности**, указанного в товарно-транспортной накладной (ТНТ) – не менее 50% . Скоропортящаяся продукция имеет срок годности не менее 30% от срока в ТНТ. Сезонная – смотреть на сопроводительном ярлыке.

** Указываются факты возврата продуктов и др.

В журнал «Бракераж сырой продукции» вносятся данные по всем скоропортящимся продуктам и продовольственному сырью.

При проведении визуального осмотра поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья предлагаем вам к применению выписку из учебного пособия «Организация питания детей в ДОУ, детских домах и школах-интернатах» (Л.Я. Каневская, Москва, МИОО, ОАО «Московские учебники», 2007г., Приложение 15):

- **Мясо мороженое:** поверхность разреза розово-сероватого цвета. В месте прикосновения пальца или теплого ножа появляется пятно ярко-красного цвета. Не имеет запаха. Жир белого цвета, у говядины может быть светло-желтым. Сухожилия плотные, белого цвета, с серовато-желтым оттенком.

- **Мясо оттаявшее:** поверхность разруба ровная, сильно влажная, с мяса стекает сок красного цвета. По консистенции неэластичное, образующаяся при надавливании ямка не вырав-

нивается. Запах, характерный для каждого вида мяса. Сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет.

- **Рыба замороженная:** при оттаивании плотной консистенции, упругая, без признаков порчи (ржавчина, загар, омыление). Запах, свойственный данному виду рыбы без посторонних примесей (нефти, лекарств).

- **Колбаса вареная:** оболочка чистая, сухая, эластичная, без плесени, повреждения, слизи, плотно прилегает к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная, штаг белый, запах, вкус — приятный, специфический для каждого вида изделий, без посторонних привкусов.

- **Молоко:** однородная жидкость без осадка, белого цвета с легким желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет с слегка сиреневатым оттенком). Вкус приятный, слегка сладковатый, запах, свойственный свежему молоку. При наличии несвойственных привкусов и запахов молоко не допускается в реализацию.

- **Творог:** цвет белый или слабо-желтый, равномерный по всей массе, консистенция однородная, нежная. Вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.

- **Сметана:** чистая, густая, жирная, однородная по консистенции, без крупинок жира и белка. По цвету от белого до слабо-желтого, приятная на вкус, не очень кислая.

- **Сливочное масло:** цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе. Вкус, запах, свойственные сливочному маслу, без посторонних привкусов и запахов (прогорклого, затхлого, омылившегося жира).

- **Крупы:** сухие, чистые, с незначительной примесью необрушенных зерен или засорения. В манной крупе засорение и посторонние примеси не допускаются. Цвет, запах и вкус, свойственные данному сорту, без посторонних неприятных запахов, привкусов.

- **Мука (пшеничная):** вкус и запах, свойственные доброкачественной муке, без посторонних привкусов. Цвет белый с желтоватым оттенком, на ощупь сухая, при сжатии слипается. Мука не должна содержать в себе амбарных вредителей.

Так как сыпучие продукты могут храниться в детском учреждении сроком до 1 мес., следует периодически проверять их качество.

- **Детские консервы:** без нарушения герметичности банок. Бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток (СП 2.3.6.1079-01 п. 7.8) не допускаются в реализацию.

Контроль за условиями хранения пищевых продуктов, продовольственного сырья и соблюдением сроков их реализации*

В определенном законодательством Российской Федерации порядке на пищевые продукты, качество которых по истечении определенного срока с момента их изготовления ухудшается и ими приобретаются свойства, опасные для здоровья человека, в связи с чем утрачивается пригодность для использования по назначению, устанавливаются сроки годности.

Продукты, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных температурных режимах хранения, следует считать **нескоропортящимися**.

Продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека, следует считать **скоропортящимися** и **особо скоропортящимися** продуктами, которые подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации.

Пищевые продукты при их изготовлении и обороте (производстве, хранении, транспортировке и обороте) должны храниться при условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности.

На основании п. 5 ст. 19 Федерального закона от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» если при хранении, перевозках пищевых продуктов допущено нарушение, приведшее к утрате пищевыми продуктами соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, то лица, осуществляющие хранение, перевозки пищевых продуктов, обязаны информировать об этом владельцев и получателей пищевых продуктов. Такие пищевые продукты не подлежат реализации, направляются на экспертизу, в соответствии с результатами которой они утилизируются или уничтожаются (составляется акт с приглашением представителей МосГиКа, поставляющей организации – в трех экземплярах).

* Нормативные ссылки: СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.2, 14.3; СанПиН 2.3.2.1324-03 п.п. 1.5, 1.6; Приложения 14, 15; Методические указания г.Москвы – 2007г. п.п.8.1, 8.4, 8.6.

При хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:

- для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека;
- раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;
- не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами;
- оптимальный температурный режим; соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов;
- содержание кладовых в надлежащем санитарном состоянии (недопустимо наличие в них посторонних предметов, базной тары и т.д.).

Особое внимание надо обращать на правильное хранение и своевременное использование скоропортящихся пищевых продуктов. При нарушении условий и сроков хранения в них могут размножаться гнилостные и патогенные микроорганизмы, вызывающие порчу продуктов и возникновение бактериальных отравлений и острых кишечных заболеваний.

Очень важно обеспечить раздельное хранение продуктов, требующих (мясо, рыба и др.) и не требующих (хлеб, масло сливочное и др.) термической обработки.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2—+6^{\circ}\text{C}$ и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора отвода конденсата.

Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах (ларях).

Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.

Холодильное оборудование в кладовых маркируется: «Гастрономия», «Молочные продукты», «Мясо, птица», «Рыба», «Фрукты, овощи», «Яйцо» и т.п.

Для хранения суточного запаса продуктов, выданных на пищеблок, используют отдельный бытовой холодильник или холодильную камеру с соответствующей маркировкой «Суточный набор продуктов» (при наличии в достаточном количестве холодильного оборудования, допускается их размещение в каждом

цеху с соответствующей маркировкой данного пищевого продукта или продовольственного сырья).

Суточная проба хранится в специальном холодильнике с маркировкой «Суточная проба» или на специальной полке в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов с маркировкой «Молочные продукты», и находится он в горячем цехе.

Если в ДОУ созданы условия для хранения скоропортящихся продуктов при температуре -18°C , то к ним применяются сроки хранения, установленные производителем, указанные в сертификатах качества на поступившие пищевые продукты и продовольственное сырье (данные берутся из товарно-транспортных накладных).

Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах **размещают нертутные термометры. Медицинский работник (шеф-повар) ежедневно контролирует:**

- исправность термометров в холодильном оборудовании;
- соответствие нужной температуры;
- наличие «шубы» в морозильной камере;
- соблюдение графика мытья холодильника (один раз в месяц и по мере необходимости).

Результаты температурного режима фиксируются в «Журнале регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная, продуктовая) и холодильном оборудовании», а также в нем ставится отметка о проведении генеральной уборки холодильного оборудования (можно заштриховывать квадратик).

Требования к условиям хранения продуктов

1. Крупу, муку, макаронные изделия хранят на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние от стены не менее 20 см (**особое внимание уделяется температурному режиму**, например: рис, гречка и т.п. – при температуре не более $+10^{\circ}\text{C}$).

2. **Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно** на стеллажах или в шкафу; при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см, дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1%-ным раствором столового уксуса.

3. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении при температуре не выше $+10^{\circ}\text{C}$.

4. Капусту хранят на отдельных стеллажах или в ларях при температуре не выше +10 °С.

5. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

6. Продукты, имеющие специфический запах (сельдь и т.п.), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

Кроме этого необходимо выполнять следующие требования:

- сроки годности пищевых продуктов устанавливаются изготовителем и указываются в удостоверении качества и безопасности (смотреть соответствующий документ и ТНТ) и на упаковке продукта (в этикеточной надписи). (Методические указания города Москвы – 2007г., п.п. 8.1, 8.2). **Особое внимание обратить на то, что информация во всех этих документах, отраженная поставщиком и производителем, иногда расходится (этот вопрос стоит на жестком контроле у МосГиК);**

- очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов (СанПиН 2.3.6.1079-01, п.8.21);

- переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка и т.п.) из потребительской тары запрещается – их подают на раздачу в заводской упаковке (СанПиН 2.3.6.1079-01, п.8.24);

Запас продуктов питания и овощей в кладовых детского учреждения не должен превышать 1-2-х недель, при условии выполнения температурного режима хранения, указанного в товарно-транспортных накладных или на маркировочном ярлыке, но стараться реализовать раньше (Методические указания города Москвы – 2007г.).

