

№	Мероприятия	Срок	Ответственный	Выполнение № документа Дата
Организационно - методические мероприятия				
1	Проведение совещания с воспитателями по вопросу горячего питания	Сентябрь	Руководитель	
2	Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.	Сентябрь	Руководитель	
3	Создание бракеражной комиссии по контролю продукции, поступающей в столовую	Сентябрь	Руководитель	
4	Совещание при заведующей «Организация питания воспитанников в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 года № 32	Сентябрь	Руководитель	
5	Семинар для воспитателей «Планирование работы по формированию культуры питания»	Сентябрь	Руководитель	
6	Совещание при руководителе «Совершенствование организации питания воспитанников как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков»	Сентябрь	Руководитель	
7	Совещание по вопросам организации и улучшения питания:	По графику	Руководитель	
	1.О качестве готовой продукции			
	2.О санитарном состоянии пищеблока			
	3.Об организации приема пищи			
	4.О соблюдении графика получения пищи			
8	Проведение семинара «Питание: стратегия развития в современных условиях»	Сентябрь	Руководитель	

9	Подведение итогов контроля организации питания на заседаниях административного совета и совещаниях при руководителе	еженедельно	Руководитель	
Административная работа.				
1	Издание приказов в образовательном учреждении:			
	Об организации питания в МДОУ Изумрудновский детский сад «Аленушка»	Сентябрь	Руководитель	
	О назначении ответственного за питание воспитанников		Руководитель	
	Об усилении мер безопасности на пищеблоке		Руководитель	
	Об административном и общественном контроле качества пищевой продукции		Руководитель	
	О создании бракеражной комиссии: 1 по готовой продукции; 2 по поступлению продовольственного сырья.	По мере необходимости	Руководитель	
2	Разработать и утвердить формы заявлений о предоставлении питания на льготной основе	Сентябрь		
3	Подготовить документацию по организации питания:	Сентябрь	Руководитель	
	План мероприятий по дератизации дезинфекции пищеблока			
	График генеральных уборок пищеблока			
	График текущего ремонта пищеблока			
	Журнал регистрации аварийных ситуаций			
	Журнал ежедневного мониторинга охвата воспитанников питанием			
4	Подготовка списка воспитанников, имеющих право на льготное питание (по предоставлению подтверждающих документов)	Сентябрь	Руководитель	
5	Оформить информационный стенд «Здоровое питание» для родителей (законных представителей) воспитанников, разместить в нем:	В течение года по мере необходимости	Руководитель	
	Приказ «О контроле за организацией питания в МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка»			
	Приказ «Об утверждении состава бракеражной комиссии по готовой пищевой продукции в МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка»			
	Приказ «О недопущении к приему в МДОУ пищевых продуктов, не имеющих сертификат на продукцию»			
	Список обслуживающего персонала пищеблока			
	График генеральной уборки пищеблока в МДОУ			
	График выдачи готовых блюд по группам с пищеблока			
	График смены кипяченной воды для питьевого режима			

6	Разместить на сайте	Сентябрь		
	Нормативно- правовые и законодательные акты РФ, субъекта РФ, муниципального образования, регулирующие питание	Сентябрь	Руководитель	
7	Организовать консультации для воспитателей: «Культура поведения воспитанников во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья»	В течение года	Руководитель	
8	Анкетирование воспитанников и их родителей (законных представителей) по организации питания:	По графику	Руководитель	
	«Питание: качество и разнообразие Рациона»; «За что скажем поварам спасибо»; «Ваши предложения по развитию питания»			
Работа с родителями (законными представителями)				
1	Провести классные родительские собрания по теме: «Совместная работа семьи и МДОУ по формированию у воспитанников культуры здорового образа жизни. Организация питания воспитанников»; «Профилактика желудочно-кишечных, инфекционных и простудных заболеваний у детей»; «Питание и его здоровье»; «Основные правила оздоровительного питания»; «Роль питания в поддержании умственной и физической работоспособности у воспитанников»; «Здоровое питание- залог здоровья»; «Как правильно составить рацион питания ребенка»; «Питание, воспитание, образование»	По плану работы воспитателей	Руководитель	
2	Круглые столы с родителями (законными представителями) воспитанников. темы: «Здоровое питание и распорядок дня»; «Воспитание здоровых пищевых привычек»;	Сентябрь	Руководитель	
3	Организация посещения столовой родительским активом для дегустации пищи	В течение учебного года	Руководитель	
4	Круглый стол с педагогическими, медицинскими работниками «Рациональное питание и здоровье»	Сентябрь	Руководитель	