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

Наименование продукта	Сроки хранения и реализации при температуре от + 2 до +6° С не более, ч
Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
Печень замороженная	48
Печень охлажденная	24
Мясо птицы, кролика охлажденное	48
Мясо птицы, кролика замороженное	72
Колбасы вареные: высшего сорта первого сорта	48 48
Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта	48
Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36
Кефир	36
Простокваша	24
Творог жирный, обезжиренный, диетический	36
Сметана	72
Сырково-творожные изделия	36 при температуре 0°...2° С
Сыры сливочные в коробочках из полистирола и других полимерных материалов – сладкий и фруктовый, острый, советский	48 72
Рыба всех наименований охлажденная	24 при температуре 0°...2° С
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые	48 при температуре 0°...2° С
Овощи отварные неочищенные	6

Журнал регистрации
в помещениях кладовых (овощная, продуктовая)

Наименование производ- ственного по- мещения	Наименова- ние холо- дильного оборудова- ния	/ влажность (%)								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Продуктовая кладовая	Не более 75% влаж- ность*	62,3	61,4	65,2	67,1	И	Т.	Д.		
Продуктовая кладовая	Молочные продукты (№1)	4	4	4	4	4			4	4
	Мясо, куры (№2)	5	5	5	5	5			5	5
Горячий цех	Суточная проба (№5)	4	4	4	4				4	4
Мясо-рыбный цех	№7									
Овощная кла- довая	70% – 95% влажность*									
Овощная кла- довая	№9									

*СанПиН 2.3.5.021-94; 2.3.2.1324-03 «Организация питания в ДОУ» – Методи-
ческие указания г.Москвы, 2007г. п.9.9.3

температурно-влажностного режима
и холодильном оборудовании в ДОУ

Показания приборов: температура (°C) /																													
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30									
4	4				4	4	4	4	4			4	4	4	4				4	4									
5	5	5			5	5	5	5				5	5	5	5	5			5	5									
4	4	4			4	4	4	4	4			4	4	4	4	4			4	4									

Контроль за доброкачественностью готовой к употреблению пищи

Качество готовой пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки пищевых продуктов и продовольственного сырья, т.е. от их массы. Поэтому **весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям**: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными и др. Руководитель ДОУ (или другое лицо) отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять проверку весов не реже 1 раза в 3 месяца и добиваться от Дирекции проверки весов сотрудниками органов государственной метрологической службы (должен быть заключен договор на обслуживание) с представлением соответствующих документов о результатах проверки.

Одним из видов контроля качественного питания является **контроль закладки основных продуктов питания в котел**. Он осуществляется **комиссией ДОУ по контролю за закладкой** продуктов в котел. Комиссия назначается приказом руководителя по ДОУ, в нее входят: медицинский работник, представители совета трудового коллектива и (или) профкома (см. варианты приказов в разделе Делопроизводство «Организация питания в ДОУ»). Представитель комиссии присутствует при закладке основных продуктов в котел в соответствии с утвержденным приказом руководителя ДОУ **графиком закладки** (см. варианты приказов в разделе Делопроизводство «Организация питания в ДОУ») основных продуктов питания. **Повар не имеет права производить закладку основных продуктов в котел без члена комиссии.**

Проверку правильности закладки продуктов в котел проводят путем контрольного взвешивания. Количество продукта, подготовленного поваром для закладки, взвешивают, сопоставляют с меню-требованием, в котором обозначен вес продукта на одного ребенка и на всех детей, и фиксируют результаты в **журнале контроля закладки продуктов в котел**. Это важный момент контроля и его **нельзя проводить формально**.

В обязанности представителя входят:

- проверка пищеблока в ответственные моменты процесса приготовления пищи: при установлении выхода полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, продуктов, особо ценных для питания детей;
- определение количества полученного фарша и количества хлеба, внесенного в фарш.

Журнал контроля закладки основных продуктов питания в котел

Пример: на 1 ребенка

Дата	Название приема пищи, время закладки	Наименование продукта, вес по меню-требованию	Вес продукта в котел	Подпись лица, ответственного за закладку
	Завтрак ____ч ____мин Обед ____ч ____мин Полдник ____ч ____мин Ужин ____ч ____мин	масло сл. (3 г) сахар (3 г) печень (140 г)	Фактический (за минусом отходов)	

Пример: на 100 детей

Дата	Название приема пищи, время закладки	Наименование продукта, вес по меню-требованию	Вес продукта в котел	Подпись ответственного лица за закладку
	Завтрак 7.40 Обед 10.00 Полдник Ужин	масло сл. (300 г) сахар (300 г) печень (14 кг) и т. д.	300 г 300 г 13 кг 054 г и т. д.	

Другим видом контроля качественного питания является **контроль отходов продуктов питания.**

Отходы от продуктов, поступивших на пищеблок (говядина с большим количеством пленок, жил, костей, подпорченные овощи, толстая кожура цитрусовых, обрезки сыра и т.д.), взвешивают и фиксируют в **Журнале отходов.** Если наблюдается большой процент отходов, он не соответствует стандартным **вычетам (см. технологические карты),** то в произвольной форме составляется **Акт** (1 экз. – в ЦБ, 1 экз. – у медицинского работника). Он подписывается поваром (шеф-поваром), мед.работником, ответственным за закладку продуктов в котел, и утверждается руководителем. **В результате изменится выход готового блюда (фактически).** В сравнении с выходом готового блюда, указанного в меню-требовании, **вес блюда будет меньше (не забываем вносить соответствующие изменения в журнал «Контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции» и меню-требование).** Журнал отходов ведет шеф-повар (повар), контролирует медицинский работник.

Журнал отходов

Дата	Название приема пищи	Наименование продукта	Вес отходов	Подпись ответственного лица (повар, шеф-повар)

Контроль качества готовой кулинарной продукции

Качество готовой к раздаче детям продукции отражается в **Журнале контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции («Бракеражный журнал готовой продукции»)** членами бракеражной комиссии по наличию отобранных (шеф-поваром, диетсестрой) **суточных проб** (в рамках производственного контроля – представителями ЦГиЭ). Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в том числе соки и кисломолочные продукты; повар может выдавать пищу в группы только после записи представителя бракеражной комиссии в Журнале: «К раздаче разрешено».

Контроль за доброкачественностью готовой пищи осуществляется на всех стадиях ее приготовления (повар) и заканчивается снятием проб (бракеражная комиссия). Ведущая роль здесь принадлежит органолептическому методу анализа.

Методика органолептического анализа (на примере органолептической оценки первых блюд)

Для органолептического исследования первого блюда после тщательного перемешивания в котле отбирают небольшое количество его в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым судят о соблюдении технологии приготовления и режиме хранения. Так, например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Это свидетельствует не только о несоблюдении технологического процесса, но и о снижении пищевой ценности блюда. В таком блюде количество витамина «С» будет резко снижено. Усвояемость овощей ухудшается.

Оценивая внешний вид супов, обращают внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности. Проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранность формы в процессе варки. Для этого плотную часть супа разбирают в тарелке на отдельные компоненты. В супах и борщах не должно быть помятых, утративших форму овощей и других сильно разваренных продуктов.

При органолептической оценке обращают внимание на цвет и прозрачность некоторых супов и бульонов. Это особенно важно, когда оценивается блюдо, приготовленное на мясном или рыбном бульоне. Недоброкачественные рыба и мясо дают мутные бульоны. Капли жира в таком бульоне не образуют жирных янтарных пленок на поверхности.

Снимая пробу с пюреобразных супов, сливают ее тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечают густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

После оценки внешнего вида приступают к определению запаха и вкуса. Отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи и кислотности, несвойственной свежеприготовленным изделиям. Определяют по вкусу соленость блюда (недосоленность, пересол). У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимания на аромат и вкус, а затем плотную часть.

***В детском учреждении не должны допускаться к реализации блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недова-
ренными и сильно переваренными продуктами, комками за-
варившейся муки, с резкой кислотностью, пересолом и т.п.***

Обнаружив недостатки, диетсестра должна принять срочные меры по их устранению. Если дефекты устранить немедленно невозможно, необходимо разобраться в причинах и предотвратить их в дальнейшем.

Форма журнала бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолеп- тической оценки и степени готовности блюда, кули- нарного изделия	Разрешение к реализа- ции блюда, кулинарного изделия	Подписи членов браке- ражной комиссии	Примечание*

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

В целях обеспечения здоровья детей, а также предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в ДОУ, необходимо ежедневно обеспечивать выполнение требований по отбору суточной пробы в соответствии с приложением № 11 к СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно **сохранять отобранные пробы в течение 48 часов (не считая выходных и праздничных дней)** в специально отведенном месте в холодильнике с маркировкой «молочные продукты» или в холодильнике с маркировкой «суточная проба» при температуре + 2...+6° С. Пробу отбирает в полном объеме шеф-повар (диетсестра) в стерильную стеклянную посуду с крышкой. Предусмотреть наличие **отдельной посуды для каждого вида продукции.**

Отбор и хранение суточных проб находится под постоянным контролем диетсестры (медсестры).

Контроль за выходом готовых блюд

Осуществление контроля за выходом готовых блюд возложено на медицинских работников.

Выход порционных готовых блюд проверяется путем взвешивания нескольких порций (5–10) и сравнением с установленным выходом по меню-требованию.

Под особым контролем находится **раздача питания в группы.**

При раздаче готовой пищи с пищеблока диетсестра должна следить за санитарным состоянием и маркировкой групповой посуды.

На каждой кастрюле и емкостях для салатов и готовой продукции должны быть маркировки веса данной тары, так как вторые блюда и салаты выдаются по весу. В цеху готовой продукции необходимо иметь для этой цели весы.

На всех раздаточных половниках на пищеблоке должны быть маркировки объема. Первое блюдо и напитки отмеряются половниками в соответствии с количеством питающихся детей и выходом данного блюда.

Осуществление контроля за раздачей питания в группах возложено на диетсестру (медсестру) и воспитателя группы.

На всех раздаточных половниках в группе должна быть маркировка объема. Воспитатель и помощник воспитателя должны

знать объем порций готовой продукции, получаемой детьми в данный день, и раздавать им в соответствии с меню. В доступном месте для сотрудников детского сада и родителей вывешивается меню на день (на стенде у пищеблока, в раздевалке группы и т.п.).

Осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического законодательства при организации питания детей

Для упорядочения системы контроля ответственным за его проведение предлагаются следующие варианты таблиц для отражения полученных при изучении результатов: Диагностика, регулирование, коррекция (ДРК) санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке в мясо-рыбном (заготовочном) цехе, в горячем цехе, в котломоечной, в цехе обработки овощей (первичной, вторичной), в продуктовой кладовой, в овощной кладовой, санитарно-эпидемиологического состояния групп. Периодичность его проведения – 1 раз в квартал (по каждому объекту), с последующей корректировкой (контрольный выход через 2 недели с целью проверки выполненных рекомендаций).

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке (мясо-рыбный /заготовочный/ цех)

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):
+ – соответствует

- – не соответствует
 v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	МЯСО-РЫБНЫЙ /ЗАГОТОВОЧНЫЙ/ ЦЕХ			
1.1	Холодильное оборудование: – Наличие – Своевременность разморозки /наличие «шубы» – Санитарное состояние – Температурный режим – Хранение продуктов в соответствии с эпидем. требованиями – Маркировка			
1.2	Доски сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения			
1.3	Ножи сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения – Качество заточки			
1.4	Состояние стола сырой продукции			
1.5	Металлические ванны: – Наличие не менее 2-х – Наличие маркировки (мясо, рыба и т.д.) – Состояние			
1.6	Состояние раковин для мытья рук			
1.7	Место для обработки яиц: – Стол (или отдельное помещение)			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	– Емкости (не менее 4-х): чистота, безопасность (сколы) – Наличие халата, перчаток – Наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ – Наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа) – Наличие тетради по обработке яиц			
1.8	Наличие контрольных весов			
1.9	Технологическое оборудование: – Рабочее состояние – Санитарное состояние			
1.10	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении цеха/			
1.11	Одежда работников пищеблока: – Наличие клеенчатых фартуков – Наличие и состояние полотенец для рук (не менее 2-х)			
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
3	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.: – Наличие – Соответствие требованиям – Наличие диэлектрических ковриков			

Выводы*:

должность

подпись

расшифровка подписи

* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха мясо-рыбной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке (горячий цех)

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ			
1.1	Электроплиты: – Чистота духовых шкафов – Чистота плит – Чистота стен около них – Рабочее состояние			
1.2	Холодильные камеры (холодильники): – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка			
1.3	Суточная проба: – Правильность хранения (в соответствующем холодильнике) – Состояние кассетниц – Состояние гастроемкостей – Наличие крышек – Правильность отбора (в полном объеме) – Своевременность сменяемости и наличие продукции (48 часов)			
1.4	Доски для вареной продукции: – Качество обработки			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	– Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Правильность хранения – Наличие трещин, щербинок – Состояние кассетницы для хранения досок (желательно из нержавеющей стали)			
1.5	Ножи для вареной продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Состояние кассетницы для размещения ножей (желательно магнитная доска) – Правильность хранения – Качество заточки			
1.6	Контрольные весы: – Состояние – Правильность работы – Маркировка			
1.7	Технологическое оборудование: – Состояние санитарное – Состояние рабочее – Маркировка			
1.8	Состояние столов вареной продукции			
1.9	Хранение хлеба: – Наличие тары: - для белого хлеба - для черного хлеба – Маркировка тары – Состояние стола – Состояние доски – Наличие ножа с маркировкой			
1.10	Хранение ветоши: – Наличие тары – Наличие ветоши			
1.11	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении цеха/			
1.12	Состояние раковин для мытья рук			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.13	Вода для питья детей: – Состояние емкости для хранения – Наличие кипяченой воды в достаточном количестве – Наличие бутилированной воды			
1.14	Контрольное блюдо: – Состояние уголка для хранения (эстетика) – Наличие маркированной посуды в соответствии с возрастом			
1.15	Одежда работников пищеблока: – Состояние (чистота) – Наличие головного убора – Наличие полотенец для рук (не менее 2-х) – Наличие халатов для уборки – Количественное соответствие			
2	УГОЛОК БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ: – Наличие (полочка, выделенное место) – Вымеренная емкость с маркировкой веса (тарелка и т.п.) – Наличие ножа, вилки, ложки – Наличие пищевого термометра			
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
4	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.: – Наличие – Соответствие требованиям – Наличие диэлектрических ковриков			

Выводы*:

_____ / _____ /
должность подпись расшифровка подписи

* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха готовой/вареной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке (котломоечная)

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	КОТЛОМОЕЧНАЯ			
1.1	Металлические раковины: – Наличие (количество) – Санитарное состояние – Техническое состояние – Маркировка – Разметка литража			
1.2	Моющие средства (наличие): – Использование дезинфекционных средств, разрешенных Роспотребнадзором – Использование моющих средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие неразрешенных дезинфекционных и моющих средств – Хранение в соответствии с требованиями Сан-ПиН			
1.3	Инструкции: – Наличие инструкции по мытью кухонной посуды и инвентаря – Содержание в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 – Наличие визы руководителя и подпись медицинского работника			
1.4	Наличие специальной ветоши (мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов:			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	– Состояние – Наличие специальной промаркированной тары («чистая», «грязная» ветошь)			
1.5	Хранение кухонной посуды, мелкого деревянного и металлического инвентаря: – Наличие решетчатого стеллажа – Размещение вымытой кухонной посуды (в перевернутом виде) – Наличие стеллажа с высотой нижней полки от пола не менее 0,5 м – Правильность размещения сухой кухонной посуды – Правильность размещения мелкого металлического и деревянного инвентаря: вымытого сухого			
1.6	Кухонный инвентарь: – Маркировка – Литровка – Состояние: котлов - противней - кастрюль - дуршлагов - разливных ложек - лопаток - венчиков – Наличие посуды из алюминия – Емкость для приготовления компота (нержавейка) – Емкость для кипячения молока (нержавейка)			
1.7	Одежда работников пищеблока – Наличие клеенчатых фартуков – Наличие и состояние полотенец для рук /не менее 2-х			
2.	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

Выводы*:

 должность

 подпись

 расшифровка подписи

* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние котломоечной пищеблока находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния
на пищеблоке (цех по обработке овощей /первичной, вторичной/)

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

✓ – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	ЦЕХ ПО ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ			
1.1	Металлические раковины: – Наличие (количество) – Санитарное состояние – Техническое состояние – Маркировка («первичная», «вторичная»)			
1.2	Состояние раковин для мытья рук			
1.3	Состояние рабочего стола			
1.4	Состояние технолог.оборудования: – Санитарное состояние – Рабочее состояние			
1.5	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения (не в помещении цеха)			
1.6	Одежда работников пищеблока: – Наличие клеенчатых фартуков – Наличие и состояние полотенец для рук /не менее 2-х			
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

3	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.: – Наличие – Соответствие требованиям – Наличие диэлектрических ковриков			
---	---	--	--	--

Выводы*:

_____ / _____

должность
подпись
расшифровка подписи

* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние котломоечной пищеблока находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния в продуктовой кладовой

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.1	Холодильное оборудование: – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка			
1.2	Хранение продуктов: – Наличие стеллажей из нержавеющей стали – Наличие расстояния от стены (не менее 20 см) – Наличие хранения продуктов в базной таре – Наличие хранения продуктов на полу – Соблюдение товарного соседства в холодильном оборудовании – Наличие тары с маркировкой для пищевых продуктов – Наличие ножа для сливочного масла – Емкость для хранения сыра – Наличие решеток для подставок – Условия хранения (соответствие температурному режиму)			
1.3	Ассортимент продуктов в соответствии с требованиями			
1.4	Наличие маркировочного ярлыка: – Мясо – Рыба – Масло сливочное – Яйцо – Сухие фрукты – Молочные продукты – Крупы – Хранение продуктов с просроченными сроками реализации			
1.5	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении кладовой/			
1.6	Своевременность обработки емкостей для хранения продуктов (сыпучие продукты и др.)			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.7	Своевременность обработки стеллажей			
1.8	Тара для поставщиков (оборотная): – Состояние – Маркировка – Количество – Хранение			
1.9	Весы: – Маркировка – Состояние – Правильность работы			
1.10	Наличие тары для выдачи продуктов на пище- блок: – Состояние – Весовая маркировка – Соответствие пищевой маркировке			
1.11	Наличие измерительных приборов: – Наличие термометра и соответствие темпера- турному режиму – Наличие прибора для измерения влажности и соответствия требуемым параметрам			
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
3	ДОКУМЕНТАЦИЯ			
3.1	Ведение журнала «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»: – Наличие – Правильность ведения – Наличие записей по взаимодействию с обслу- живающими организациями			
3.2	Ведение журнала «Регистрация температурно- влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудо- вании в ДОУ»: – Наличие – Правильность заполнения – Отметка о проведении генеральных уборок			