5	Конкурс методических разработок классных часов, посвященных питанию	Сентябрь	Руководитель	
6	Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	1 раз в квартал		
7	Школа гигиенических знаний для родителей	1 раз в квартал		
8	День открытых дверей для родителей и жителей поселка	1 раз в полугодие	Руководитель	
9	Презентация витаминного стола в рамках проведения дня открытых дверей для родителей и жителей поселка		Руководитель	
10	Разработать рекомендации по воспитанию культуры питания. Пропаганде здорового образа жизни для родителей (законных представителей) воспитанников	Сентябрь	Руководитель	
Организация работы по улучшению материально- технической базы столовой, расширению сферы услуг для воспитанников и их родителей (законных представителей)				
1	Организовать и своевременно провести подготовку школьной столовой к новому учебному году в соответствии с требованиями действующего законодательства, санитарным правилам и нормам	Сентябрь	Руководитель	
2	Продолжить оснащение пищеблока техническим, холодильным оборудованием, инвентарем для пищеблока с учетом энергосберегающего режима	Сентябрь	Руководитель	
3	Провести ремонтные и наладочные работы для подключения нового оборудования столовой	Сентябрь	Руководитель	
4	Разработать 10 дневные примерные перспективные циклические меню, проводить их корректировку в соответствии с конструктивными пожеланиями участников образовательного процесса и результатами мониторинга При составлении меню для воспитанников учитывать разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическую ценность, возможность сочетания, массу и объем	В течение учебного года	Руководитель	
	Обеспечить контроль организации питания воспитанников в МДОУ	еженедельно	Руководитель	
	Освещать в средствах массовой информации питание, организацию рационального и сбалансированного питания	постоянно	Руководитель	
Общественный контроль организации и качества школьного питания				
1	Осуществлять контроль обеспечения льготным питанием воспитанников	Сентябрь	Руководитель	
2	Проводить контроль санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой	По графику	Руководитель	

3	Проводить проверку качества, количества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой с обязательным составлением акта проверки.	По графику	Руководитель	
4	Обобщать и анализировать информацию по контролю работы столовой	В течении года		
5	Проанализировать использование финансовых средств на питание воспитанников за учебный год	ежемесячно	Руководитель	
6	Проверка табелей питания	Ежемесячно	Руководитель	
Административный контроль организации питания и качества школьного питания				
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года. Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно- гигиенического режима	Сентябрь	Руководитель	
2	Контроль определения контингента воспитанников, имеющих право на бесплатное льготное питание, контроль формирования списка питания	1 раз в месяц	Руководитель	
3	Контроль санитарного состояния пищеблока и его сотрудников	ежедневно	Руководитель	
4	Контроль соблюдения графика работы пищеблока	ежедневно	Руководитель	
5	Контроль качества сырой и готовой продукции	ежедневно	Руководитель	
6	Контроль ведения отчетной документации по организации питания воспитанников	ежедневно	Руководитель	
7	Контроль соблюдения графика питания воспитанников	ежедневно	Руководитель	
8	Контроль соблюдения воспитанниками правил личной гигиены при подготовке к приему пищи	ежедневно	Руководитель	
9	Контроль организации питьевого режима	ежедневно	Руководитель	
10	Контроль целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Руководитель	
11	Контроль суточной пробы	ежедневно	Руководитель	
12	Проверка состояния оборудования столовой	1 раз в неделю	Руководитель	
13	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежедневно	Руководитель	
14	Контроль температуры воды в моечных ваннах	1 раз в неделю	Руководитель	
15	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	Руководитель	
16	Проверка освещенности, инструментальные замеры	1 раз в квартал	Руководитель	
17	Проверка состояния вентиляции в пищеблоке	1 раз в месяц	Руководитель	
18	Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке	1 раз в квартал	Руководитель, Ответственный за организацию питания.	