_____ / _____ /
должность подпись расшифровка подписи

Организация и контроль питания в ДОУ

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	– Санитарное состояние стеллажей, ларей – Наличие термометра – Соответствие температурному режиму(+10...+ 12 °С) – Наличие прибора, измеряющего влажность			
	– Фиксация показателей температуры и влажности в журнале «Регистрация температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ» – Своевременность переборки овощей (наличие гнили, плесени, комьев грязи и т.п.) – Отсутствие базной тары			
2	Холодильное оборудование для хранения овощей и фруктов: – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка			
3	Ассортимент овощей и фруктов в соответствие с Типовым рационом: – Соответствие – Разнообразие – Своевременность реализации (от 2-х до 5-ти дней п.9.9.3 МУ «Организация питания в ДОУ», 2007г.			
4	Качество фруктов: – Яблоко – Апельсин – Мандарин – Банан – Другие фрукты			
5	Качество овощей: – Картофель – Капуста – Морковь – Свекла – Лук – Другие овощи			
6	Правильность хранения быстрозамороженной продукции			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
7	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении овощной кладовой/			
8	Весы: – Маркировка – Состояние – Правильность работы			
9	Наличие тары для выдачи овощей и фруктов на пищеблок: – Состояние – Весовая маркировка – Соответствие пищевой маркировке			
10	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

Выводы*:

должность

подпись

расшифровка подписи

* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние продуктовой кладовой находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния групп

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

у – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ			
1.1	Эстетика помещения (группы)			
1.2	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)			
1.3	Наличие графика проветривания			
1.4	Качество влажной уборки помещения			
1.5	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей) – Наличие битой, треснутой посуды			
1.6	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез.средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие инструкций по их использованию – Наличие мерной емкости – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие литража на раковинах – Наличие пробок для раковин (2 шт.) – Наличие тары для грязной и чистой ветоши – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой			
1.7	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды – Наличие полотенца для вытирания рук			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.8	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему) – Качество: Все из нержавеющей стали Емкость для компота (обязательно нержавеющей стали) Емкость для витаминизированного напитка (обязательно нержавеющей стали) Наличие с поврежденной эмалью – Маркировка: Название блюда Указание веса на посуде для второго блюда и салатов			
1.9	Раздаточный инвентарь: – Наличие разливных ложек с маркировкой – Наличие кондитерских лопаточек			
1.10	Посуда для приема пищи: – Количество: 1 блюдо 2 блюда чайная пара – Качество: 1 блюдо 2 блюда чайная пара – Наличие в достаточном количестве столовых приборов: Ложка чайная Ложка столовая Вилка Нож – Соответствие возрасту детей – Наличие салфетниц – Наличие хлебниц – Наличие емкости под салаты – Правильность хранения чайной пары – Правильность хранения столовых приборов			
1.11	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря			
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ			
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)			
2.2	Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному режиму): – Первое блюдо, горячие напитки – Компот			
2.3	Сервировка столов			
2.4	Салфетки: – Качество салфеток для приема пищи (индивидуальные) – Состояние накрывающих салфеток			
2.5	Своевременная раздача второго блюда			
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
4	ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО О.Т. и Т.Б.			

Выводы*:

_____ / _____ /
должность подпись расшифровка подписи

* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние овощной кладовой находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

Целесообразно один раз в год руководителю проводить самоаудит своей деятельности в части проверки организации и ведения производственного контроля по питанию в детском саду. С этой целью предлагаем вам **Акт обследования ДОУ.**

Акт обследования ДОУ

«__» _____ 20__ года

обследования детского сада _____

по адресу: _____

Комиссия в составе: _____

В присутствии: _____

провели проверку организации и ведения производственного контроля по питанию в детском саду и выявили следующее:

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. - – не соответ. v – частич. соответст.	
1	Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в д/с:		
	● <i>наличие:</i>		
	– у заведующей (полного пакета)		
	– у диетсестры (полного пакета)		
	– на пищеблоке:		
	– у повара:		
	a. Типовой рацион питания детей		
	b. Технологические карты		
	c. Таблицы отходов пищевых продуктов и блюд при холодной кулинарной обработке		
	d. Нормы потерь массы продуктов и блюд при тепловой обработке		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. - – не соответ. v – частич. соответст.	
	е. Показатели выхода и нормы влажности для каш различной консистенции		
	ф. Примерное количество жидкости (молока и воды) для крупяных каш разной густоты и их время варки		
	г. Журнал отходов		
	h. Инструкция «Правила обработки куриных яиц»		
	i. Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря		
	– у кладовщика:		
	j. Типовой рацион питания детей		
	k. План поставки продуктов		
	l. Журнал заказа продуктов		
	m. Журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья» (исполнение приказа СЗОУО от 13.10.2008г. № 684 «О введении обязательных форм документации по организации питания детей): – компетентность ведения журнала – действенная отметка о взаимодействии с поставщиками		
	● <i>аккуратность и рациональность оформления:</i>		
	– у заведующей		
	– у диетсестры		
	– у повара		
	– у кладовщика		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. - – не соответ. v – частич. соответст.	
	● <i>наглядность:</i>		
	а. Стенды:		
	– эстетика		
	– содержание		
	б. График закладки продуктов в котел		
	с. Ответственные за закладку продуктов в котел		
	д. Выход объема порций на 1 ребенка		
	е. График выдачи готовой продукции с пищеблока в группы		
	меню на день (для родителей):		
	– подписи администрации и диетсестры		
	– объем выхода готового блюда		
	– пищевая ценность рациона питания		
	– рекомендуемый ужин (желательно)		
	контрольное блюдо:		
	– место расположения		
	– эстетика		
	– достоверность по возрасту детей (наличие маркировки на чайной паре):		
	* ясли (100, 150, 180)		
	** д/с (100, 180, 193)		

* Ясли – 100, 150, 180 – на чашках; 180, 200 – I блюдо.

** Д/с – 100, 180, 193 – на чашках; 230, 250 – I блюдо.

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. - – не соответ. v – частич. соответст.	
2	Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):		
	– о питании сотрудников		
	– об ответственных за закладку продуктов в котел		
	– о графике закладки продуктов в котел		
	– о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам		
	– о создании бракеражной комиссии		
	– о создании комиссии по снятию остатков продуктов питания в продуктовой кладовой		
	– о порядке оформления дополнительного питания на детей		
3	Оформление «меню-требования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок:		
	● использование программного продукта «1с: Школьное Питание ПРОФ»:		
	– используют		
	– пишут от руки (указать причину)		
	● наличие виз ответственных лиц		
	● достоверность данных в меню-требовании:		
	– по количеству детей: в меню / фактическое присутствие:		
	a. Соответствует		
	b. Не соответствует (указать «насколько» и «почему расхождения»)		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. - – не соответ. v – частич. соответст.	
	– своевременность оформления возвратов и дополнений к меню / соответственно наличие изменения выхода готового блюда в Журнале контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции		
4	Ведение документации:		
	● <i>накопительная ведомость:</i>		
	– в компьютерном варианте		
	– в рукописном варианте		
	– выполнение натуральных норм продуктов на 1 ребенка		
	– выполнение денежных норм		
	– причины отклонений от выполнения нормативов:		
	a. Денежных норм		
	b. Натуральных норм		
	● <i>Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции:</i>		
	– органолептический контроль (работа бракеражной комиссии)		
	– разрешение на выдачу (соответствие времени)		
	– ведение по единой форме		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. - – не соответ. v – частич. соответст.	
	● Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья:		
	– органолептический контроль		
	– выполнение сроков реализации продуктов		
	– ведение по единой форме		
	● наличие и ведение Журнала контроля закладки основных продуктов питания в котел		
	● наличие и ведение Журнала отходов		
	● наличие и ведение Журнала контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)		
	● наличие и ведение Журнала регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДООУ		
5	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий		
	● наличие		
	● соответствие текущему году (1 и 2 лист)		
	● наличие удостоверения у ответственного за проведение производственного контроля		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. - – не соответ. v – частич. соответст.	
	● <i>результаты отбора проб по контрольным точкам на пищеблоке (ЦГиЭ – 1 раз в год):</i>		
	– готовые блюда на соответствие Сан-ПиН		
	– смывы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблок)		
6	Контроль за организацией питания детей в детском саду:		
	● <i>ДРК</i>		
	● <i>другие формы контроля</i>		
	● <i>итоги мониторинга состояния работы по результатам контроля</i>		
7	Санитарное состояние помещений:		
	● <i>пищеблока:</i>		
	– горячий цех		
	– мясо-рыбный (заготовочный) цех		
	– цех по обработке овощей (первичн., вторичн.)		
	– котломоечная		
	● <i>кладовых:</i>		
	– овощной кладовой		
	– продуктовой кладовой		
8	Выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.1.1249-03:		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. - – не соответ. v – частич. соответст.	
	● на пищеблоке:		
	– горячий цех		
	– мясо-рыбный (заготовочный) цех		
	– цех по обработке овощей (первичной, вторичной)		
	– котломоечная		
	● кладовые:		
	– овощная кладовая		
	– продуктовая кладовая		
	– холодильное оборудование:		
	a. Технологическое состояние		
	b. Санитарное состояние (шуба и т.п.)		
	c. Соответствие температурному режиму		
	● место для питания сотрудников		
	● место для обработки яиц:		
	a. Стол (или отдельное помещение)		
	b. Емкости (не менее 4-х): чистота, безопасность (сколы)		
	c. Наличие халата		
	d. Наличие перчаток		
	e. Наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ		
	f. Наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. - – не соответ. v – частич. соответст.	
	g. Наличие тетради по обработке яиц		
	h. Знание сотрудниками механизма обработки яиц		
	● уголок бракеражной комиссии		
	– пищевой термометр		
	– тарелки с отметкой веса		
	– вилка, ложка, нож		
	– линейка		
9	Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «меню-требованием»:		
	– 1-е блюда (по меню / факт / расхождение)		
	– гарниры (по меню / факт / расхождение)		
	– салат (по меню / факт / расхождение)		
	– порционные блюда (по меню / факт / расхождение)		
	– (по меню / факт / расхождение)		
	– наличие литража на котлах		
	– наличие литража на разливных ложках		
	– наличие маркировки веса на групповой таре		
	– знание медработниками механизма проверки выхода блюд		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. - – не соответ. v – частич. соответст.	
	– правильность выдачи поварами готовой продукции с пищеблока в группы		
	– соответствие температурного режима блюд при отпуске в группы:		
	– горячие блюда		
	– компот		
	– вторые блюда и гарнир		
10	Организация питания в группах:		
	● безопасность столовой и кухонной посуды		
	● хранение столовых приборов		
	● организация питьевого режима		
	● наличие маркировки, литража и веса на кухонной посуде		
	● наличие маркировки объема на раз-ливных ложках		
	● соблюдение очередности подачи гото-вых блюд		
	● соблюдение нормы выдачи детям в со-ответствии с меню-требованием		
	● наличие инструкций по мытью столо-вой кухонной посуды		
	● общее санитарно-эпидемиологичес-кое состояние зоны питания		
11	Охрана труда и техники безопасности:		
	● наличие инструкций на местах		
	● выполнение инструкций (оборудован-ность рабочих мест)		

Выводы*:

Подписи сторон:

* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (организация и ведение производственного контроля за питанием в детском саду находится на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

Очень важно при распределении функциональных обязанностей между работниками ДООУ, **определить каждому объект контроля** в вопросах организации детского питания в ДООУ. **Предлагаем вам алгоритм распределения обязанностей.**

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий ГОУ детский сад № _____

Приказ № _____

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Алгоритм

«Организация контроля за питанием в ДОУ»

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Диетсестра	Ежедневно	Накопительная ведомость	Составление меню
		Заведующий	1 раз в 10 дней		Анализ, утверждение
		Кладовщик	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ
		ЦБ -8	1 раз в месяц	Накладные	Экономический анализ
2	Качество приготовления пищи	Диетсестра	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Технологические карты
		Заведующий	Периодически (по циклограмме)	Снятие пробы	Технологические карты

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
		И.о. заведующего, зам.зав по АХЧ	При отсутствии диеты, заведующего	Снятие пробы	Технологические карты
		Бракер-ажная комиссия	Ежедневно	Снятие пробы	Журналы «Бракер-аж готовой продукции»
3	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Диетс-стра	Ежедневно	Журнал «Бракер-аж сырой продукции»	Анализ, учет
		Кладов-щик	Ежедневно	Журнал «Входного контро-ля...»	Анализ, учет
		Заведую-щий	Выбо-рочно	Акт провер-ки	Анализ докумен-тации
		Браке-ражная комиссия	1 раз в месяц	Акт провер-ки	
4	Оптимальный тем-пературный режим хранения продук-тов в холодильни-ках	Диетс-стра (шеф-повар)	Ежедневно	Журнал «Регист-рации темпе-ратурно-влажност-ного режи-ма в клado-вых (овo-щная и про-дуктовая) и холодиль-ном оборудo-вании»	Провер-ка, запись в журнале

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
5	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Диетсестра	При поступлении продуктов	Ежедневно	Журнал «Входной контроль пищевых продуктов и продовольственного сырья»
		Кладовщик			
6	Закладка продуктов в котел	Диетсестра	Ежедневно	Сотрудники согласно приказа (по графику)	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Ответственный за закладку	Ежедневно		
7	Маркировка посуды, оборудования	Диетсестра	Постоянно	Оперативный контроль, ДРК	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях	ДРК	Наблюдение, анализ документации
		И.о. заведующего	При отсутствии зав. д/с, м/раб, нарушениях	Оперативный контроль	
		Зам.зав. по АХЧ (завхоз), Кладовщик	При подготовке д/с к учебному году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет для завед. д/с

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
8	Норма выхода блюд (вес, объем)	Диетсе-стра	Ежеднев-но	Периоди-ческое со-ставление акта	Кон-трольное взвешивание блюд
		Браке-ражная комиссия	Ежеднев-но	Журнал «бракеража готовой продукции»	
		Заведую-щий	По ци-клограм-ме	Журнал «бракеража готовой продук-ции», карта оператив-ного кон-троля	
		Ревизи-ры ЦБ -8	По плану	Акты про-верок	Кон-трольное взвешивание
9	Санитарное состо-яние пищеблока, групп, кладовых	Диетсе-стра	Ежеднев-но	«Журнал санитарно-техниче-ского со-стояния и санитарно-го содер-жания по-мещений пищеблока (журнал ви-зуального производ-ственного контроля пищебло-ка)»	Наблю-дение

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
			1 раз в месяц	ДРК	Анализ
		Заведующий	1 раз в неделю	Планерка	Наблюдение, анализ документации
			1 раз в месяц	Документация диетсестры, старшей медсестры	
		Зам.зав. по АХЧ (завхоз)	1 раз в 3 месяца	Журналы Акты проверок	Анализ документации, наблюдение, ДРК
			При подготовке к новому учебному году	Отчет для заведующего	Наблюдение
10	Калорийность пищевого рациона	Диетсестра	Ежедневное заполнение документации	Технол. карта, подсчет энергетич. ценности	Анализ, запись в журнале
		Заведующий	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительн. анализ показателей
11	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Диетсестра	Ежедневно	«Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (допуска к работе)»;	Осмотр, запись в журналах

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
		Старшая медсестра	1 раз в квартал	«Журнал регистрации мед. осмотров». Санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале
		Заведующий	1 раз в квартал	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документов
12	Соблюдение графика режима питания	Ст. медсестра, диетсестра заведующий, дежурный администратор	Ежедневно	Соблюдение графика выдачи продуктов в группы	Оперативный контроль
13	Программа производственного контроля	Старшая медсестра	По плану	Соблюдение «Программы производственного контроля»	Анализ, проверка документации
		Старшая медсестра	Согласно «Программе производственного контроля»	Проверки санитарного состояния и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима	Акты

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
14	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Диетсестра, кладовщик	При поступлении продуктов	Технические документы, сертификаты качества, счета-фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Заведующий	1 раз в месяц (по циклограмме)		
15	Нормативно-правовая база по организации питания	Заведующий, диетсестра, кладовщик, зам.зав. по АХЧ (завхоз)	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, разработка внутри-садовой документации, приказы, памятки и т.д.
16	Использование дезинфекционных средств	Ст. медсестра	Ежедневно	Журнал использования дез. средств	Запись, анализ
		Заведующий, зам.зав. по АХЧ (завхоз)	1 раз в квартал		

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
17	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий, ст. медсестра диетсестра, зам.зав. по АХЧ (завхоз)	В установленные сроки	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
18	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	Диетсестра	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ, рекомендации
		Заведующий	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ, рекомендации
19	Заявка продуктов питания	Диетсестра кладовщик	Ежедневно	Бланки заказа	Анализ
20	Организация питания в учебно-воспитательном процессе	Заведующий	По циклограмме	Карточки контроля, календарные планы, режимные процессы, дид. игры, диагностические срезы	Наблюдение, анализ результатов
		Ст. воспитатель	По циклограмме		
		Воспитатели	По плану	Работа по организации питания	Дидактические игры, папки-передвижки для родителей

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
					с рекомендациями по организации питания дома
21	Правила мытья посуды и инвентаря	Диетсестра	1 раз в неделю		Наблюдение, опрос
		Старшая медсестра			
		Шеф-повар	Ежедневно	Контроль	Рекомендации
		Заведующий, зам.зав. по АХЧ	1 раз в месяц		ДРК
22	Правила обработки скорлупы яиц	Диетсестра	Ежедневно		Наблюдение, опрос
		Шеф-повар	Ежедневно		

Журнал санитарно-технического состояния
и санитарного содержания помещений пищеблока
(«Журнал визуального производственного контроля пищеблока»)