19	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	Руководитель, комиссия	
	Проверка наличия санитарных книжек сотрудников.	Сентябрь	Руководитель, Мед/работник	

**Мониторинг организации питания
в МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка» Джанкойского района**

1. Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:

- 1.1) договоры с поставщиками продуктов питания;
- 1.2) положение (порядок) об организации питания;
- 1.3) положение о бракеражной комиссии, Совете по питанию, комиссии по контролю за организацией питания воспитанников и др.;
- 1.4) программа производственного контроля;
- 1.5) локальные акты об организации горячего питания:
 - приказ об организации питания;
 - приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);
 - приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;
 - приказ об утверждении режима питания воспитанников;
 - приказ об утверждении режима работы пищеблока (когда, в присутствии кого производится закладка продуктов питания на завтрак, обед, полдник, ужин);
 - приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.

2. Охват воспитанников горячим питанием:

- завтрак, второй завтрак, обед, полдник (в дошкольных учреждениях), чел. ____;
- обеспечение интервалов между приемами пищи (не менее 2 -3 часов и не более 3,5-4 часов);
- соблюдение требований к организации питьевого режима.
- кадровое обеспечение пищеблоков (укомплектованность поварами, повышение квалификации, обучение и т.д.);

- наличие медицинских книжек у работников пищеблока (профилактические осмотры, профилактические прививки, профессиональная гигиеническая аттестация), паспортов здоровья.

3. Финансовое обеспечение питанием воспитанников:

- источники финансирования питания;
- размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц, в руб.;
- ведение табеля ежедневного учета питающихся, чел.;

4. Создание условий для организации питания в образовательном учреждении:

- наличие необходимого набора помещений в организации общественного питания, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; хозяйственные и подсобные помещения;
- наличие технологического оборудования и его исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю, столовой посуде;
- маркировка холодильного оборудования, производственных столов, кухонного и уборочного инвентаря на пищеблоке, условия хранения уборочного инвентаря;
- наличие и соблюдение регламента утилизации пищевых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие и состояние мебели в обеденном зале;
- наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации (договоры);
- условия хранения моющих средств и дезинфекционных растворов (наличие документов, подтверждающих их качество и безопасность).

5. Контроль за качеством продуктов, поставляемых в образовательное учреждение:

- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательном учреждении, наличие соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии);
- работа приемочных комиссий (приказ, наличие претензионных актов, актов возврата (замены) продукции, не прошедшей входной контроль качества);
- перечень производителей и поставщиков продовольственного сырья и продукции, используемых в питании, ценообразование.

- наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха, соответствие условий хранения и товарного соседства продуктов санитарным нормам;
- маркировка продуктов питания;
- наличие результатов лабораторно-инструментальных исследований на качество и безопасность продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах общеобразовательного учреждения, организациях сельскохозяйственного назначения, учет, расценка, качественное удостоверение, акты лабораторного исследования;

6. Контроль за приготовлением и реализацией готовой продукции,

- наличие технологических карт на каждое блюдо;
- оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трех человек (выдача готовой пищи только после снятия пробы);
- наличие и условия хранения суточных проб готовых блюд.

7. Наличие и ведение учетной и отчетной документации:

- наличие ежедневного меню (в том числе в обеденном зале), утвержденного руководителем образовательного учреждения с указанием сведений об объеме блюд и названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт, стоимости блюд;
- наличие и ведение журналов: бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, гигиенический журнал (сотрудники), ведомость контроля за рационом питания.

8. Соблюдение требований санитарного законодательства в образовательном учреждении:

- наличие цикличного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников согласованного с руководителем общеобразовательного учреждения;
- организация поверки технологического оборудования, измерительной техники;
- санитарное состояние помещений пищеблока, наличие графика санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.

9. Система контроля качества питания воспитанников в образовательном учреждении:

- анализ выполнения среднесуточных норм питания детей;
- анализ соблюдения норм выхода блюд при их приготовлении, органолептическая оценка;
- анализ количества питающихся (списки); стоимость 1 дето-дня за день, месяц;
- соответствие цикличного меню, ежедневной меню-раскладки, меню-требования санитарным нормам и требованиям;

- участие медицинских работников в контроле за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи; ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей; ведение контроля за рационом питания.

- осуществление контроля за качеством организации питания со стороны администрации образовательного учреждения (совещания, заседания, семинары и т.д.).

- организация планового и внепланового контроля питания (акты, справки, протоколы контрольно-надзорных органов, обращения родителей), деятельность комиссий, советов по питанию;

- освещение вопросов организации питания детей на совещаниях, семинарах, педагогических советах, родительских собраниях.

10. Просветительская работа с воспитанниками по формированию навыков и культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении:

- проведение классных часов, индивидуальных бесед, семинаров, деловых игр, викторин и др.;
- ведение мониторинга изучения общественного мнения (родителей, воспитанников, педагогов) о качестве организации школьного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования, и принятые меры);
- наличие разделов «Питание воспитанников» на школьных сайтах, обновление информации по питанию;
- реализация программы «Разговор о правильном питании».

УТВЕРЖДЕН

приказом МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка» Джанкойского района Республики Крым от 25.08.2025 № 55/01-21

Образец в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевой продукции или	Итого за сутки							
группы пищевой продукции	1-3 года 100% Суточная 12 часов	75% норма Дневная 10.5 часов			3-7 лет 100% Суточная 12 часов	75% норма Дневная 10.5 часов		
Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	292,5	0,00	0,00	450	337,5	0,00	0,00
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	22,5	0,00	0,00	40	30	0,00	0,00
Сметана	9	6,8	0,00	0,00	11	8,25	0,00	0,00
Сыр	4	3,0	0,00	0,00	6	4,5	0,00	0,00
Мясо 1-й категории	50	37,5	0,00	0,00	55	41,25	0,00	0,00
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	15,0	0,00	0,00	24	18	0,00	0,00
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	15,0	0,00	0,00	25	18,75	0,00	0,00
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	24,0	0,00	0,00	37	27,75	0,00	0,00
Яйцо, шт.	1	3/4	0,00	0,00	1	3/4	0,00	0,00
Картофель	120	90,0	0,00	0,00	140	105	0,00	0,00
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	135,0	0,00	0,00	220	165	0,00	0,00
Фрукты свежие	95	71,3	0,00	0,00	100	75	0,00	0,00
Сухофрукты	9	6,8	0,00	0,00	11	8,25	0,00	0,00
Соки фруктовые и овощные	100	75,0	0,00	0,00	100	75	0,00	0,00
Витаминизированные напитки	0	0,0	0,00	0,00	50	37,5	0,00	0,00
Хлеб ржаной	40	30,0	0,00	0,00	50	37,5	0,00	0,00
Хлеб пшеничный	60	45,0	0,00	0,00	80	60	0,00	0,00
Крупы, бобовые	30	22,5	0,00	0,00	43	32,25	0,00	0,00

Макаронные изделия	8	6,0	0,00	0,00	12	9	0,00	0,00
Мука пшеничная	25	18,8	0,00	0,00	29	21,75	0,00	0,00
Масло сливочное	18	13,5	0,00	0,00	21	15,75	0,00	0,00
Масло растительное	9	6,8	0,00	0,00	11	8,25	0,00	0,00
Кондитерские изделия	12	9,0	0,00	0,00	20	15	0,00	0,00
Чай	0,5	0,4	0,00	0,00	0,6	0,45	0,00	0,00
Какао-порошок	0,5	0,4	0,00	0,00	0,6	0,45	0,00	0,00
Кофейный напиток	1	0,8	0,00	0,00	1,2	0,9	0,00	0,00
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	18,8	0,00	0,00	30	22,5	0,00	0,00
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,3	0,00	0,00	0,5	0,375	0,00	0,00
Крахмал	2	1,5	0,00	0,00	3	2,25	0,00	0,00
Соль пищевая поваренная йодированная	3	2,3	0,00	0,00	5	3,75	0,00	0,00
итого				0,00				0,00

Приложение № 4

УТВЕРЖДЕН

приказом МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка» Джанкойского района Республики Крым от 25.08.2025 № 55/01-21

**Образец
Ежегодно обновлять**

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «школа»
ФИО полностью _____
«09» 01. 2025

ПАСПОРТ

Пищеблока образовательного учреждения по состоянию на 01.09.2025г

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Тимофеевская школа»

(наименование учреждения)