Дата	Цех, участок, подразделение, объект контроля	Сведения о сан.-тех. состоянии и санитарном содержании, характер выявленных нарушений (с указанием наименования и конкретных разделов, пунктов соответствующих нормативных, технических, распорядительных и иных документов)	Общая оценка в баллах		Подпись лица, проводившего контроль	Необходимые мероприятия	Отметка о выполнении
			Санитарно-технического состояния	Санитарного содержания			
1	2	3	4	5	6	7	8

Предложенные выше формы производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей требуют значительного отрезка времени, которого у руководителя катастрофически не хватает, так как он должен охватить широкий спектр вопросов, касающихся жизнедеятельности детского учреждения, поэтому **остается актуален и действенен оперативный контроль.**

Осуществление оперативного контроля за соблюдением санитарно- эпидемиологических норм и правил при организации питания детей

Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке

« ____ » _____ 20 ____ года

ФИО осуществляющего контроль _____

Должность осуществляющего контроль _____

Произведена проверка выхода готового блюда у повара _____

Установлено:

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход по факту

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подпись проверяющего _____

Ознакомлен _____

ФИО

ФИО, подпись

Акт контроля
«Соблюдение правил хранения и реализации
скоропортящихся продуктов питания»

« _____ » _____ 20__ года

Цель проверки: выборочная проверка условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

Ф.И.О. осуществляющего контроль _____

Должность осуществляющего контроль _____

У кого _____

№	Наименование	Единица измерения	Дата поступления	Дата реализации	Срок хранения

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подпись проверяющего _____

ФИО

Ознакомлен _____

ФИО, подпись

Акт контроля
«Соответствие объема порции готовой продукции, выданной детям»

« _____ » _____ 20__ года

Группа № _____

ФИО осуществляющего контроль _____

Должность осуществляющего контроль _____

У кого _____

№	Завтрак Наименование блюда	Условн. обозн.	Обед Наименование блюда	Условн. обозн.	Полдник Наименование блюда	Условн. обозн.

Условные обозначения:

N – норма (соответствует норме)

Д – допустимо (незначительные отклонения)

Н/Д – ниже допустимого (значительные отклонения от нормы)

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подпись проверяющего

_____ *ФИО*

Ознакомлен

_____ *ФИО, подпись*

Акт контроля «Организации питания в группе»

« ____ » _____ 20__ года

Группа № _____

ФИО осуществляющего контроль

Должность осуществляющего контроль

У кого

№	Вопросы к анализу	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Гигиеническая об- становка: – санитарное со- стояние									
	– проветривание									
	– размещение столовой мебели									
	– выполнение ре- жима питания									
2	Сервировка стола: – учет требований сервировки по возрасту детей									
	– эстетика серви- ровки									
	– оценка деятель- ности дежурных									
3	Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией пи- тания:									
	– подготовка де- тей к приему пищи									
	– организация ги- гиенических про- цедур									
	– внешний вид де- тей, настроение и общение									
	– обстановка в группе во время еды									
	– навыки пользо- вания столовыми приборами (лож- ка, вилка, нож)									

№	Вопросы к анализу	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	– есть ли дети с плохими привычками, их причины									
4	Общение воспитателя с детьми во время приема пищи:									
	– умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)									
	– обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид									
	– обучение правилам поведения за столом									
– отлично – хорошо										

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подпись проверяющего

ФИО

Ознакомлен

ФИО, подпись

Карта контроля организации питания в группе

« ____ » _____ 20__ года

Группа № _____

ФИО осуществляющего контроль _____

Должность осуществляющего контроль _____

У кого _____

Дата	№ группы	ФИО воспитателя	Выполнение режима питания	Под- го- товка к при- ему пищи	Эстетика	Формирование культуры еды			Роль по- мощника воспита- теля			Роль вос- питателя в органи- зации питания		
				Эмоциональное состояние детей										
				Гигиенические процедуры		Организация завтрака								
						Организация обеда								
						Организация полдника								
						Обстановка за столом (эмоцио- нальная)								
						Уровень умения пользоваться сто- ловыми приборами								
						Сформированный навык есть раз- нообразную пищу								
						Сервировка стола								
						Санитарно-гигиенический режим в группе								
						Подача нового блюда								
						Аппетит детей								
						Образец воспитателя при приеме пищи								
						Учет медицинских показаний								

Оценка ведется по пятибалльной системе или с помощью цве-
тового обозначения: отлично, хорошо, удовлетворительно, плохо.

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подпись проверяющего

ФИО

Ознакомлен

ФИО, подпись

Нормативные ссылки по основным предметам нормативного регулирования в сфере деятельности, связанной с организацией питания детей в организованных коллективах

Нормативные ссылки по основным предметам нормативного регулирования в сфере деятельности, связанной с организацией питания детей в организованных коллективах (Методические рекомендации «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением», Методические указания г. Москвы «Организация питания в дошкольных учреждениях», Москва, 2007 год)

Предмет регулирования	Обозначение и пункт нормативного документа
Требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, инструментальному контролю за температурой и относительной влажностью хранения продуктов	ФЗ № 29-ФЗ (ст. 3,19), СанПиН 2.3.6.1079-01 (7.9-7.29) СП 2.3.6.1066-01 (пп. 6.4, 7.2-7.15), СанПиН 2.3.2.1324-03 (п.1.6), СП 2.4.990-00 (п.2.11.13)
Требования к условиям транспортировки пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции, срокам реализации готовой кулинарной продукции	ФЗ № 29-ФЗ (ст. 3,19), СанПиН 2.3.6.1079-01 (пп.7.1-7.6, 8.3, 8.11, 9.3, 9.9, 9.11-9.12), СанПиН 2.4.1.3049-13 (пп. 16.1, 14.15, 14.10, 14.11), СП 2.4.990-00 (пп. 2.11.9-2.11.10), СП 2.3.6.1066-01 (пп.11.1-11.10)
Требования к тепловому и механическому оборудованию пищеблоков образовательных учреждений	СанПиН 2.3.6.1079-01 (п.6.1, 15., 8.13), СанПиН 2.4.1.3049-13 Прил. 4, СанПиН 2.3.2.1940-05 (пп. 7.2-7.8)
Требования к технологии приготовления кулинарной продукции, в том числе к режимам дефростации и холодной обработки продуктов, режимам тепловой обработки продуктов, обработки яиц	СанПиН 2.3.6.1079-01 (пп. 8.5-8.10, 8.13-8.15, 8.17-8.23), СанПиН 2.4.1.3049-13 (п.14.8-14.11), СанПиН 2.4.2.1178-02 (п.2.12.5), СП 2.4.990-00 (пп.2.11.15-2.11.16), Методические указания

Требования к санитарно-техническому оборудованию пищеблоков	СанПиН 2.3.6.1079-01 (пп. 3.3, 3.8, 3.13 и др.), СанПиН 2.4.1.3049-13 (п. 8.4, Прил. 4), СанПиН 2.4.2.1178-02 (пп. 2.5.9, 2.3.25 и др.), СП 2.4.990-00 (пп. 2.7.10 и др.)
Требования к набору помещений и планировочным решениям пищеблоков, поточности и соседству производственных процессов	СанПиН 2.3.6.1079-01 (пп. 5.1-5.3, 8.1, 8.4), СанПиН 2.4.1.3049-13 (пп. 4.24-4.27, 13.1, 13.3, 14.1, 14.3), СанПиН 2.4.2.1178-02 (пп. 2.3.25), СП 2.4.900-00 (пп. 2.2.2.13-2.2.2.16)
Требования к отделке и санитарно-техническому состоянию помещений пищеблоков	СанПиН 2.3.6.1079-01 (пп. 5.5-5.8), СанПиН 2.1.2.729-99 (пп. 5.1-5.7, 8.1, 8.2, 8.3)
Требования к санитарной маркировке оборудования, инвентаря, использованию различного оборудования для различных целей	СанПиН 2.3.6.1079-01 (п.6.3, 6.5), СанПиН 2.4.1.3049-13 (п. 13.2), СП 2.4.900-00 (пп. 2.11.14)
Требования к программе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства и его выполнению	ФЗ № 29-ФЗ (ст. 4, 22), СП 1.1.1058-01, СанПиН 2.3.2.1940-05 (пп.8.1-8.5), СанПиН 2.3.6.1079-01 (пп. 9.1, 13.5, 14.1-14.4, 15.1) СанПиН 2.3.2.1078-01 (пп.2.22-2.28), СанПиН 2.4.1.3049-13 (пп. 14.23, 219.3, 20.1), СанПиН 2.4.2.1178-02 (п.2.12.6), СП 2.4.900-00 (п. 2.11.18, 2.11.25-2.11.27, 2.14.1), СанПиН 2.4.3.1186-03 (п.2.9.5)
Требования к порядку, срокам прохождения медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации у персонала объектов и порядку допуска к работе	ФЗ № 29-ФЗ (ст.23), СанПиН 2.3.6.1079-01 (пп.31-3.3, 15.1), СанПиН 2.4.1.3049-13 (п. 19.1, Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011), СанПиН 2.4.2.1178-02 (п.2.10.4), СП 2.4.900-00 (пп. 2.11.23)
Требования к санитарному содержанию помещений, территории, режиму уборки и дезинфекционному режиму, режимам обработки (мытья) столовой и/или кухонной посуды, инвентаря, стирке спецодежды, требованиям по хранению и использованию дезинфицирующих средств, проведению	СП 3.5.675-97 (пп. 6.3, 7.1, 7.2.1, 7.2.3, 7.2.4, 7.4, 7.6) СанПиН 2.3.6.1079-01 (пп. 5.11-5.15, 6.4, 6.11, 6.15-6.22, 9.13, 12.1-12.3, 15.1) СанПиН 2.4.1.3049-13 (п. 3.15-3.18, 13.5-13.19), СанПиН 2.4.2.1178-02 (пп. 2.2.9, 2.11.1-2.11.6), СП 2.4.900-00 (пп. 2.11.20-2.11.22, 2.12.1, 2.12.6, 2.1.15), СанПиН 3.5.2.1376-03,