Адрес: 296180, с. Тимофеевка, ул. Новая, 4, Джанкойский район Республика Крым

Телефон: +79787534820

Электронный адрес: mirnovskaya@yandex.ua

Расчетная вместимость учреждения: 640

Фактически детей: 327

1. В учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Пищеблок, работающий на сырье	Да
2.	Пищеблок (работающий на полуфабрикатах)	Нет
3.	Буфетная - раздаточная	Количество (по количеству групп) нет
4.	Помещение для приема пищи	Количество (по количеству групп) Да

2. Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания

наименование организации: ОГРН 1149102108242,

юридический адрес: Республика Крым,

санитарно-эпидемиологическое заключение: АКТ приемки учреждения от 01.09. 2022г.

Наличие 2х недельного меню имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока:
(нужное подчеркнуть)

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта;
2.	Горячее водоснабжение (указать источник) электробойлер (Количество)
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения да / Нет_(объем)
4.	Отопление - централизованное - собственная котельная
5.	Водоотведение - централизованное - прочие. (выгреб)
6.	Вентиляция (механическая, <u>приточная</u> или отсутствует) <u>естественная</u> нужно подчеркнуть

4.Для перевозки продуктов питания используется:

		№	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт учреждения	-	-
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей учреждение	-	-
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	-	-
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего учреждение	Форд Транзит Е 218 HE82	Имеется №?

5.Характеристика пищеблока учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	№ протокола испытаний, в соответствии паспортным характеристикам.	Недостающее оборудование, согласно требованиям, СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал (в группе)	100	Столы обеденные	14	1974	2017		
		Стулья	84	1974	2017		
		Раковины для мытья рук	-	-			
		Рукосушители и т.д.	-	-			

Линия раздачи	4 п/м	Стол раздаточный. подсобный (окно раздачи)	1	2015	2017		
		Весы	1	2015	2017		
		Полки производственные для посуды при раздаче	1	2015	2017		
		Прилавок нейтральный	1	2015	2017		
		Полка для контрольных блюд	1	2015	2017		
Горячий цех	42	Плита 4-х конф. или 6	1	2015	2017		
		Плита 4-х конф.с духов.или 6	1	2015	2017		
		Котел пищеварочный	1	2015	2017		
		Сковорода эл.	1	2015	2017		
		Зонт вентиляционный	2	2015	2017		
		Пароконвектомат	1	2015	2017		
		Водоумягчитель	1	2015	2017		
		Знт вентиляционный	2	2015	2017		
		Духовой или жарочный шкаф	-				
		Шкаф для прокаливания посуды	-				
		УКМ	1	2015	2017-		
		или МПР-350-М	-	-	-		
		Стол производственные	(не менее 2+ кондитерский)	2015	2017		
		Тестомес	1	2015	2017		
		Весы электронные	2	2015	2017		
		Холодильник для проб	1	2015	2017		
		Миксер 10-20л	1	2015	2017		
		Раковина для мытья рук	-		2017		
		Стол для хлеба	1	2015	2017		
		Хлеборезка	-	-	-		
		Шкаф или полка для хранения хлеба	1	2015	2017		
		Слайсер	1	2015	2017		
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2015	2017		
		Полки настенные (размеры соответств.длине стола	1	2015	2017		
Помещение для обработки яйца	10	Мойка2-хсекционная	2	2015	2017		
		Стол	-	-	-		
		Шкаф холодильный	-	-	-		
		Овоскоп	-	-	-		
Мясорыбный цех	34	Стол (мясо.рыба.птица)	2	2015	2017		
		Мойка 1-секц.	2	2015	2017		
		Мойка 2-х секц	-	-	-		
		Стеллаж	-	-	-		

		Мясорубки	2	2015	2017		
		Весы электронные	1	2015	2017		
		Шкаф холодильный	Не менее 3 и достаточно м количестве для соблюдения товарного соседства 2	2015	2017	-	
		Полка для разделочных досок, ножей	-	-			
Овощной цех	67	Колода для разрубка мяса	-	-	-		
		Раковина для мытья рук	1	2015	2017		
		Мойка 2-х секц	1	2015	2017		
		Стол	1	2015	2017		
		Полка	2	2015	2017		
		В сы	1	2015	2017		
		УМП или овощерезательная машина	1	2015	2017		
		Раковина для мытья рук	-	-	-		
		Моечная ванна для повторной обработки овощей	-	-	-		
		Стеллаж	2	2015	2017		
		Картофелечистка	1	2015	2017		
		Полка для разделочных досок, ножей	-				
Моечная кухонной посуды и инвентаря	76	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	2	2015	2017		
		Подсобный стол	1	2015	2017		
		Полка для крышек	2	2015	2017		
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1	2015	2017		
Цех для мытья посуды (при буфетных)	11	Раковина для мытья рук	-				
		Стол для сбора отходов	1	2015	2017		
		Стол предмоечный	1	2015	2017		
		Посудомоечная машина	1	2015	2017		
		Сто раздаточный	-	-	-		
		Водоумягчитель	1	2015	2017		
		Зонт вентиляционный	1	2015	2017		
		Стеллажи или полки для сушки посуды	3	2015	2017		
		Стеллажи или полки для хранения посуды	-	-	-		

		Ванна моечная 2-х секц.	-	-	-		
Холодный цех	4	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	-	-	-		
		Производственные столы	2	2015	2017		
		Контрольные весы	1	2015	2017		
		Холодильные шкафы	Количество для полного товарного соседства	2015	2017		
		УМП	-	-	-		
		овощерезка	1	-	-		
		Моечная ванна для повторной обработки овощей	1	2015	2017		
		Раков на для мытья рук	-	-	-		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	7	Шкаф для уборочного инвентаря	-	-	-		
Водонагреватель проточный		(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	2	2015	2017		
Склад для хранения овощей	9	Контейнер для хранения транспортировк овощей	-	-	-		
		Стеллажи	2	2015	2017		
		Подтоварники	2	2015	2017		
Склад для сыпучих продуктов	5	Стеллажи	2	2015	2017		
		Подтоварники	2	2015	2017		
		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1	2015	2017		
Загрузочная продуктов	4	Подто арн к	-	-	-		
		Весы товарные электронные	-	-	-		
Складские помещения отсутствуют							

6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
--	---------	--------------

Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	
Гардеробная персонала	-	
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	Договор № дата

7.Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	ФИО	Квалификационный разряд № и дата присвоения, все года.	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной лично № медицинской книжки, Дата прохождения С и До
Поваров	1 чел.	Петрова Ольга Ивановна	4 разряд	13 лет	№ 357092111 01.08.2021г По 01.08.2022г
Рабочих кухни/помощники повара	1		3	3	
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1			36	
Помощники воспитателя	-		-	-	

8.Персонал пищеблока входит в штатное расписание:
Ф.И.О.

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения		-
2.	Организации общественного питания, обслуживающего учреждения		3

9.Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем упарвлением образования Джанкойской райгосадминистрации
с предварительным накрытием (кол-во детей) кем?. через раздачу групп (кол-во детей), завтрак – 1-4 кл147 учащихся; обед 1-4 кл – 138, 5-11 кла 50 учаш
за счет род средств 78 всего-413 учащихся.

10.Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт
(2020,2021,2022. годы)

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	Программа развития по организации питания на 2018- 2019учебный год в МОУ «Мирновская школа»,

		утверждена директором школы О.В.Бондаренко 03сентября 2020г.
2	Положение об организации и порядке питания в образовательном учреждении (и на льготное питание)	Рассмотрено на заседании педагогического совета школы протокол №1 от 20 января 2020года, утверждено директором МОУ «Мирновская школа»Т.Е. Павленко приказ №17 от 30января 2021г.
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания детей в первом (втором) полугодии 2020/2021 учебного года»	О создании бракеражной комиссии за качеством сырой продукции» № 240 от 01.09.2021г. «О создании бракеражной комиссии за качеством готовой продукции» № 241 от 01.09.2021г. «Об организации питания учащихся в II семестре» №406 от 29.12.2021г.
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания детей в образовательном учреждении	
7	План работы по формированию основ здорового питания в учреждении	
8	График питания детей	
9	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	
10	Наличие утвержденного цикличного меню на все виды питания	
11	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно примерных двухнедельных меню, картотеки блюд	
12	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
13	ДРУГОЕ например «Программа здорового питания»	-