мероприятий по дезинсекции и дератизации, сбору и вывозу твердых и пищевых отходов	СанПиН 3.5.1378-03 (пп. 2.4-2.14, 3.5, 3.6, 3.8, 3.9, 4.2), СанПиН 42-128-4690-88 (пп. 2.1.3, 2.2, 2.4, 4, 5, 6.3), СП 3.1/3.2.1379-03, СП 3.1.1.1117-02
Правила личной гигиены персонала, требования к условиям для соблюдения личной гигиены персоналом, учащимся (воспитанниками)	СанПиН 2.3.6.1079-01 (п. 13.4), СанПиН 2.4.1.3049-13 (п. 19.4, 19.6-19.8), СанПиН 2.4.2.1178-02 (пп. 2.12.6, 2.3.25), СП 2.4.900-00 (пп.2.11.24)
Требования к наличию санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технической (технологической) документации на производство кулинарной продукции, методической документации	ФЗ № 52-ФЗ (ст.11), СанПиН 2.3.6.1079-01 (п.9.10, 15.1)
Необходимость согласования рациона питания (примерного меню), требования к пищевой и биологической ценности рационов питания, нормы питания, порядок контроля за выполнением норм питания (ведения и анализа накопительных ведомостей и др. документации), требования к режиму питания	ФЗ № 52-ФЗ (ст.17), Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения (№ 5786-91), СанПиН 2.4.1.3049-13 (пп. 15.2-15.4, 15.11), СанПиН 2.4.2.1178-02 (пп. 2.3.25, 2.12.1-2.12.2), СП 2.4.900-00 (пп. 2.11.1-2.11.7), СанПиН 2.4.3.1186-03 (пп.2.7.2-2.7.3), Методические указания
Порядок согласования ассортимента производимой и реализуемой продукции, рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов, реализуемых в свободной продаже («буфетной продукции»)	СанПиН 2.3.6.1079-01 (п.8.2), Методические указания
Требования к пищевым продуктам для дошкольного и школьного питания, принципы щадящего питания	ФЗ № 29-ФЗ (ст.3, 15, 17), СанПиН 2.3.2.1078-01 (пп. 3.2.1-3.2.2), СанПиН 2.3.2.1940-05 (п.2.1-абз. 17, пп.3.2, 4.3, 4.4, 5.4, 6.5, 7.2, 7.4, 7.5, 7.8, 8.1-8.5, 9.1-9.3, 10.1-10.4), СанПиН 2.4.1.3049-13 (п. 14.10, 14.11, 14.25, Прил. 9), СП 2.4.900-00 (пп. 2.11.17)

Правила профилактики пищевых отравлений, требования, исключющие повторы блюд и кулинарных изделий в рационе питания, порядок оставления суточной пробы рациона питания	ФЗ № 29-ФЗ (ст.3), СП 3.1/3.2.1379-03, СП 3.1.1.1117-02, СанПиН 2.3.6.1079-01 (пп. 7.8, 8.24, 9.3-9.5), СанПиН 2.4.1.3049-13 (пп. 14.24, 14.25), СанПиН 2.4.2.1178-02 (пп. 2.12.4-2.12.5), СП 2.4.900-00 (пп. 2.11.12-2.11.17, 2.11.19, 2.11.20)
Требования к организации питьевого режима	СанПиН 2.4.1.3049-13 (п. 14.26), СанПиН 2.1.4.116-02
Требования к товарно-сопроводительной документации (удостоверениям качества и безопасности, декларациям или сертификатам соответствия, санитарно-эпидемиологическим заключениям, свидетельствам о госрегистрации) на продовольственные товары, требования к маркировке пищевых продуктов (информации для потребителей)	ФЗ № 29-ФЗ (ст.3, 17, 18, 20, 21), СанПиН 2.3.2.1078-01 (пп. 2.9, 2.13, 2.17, 2.18, 2.19, 2.24), СанПиН 2.3.6.1079-01 (п.7.7, 9.10), СанПиН 2.3.6.1066-01 (п. 7.1), СанПиН 2.4.1.3049-13 (п. 14.1), СП 2.4.900-00 (пп. 2.11.11)

Номенклатура дел нормативного регулирования в сфере деятельности, связанной с организацией питания в детских организациях, коллективах

Номенклатура дел

(06. Медицинская документация / организация питания/)

В соответствии с приказом ДО г. Москвы от 21.11.2007 № 919 «Об утверждении примерной номенклатуры дел Государственного дошкольного образовательного учреждения системы Департамента образования города Москвы» и в целях совершенствова-

ния порядка ведения документации в ДОУ необходимо присвоить всем документам, регламентирующим организацию питания детей, соответствующий индекс.

Индекс дела	Наименование дела	Срок хранения документа	Примечание
06-22	Накопительные ведомости расходов продуктов питания	1 год	
06-23	Журнал бракеража сырой продукции	1 год	
06-24	Журнал контроля за рационом питания и приемкой (бракеражем) готовой кулинарной продукции	1 год	
06-25	Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (допуска к работе)	1 год	
06-26	Организация питания в ДОУ. Методические указания	На период действия	
06-27	Нормативно-правовое обеспечение организации питания в ДОУ	На период действия	
06-28	Методические рекомендации по обеспечению безопасного питания в ДОУ	На период действия	
06-29	Журнал заказа продуктов	До замены новым	
06-30	Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья	1 год	
06-31	Журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная, продуктовая) и холодильном оборудовании в ДОУ	До замены новым	

Индекс дела	Наименование дела	Срок хранения документа	Примечание
06-32	Журнал контроля закладки основных продуктов питания в котел	До замены новым	
06-33	Журнал отходов	До замены новым	
06-34	ДРК санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке	1 год	
06-35	Журнал санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока (журнал визуального производственного контроля пищеблока)	1 год	
06-36	Акты оперативного контроля	1 год	
06-37	Экономический анализ	1 год	

Наиболее частые нарушения в организации питания детей в ДООУ

1. Использование разделочных досок и ножей не по назначению.

Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные ножи и доски из деревьев твердых пород, не впитывающие сок мяса, рыбы и овощей, без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются. Разделочные доски и ножи закрепляют за рабочими местами и маркируют – например «СМ» – сырое мясо, «ВМ» – вареное мясо, «Сельдь» и т.д. Для вареных продуктов и гастрономии доски и ножи находятся в

горячем цеху, а для разделки сырых мясных, рыбных продуктов и сырых овощей находятся в мясо-рыбном – заготовочном цеху). СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.3.

2. Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья в продуктовой кладовой с истекшим сроком годности не допускается.

При приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья кладовщик обязательно проверяет сроки их предельной реализации («Входной контроль»). Если срок годности истекает через 2–3 дня (например у круп, яиц и т.д.) составляется сразу акт (в 3-х экземплярах: для ДООУ, поставщика, плательщика и продукт отправляется обратно поставщику. Соответственно делается запись в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья» в графе «Примечания». Не рекомендуется заказывать продукты большими партиями. СанПиН 2.4.1.3049-13.

3. Неправильное хранение пищевых продуктов в продуктовой кладовой на стеллажах.

Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении на стеллажах (желательно из нержавеющей стали, так как они постоянно подвергаются воздействию моющих и дезинфицирующих средств) в таре учреждения: эмалированных баках (отсутствие сколов), пластмассовых ящиках (наличие маркировки для пищевых продуктов), на расстоянии от пола не менее 15 см. Расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см, стеклянные и железные банки хранятся на стеллаже, освобожденные от тарной упаковки, недопустимо здесь же хранение продуктов других видов (сельдь, овощи и т.д.). СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.2, 14.5–14.7.

4. Товарное соседство.

При хранении пищевых продуктов обязательно соблюдение правила товарного соседства. Продукты, поступающие из магазина, освобождаются от заводской упаковки, перекладываются в тару учреждения и хранятся в предназначенном для них холодильнике. Масло сливочное, творог, творожок, сыр, кисломолочные продукты хранятся в холодильнике с маркировкой «Молочные продукты»; мясо, рыба, куры, филе индейки хранятся в холодильнике с маркировкой «Мясо»; яйцо хранится в отдельном холодильнике, в специально выделенной таре или в холодильнике с маркировкой «Мясо». Специи, сельдь хранят отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи.