**11. Финансирование организации питания в 2021
(в рублях, в расчете на одного обучающегося в день в день)**

			Руб.	Чел.
	Стоимость	От 1до3лет		
		От3до7лет		
		Льготная категория.		
	Сумма, выделяемая на питание детей из муниципального (районного) бюджета, в т.ч.:			
	От1до3лет			
	От3до7лет			

**Финансирование организации питания
(в рублях, в расчете на одного обучающегося в день в день) 2021г**

			Руб.	Чел.
	Стоимость	1-4 классы	60	147
		5-11 классы		
		Льготная категория.	50	138
	Сумма, выделяемая на питание детей из муниципального (районного) бюджета, в т.ч.:			
	Сумма, выделяемая на питание детей из республиканского бюджета, в т.ч.:			
	1-4 классы			
	5-11 классы			

12.В учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

13.Лабораторный контроль:

		2019 г.		2020 г.		2021 г.			
		Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети	1пр.№432	Замечаний нет	1Пр. №12-00063 ОТ 04.10.2017г.		1Пр.3637 от 06.04.2018г.	Замечаний нет		
	-по санитарно-химическим показателям								
	-по микробиологическим показателям								
2.	Готовые блюда	1пр.№433	Замечаний нет	1Пр. №12-00063 ОТ 04.10.2017г.	Калорийность перевыполнена на 388,6% от 161,4%	Пр№3641 от09.04.2018г . Пероксидаза не обнаружена Пр.33642 от 09.04.3018г. КМАФАнМ в пределах нормы,БГКП не обнаружено Пат.энтеробактерии в т.ч. сальмонелла не обнаружено S. aureus-			

						Не обнаружено Протей-не обнаружено Пр.3643 от 09.04.2018г. КМАФАнМ в пределах нормы,БГКП обнаружено в 1,0г Пат.энтероба ктерии в т.ч. сальмонелла не обнаружено S. aureus- Не обнаружено Протей-не обнаружено E. coli обнаружено в 1,0г.			
	-по санитарно- химическим показателям								
	-по микробиологическим показателям								
	-на калорийность и полноту вложения								
	-на вложение витамина «С»								
3.	Смывы	1пр.№433	Замечаний нет	1Пр. №12- 00063 ОТ 04.10.2017г	Из 10 смывов в 7 обнаружена БГКП	Пр.№3644- 3663 от 07.04.2018г. .	Из 20 смывов в 4 обнаружена БГКП		
	-на наличие кишечной палочки					Пр.3664-3668 от 05.04.2018г	Не обнаружено		
	-на стафилококк								
	-на патогенную флору								
	-на яйца гельминтов					Пр.3664-3668 от 05.04.2018г	Не обнаружено		

Приложение № 5

УТВЕРЖДЕН

приказом МДОУ «Изумрудновский детский сад «Аленушка» Джанкойского района Республики Крым от 25.08.2025 № 55/01-21

Контроль руководителя за организацией питания в ОУ.

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая от руководителя знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в ОУ, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а также их заболеваемость. Поэтому контролем правильной организации питания детей в ОУ занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, но отвечает за все руководитель, (см. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; «Организация питания в образовательном учреждении возлагается на образовательное учреждение»).

Организация питания детей начинается задолго до поступления продуктов на пищеблок. В начале учебного года руководитель издает приказы *«Об организации питания детей в ОУ»* (В котором утверждается ответственный за организацию питания в ОУ, приказ *«О создании совета по питанию»*, *«О создании комиссии по питанию»*, *«О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб»*). Составляется план мероприятий по контролю за организацией питания в ОУ на учебный год, в котором прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, детьми, поставщиками, контроль за организацией питания. Утверждается план работы совета по питанию на учебный год. Заключаются договоры с поставщиками продуктов, организаторами услуг питания.

Руководитель несет ответственность за выполнение договоров по питанию. Копии договоров обязательно должны быть в ОУ и регистрироваться в соответствующем журнале. Необходимо следить, чтобы в договорах указывались условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов, четко прописывались требования к качеству продукции и его поставки, а также ответственность поставщика за нарушение условий договора. Руководитель должен документировать все претензии по каждому факту нарушения условий договора поставок, требовать обмена некачественного товара в сроки, указанные в договоре.

С целью проверки организации процесса питания руководитель учреждения контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; разнообразие меню; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Для этого разрабатывается циклограмма контроля за организацией питания на месяц. Руководитель обязан провести в течение учебного года не менее двух плановых проверок организации питания. Содержание проверки может быть как комплексным, так и выборочным. Например, тематическая проверка на тему *«Контроль за организацией питания в ОУ»* и оперативная проверка *«Состояние охраны труда на пищеблоке»*.

Руководителю необходимо производить входной контроль за получаемыми услуг горячего питания, и продуктами в ОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется

повторно, как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) (см. СанПиН).

Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т. д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (*мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.*). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (*внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта*). В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

В контроль руководителя за организацией питания входит оценка качества питания. Это можно сделать на основании нескольких выборок из меню-требований. Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей (см. СанПиН). Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Поэтому в ОУ ведется 10 дневное меню: для детей дошкольного возраста и раннего возраста.

Проверяя меню необходимо учитывать, что некоторые продукты должны входить в меню ежедневно в полном суточном объеме, а некоторые (*такие как рыба, творог, яйца*) включаются в рацион через 1-2 дня. При этом необходимо в течение недели израсходовать их полную норму. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утверждается руководителем (*или лицом, назначенным приказом руководителя*) ежедневно, на день вперед. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и (*через косую черту*) на всех детей.

Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления руководителя запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества, в меню-требовании отмечаются изменения и составляется акт, который визирует руководитель. Исправления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Если производится возврат невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат(*дополнение*) невостребованных (*прибавленных*) продуктов питания.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит руководитель, присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (*масло, мясо, рыба и др.*) членами Совета по питанию проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей.

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне должна быть вымерена. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

Поэтому весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Проверяют весы сотрудники органов Государственной метрологической службы не реже одного раза в год. Руководитель ОУ отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю поверку весов не реже одного раза в три месяца.

Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для ОУ. В технологических картах обычно указывается рецептура приготовления блюда, и обязательно содержатся сведения следующих граф:

- масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;
- масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;
- выход порций;
- состав и энергетическая ценность (*калорийность*) продукта "нетто";
- технология приготовления блюда.

Картотека блюд утверждается приказом руководителя ОУ и корректируется по мере необходимости. В учреждении должно быть два рабочих экземпляра картотеки блюд: один - для заведующего хозяйством, составляющей меню-требование, другой - для поваров, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

Руководитель ОУ обязан контролировать правильность оформления меню и его размещение в удобном для чтения месте. Меню обязательно должно содержать выход блюд и быть заверено руководителем.

Контроль за готовой продукцией осуществляет бракеражная комиссия вместе с руководителем учреждения. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты. В журнале необходимо отражать их точное название, например, «Бифилайф», «Бифидок», «Кефир», сок «Яблочный витаминизированный», сок «Яблочный прямого отжима» и т. д. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (*внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция*). Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С (см. СанПиН).

Очень важно постоянно держать на контроле организацию питания. При проверке необходимо обращать внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола, на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи. Во время еды детей должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков. В этом вопросе большую помощь оказывает комиссия по питанию, которая ежедневно в разные отрезки времени контролирует питание детей и свою оценку фиксирует в специальном журнале.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат, активности применяемых дезинфицирующих растворов. Следует обратить внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Руководитель следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников. По результатам проверок санитарного состояния пищеблока членами Совета по питанию составляются акты, которые хранятся в специальной папке и не менее трех лет.

Кроме вышеотмеченного, руководитель ОУ обязан контролировать работу завхоза, ответственного за организацию питания, по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков, контролировать рациональное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, вести их учет, рассчитывать стоимость питания за месяц, знать стоимость детодня, сверять по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости. Возможен учет как в письменной форме, так и в электронном виде. Это позволяет значительно упростить работу завхоза, медсестры, ответственного за питание избежать рутинных расчетов и переписываний.

Основа эффективного производственного контроля питания детей в ОУ – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиН от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Все формы учетной документации(*журналов*).

В завершении следует отметить, что рассмотрение вопросов организации питания должно быть на разных уровнях: родительские собрания, педсоветы, производственные совещания, заседания Совета по питанию, но все эти мероприятия должны подтверждаться документально (*протокол, справка, акт и т. д.*).