5. Незнание условий хранения хлеба.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах; при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстие для вентиляции. При

уборке места хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% -м раствором столового уксуса. СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.5.

6. Нарушение температурного режима хранения пищевых продуктов.

Пищевые продукты, особенно: крупы (гречка, рис и т.п.), консервы (рыбные, молоко сгущенное цельное с сахаром) и др. хранятся в соответствии с их этикеточными ярлыками (они обязательно должны быть наклеены или выбиты на продукте).

7. Использование холодильников на пищеблоках для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья из продуктовой кладовой.

В помещениях пищеблока должны храниться только те пищевые продукты и пищевое сырье, которые выписаны по меню-требованию, и хранятся они в холодильном оборудовании с маркировкой «Суточный набор продуктов». Если в продуктовой кладовой не хватает места для хранения продовольственного сырья, то допускается его хранение в помещениях пищеблока в холодильном оборудовании с маркировкой «Продукты из кладовой», и не должен быть свободный доступ в него. В противном случае в ходе финансово-ревизионной проверки хранящихся продуктов на пищеблоке и в продуктовой кладовой, у вас может возникнуть «недостача» продуктов в продуктовой кладовой и «излишки» – на пищеблоке.

8. Суточная проба.

Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные – в полном объеме, первые и третьи блюда и гарниры – не менее 100 гр. с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике с маркировкой «суточная проба», или на специальной отведенной полке в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре + 2°...+ 6°С. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник. СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 14.24; СанПиН 2.4.5.2409-08. Приложение 11.

9. Место хранения «суточного набора пищевых продуктов», выданных на пищеблок.

Все скоропортящиеся продукты (сыр, масло сливочное, сметана, кисломолочные продукты, творог, творожок) хранятся в бытовом холодильнике, находящемся на пищеблоке с маркиров-

кой «Молочные продукты» (суточный набор). Хлеб хранится в горячем цеху в специально предназначенной для хранения таре (раздельно «черный», «белый»). Банки хранятся в мясо-рыбном (заготовочном) цеху на столе. Мясо, рыба, куры, филе индейки хранятся в бытовом холодильнике, находящемся на пищеблоке с маркировкой «Мясо» («Рыба», «Куры»).

10. Не выделено место для обработки яйца, куда ставится яйцо, выданное из продуктовой кладовой?

Рекомендуется выделить место в мясо-рыбном (заготовочном) цехе. Яйцо, выданное из продуктовой кладовой на пищеблок, ставится на стол, предназначенный для обработки яиц.

11. Несоблюдение сроков хранения пищевых отходов.

Пищевые отходы на пищеблоке собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, которые освобождаются по мере их заполнения, но не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра независимо от объема заполнения, очищаются и тщательно промываются 2%-м горячим раствором кальцинированной соды, затем их ополаскивают горячей водой и просушивают. СанПиН 2.4.1.3049-13, п.13.18.

12. Для чего необходима полочка с контрольным блюдом?

Для того, чтобы сотрудникам наглядно был виден положенный объем порций для детей ясельного и дошкольного возраста (по наличию маркировки на посуде).

13. Отсутствие литража на котлах, кастрюлях на пищеблоке.

Рекомендуется проставлять на котлах и кастрюлях литраж для того, чтобы пища готовилась строго по весу и объему, а также для того, чтобы медицинский работник и бракеражная комиссия могли бы проконтролировать объем готового продукта.

14. Незнание поварами технологии приготовления блюда.

Рекомендуется поварам перед приготовлением блюда открыть технологическую карту, прочитать, вникнуть в способ приготовления и, строго соблюдая последовательность технологии, приступить к приготовлению. Технологические карты необходимо разместить в файлы и держать их всегда открытыми в процессе работы.

15. Уборочный инвентарь.

Уборочный инвентарь маркируется масляной краской красного цвета, используется строго по назначению и хранится в специально выделенном помещении, оборудованном душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте

(это может быть специально изготовленный шкаф с определенным количеством делений на каждый цех). **Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.** По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде. СанПиН 2.4.5.2409 – 08, п. 5.21; 5.22.

16. Нарушения сроков и условий хранения овощей и фруктов.

Очень важно соблюдать требования к срокам и условиям хранения овощей и фруктов. Так, картофель при нормальном хранении уже через 3 месяца теряет треть витамина С. В непереработанных листовых овощах витамин С разрушается уже через 2–3 дня. Разрушению подвержены и витамины группы В, особенно фолиевая кислота.

Картофель и овощи хранят в сухом темном, хорошо проветриваемом помещении в закромах слоем не более 1,5 м, в ларях или на стеллажах, отстоящих от пола на 15 см, свежие плоды – в затаренном виде на подтоварниках. Плоды и овощи хранят в зависимости от их вида при температуре от +3 до +12 °С и относительной влажности воздуха от 70 до 95% . Хранить овощи в ДОУ следует не более 2–5 дней. Завозить плодовоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для уменьшения потерь витаминов кратковременное хранение листовых (зелени) и других свежих овощей нужно производить в холодильнике при температуре 0°...+3°С. МУ «Организация питания в ДОУ», 2007 год – п.9.9.2, 9.9.3.

17. Незнание температуры подачи горячих блюд и т.д., используемых в питании детей.

Для всех горячих блюд, кулинарных изделий и горячих напитков, используемых в питании детей и подростков дошкольного возраста, температура подачи составляет +45°...+50°С. Готовые горячие блюда и кулинарные изделия следует использовать в пищу в течение 2 часов с момента окончания технологического процесса (при условии хранения в изотермической таре или на мармите). По возможности, рекомендуется использовать кулинарную продукцию в пищу немедленно после приготовления (после охлаждения до указанной температуры подачи). МУ «Организация питания в ДОУ», 2007 год – п.9.10.

18. Где осуществляется приготовление салатов?

Овощи, предназначенные для приготовления салатов, нарезаются и смешиваются в горячем цехе на столе для вареной продукции (СанПиН 2.4.1.3049-13 пп.14.16.1-14.16.7). Используются доски ножи для вареной продукции.

19. Где обрабатывается и нарезается сельдь?

Сельдь обрабатывается и нарезается на доске «Сельдь» в горячем цехе на столе для вареной продукции.

20. Незнание формы «Журнала контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)».

Форма 4. Журнал контроля состояния здоровья персонала
(допуска к работе)

Дата	ФИО	Должность	Отметка об отсутствии острых кишечных заболеваний у работника и в семье	Отметка об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи и слизистых	Контроль за больничными листами по уходу (диагноз, период)	Допуск к работе (подпись)
1	2	3	4	5	6	7

Взята из методических указаний города Москвы (Москва 2007 год) «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях».

Перечень нормативных документов

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 30.06.2003 № 86-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 31.12.2005 № 199-ФЗ, от 18.12.2006 № 232-ФЗ, от 29.12.2006 № 258-ФЗ, от 30.12.2006 № 266-ФЗ, от 26.06.2007 № 118-ФЗ, от 08.11.2007 № 258-ФЗ, от 01.12.2007 № 309-ФЗ, от 12.06.2008 № 88-ФЗ, от 14.07.2008 № 118-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ, от 22.12.2008 № 268-ФЗ, от 30.12.2008 № 309-ФЗ, от 22.07.2010 № 163-ФЗ).

2. Федеральный закон «О качестве безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 30.06.2003 № 86-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 05.12.2005 № 151-ФЗ, от 31.12.2005 № 199-ФЗ, от 31.03.2006 № 45-ФЗ, от 30.12.2006 № 266-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 12.06.2008 № 88-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ, от 22.12.2008 № 268-ФЗ).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1153-02 и СанПиН 2.3.2.1280-02).

4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила».

5. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Изменения и дополнения к СП 1.1.1058-01 (утв. Постановлением Главного Государственного врача РФ от 27.03.2007 г. №13).

7. Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13», «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, со-

держанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049-13», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 15.05.2013).

8. Письмо Роспотребнадзора от 14.04.2006 г. № 0100/4289 «Об организации и проведении производственного контроля в детских учреждениях».

9. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

10. Приказ Департамента образования г.Москвы от 21.11.2007 № 919 «Об утверждении примерной номенклатуры дел государственного дошкольного образовательного учреждения системы Департамента образования г. Москвы».

11. Приказ Департамента образования г.Москвы от 21.11.2007 № 920 «О введении в действие типового рациона питания для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-часовым, 14-часовым и 24-часовым пребыванием детей (методические указания)».

Серия «Управление образованием»

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ПИТАНИЯ В ДОО

НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА

Под общей редакцией М.А. Ермоловой

Корректор — *Н. Назарова*

Оригинал-макет — *А. Тронин*

Обложка — *А. Тронин*

ООО «Национальный книжный центр»

143003, Московская область,

г. Одинцово, ул. Северная, д. 62 «А»

www.nbcmmedia.ru

nbcmmedia@mail.ru

Отдел продаж издательства:

129164, Москва, ул. Маломосковская, д. 18, офис 113

(ст. м. Алексеевская)

Тел.: (495) 662-71-69

Подписано в печать 14.08.2013. Формат 60х90/16

Печать офсетная. Объем 7 п.л. Тираж 1000 экз. Заказ №