

РЕСПУБЛИКА КРЫМ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОСТЕПНОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РАДУГА» ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОН
(МДОУ «НОВОСТЕПНОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РАДУГА»)

П Р И К А З

от 20.07.2023г.

№ 126

с.Новостепное

***Об организации питания детей в МДОУ «Новостепновский
детский сад «Радуга» в 2023-2024 учебном году***

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2017 № 181 «О Единой государственной информационной системе социального обеспечения», постановлением от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), постановлением Совета министров Республики Крым от 03.12.2015 № 762 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 30.12.2014 № 657», постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций», совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю от 07.04.2021 № 565/64 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым», постановлениями администрации Джанкойского района от 30.12.2020 № 802 «Об организации питания в образовательных учреждениях муниципального образования Джанкойский район», О внесении изменений в постановление администрации Джанкойского района от 09.06.2022г. №375, во исполнение приказа Управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района Республики Крым от 18.07.2023 №249/01-03 «О контроле за организацией питания в дошкольных и общеобразовательных учреждениях Джанкойского района на 2023-2024 учебный год», Уставом МДОУ «Новостепновский детский сад «Радуга», в

целях повышения качества и безопасности, эффективности питания, создания благоприятных условий для сохранения и укрепления физического здоровья воспитанников МДОУ «Новостепновский детский сад «Радуга», в целях усиления контроля за организацией и качеством питания в дошкольных учреждениях Джанкойского района Республики Крым

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План работы по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МДОУ «Новостепновский детский сад «Радуга» на 2023-2024 учебный год (приложение № 1).

2. Назначить ответственного за организации качества питания воспитанников МДОУ «Новостепновский детский сад «Радуга» заведующего МДОУ – Ибрагимову Людмилу Михайловну

3. Назначить ответственного за мониторинг организации качества питания воспитанников МДОУ «Новостепновский детский сад «Радуга»- завхоза МДОУ – Миронович Наталью Викторовну.

4. Ответственным за питание:

4.1 Организовать закупку продуктов питания в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.2. Обеспечить выполнения постановление от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.3. Обеспечить выполнение вышеуказанных в преамбуле нормативных документов.

4.4. Обеспечить личный контроль за организацией и качеством питания воспитанников МДОУ.

4.5. Организовать работу по 100% охвату горячим питанием воспитанников детского сада с 01.08.2023 года.

4.6. Выполнять план работы по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МДОУ «Новостепновский детский сад «Радуга» утвержденный данным приказом.

4.7. Обеспечить питание в МДОУ «Новостепновский детский сад «Радуга». за счет средств бюджетов различных уровней (льготные категории), за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

4.8. Обеспечить своевременную подачу заявки на финансирование питания детей льготной категории в дошкольных образовательных учреждениях:

а) дети-инвалиды;

б) дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;

в) дети с туберкулезной интоксикацией.

4.9. Создать комиссии:

4.9.1. бракеражная комиссия по готовой пищевой продукции (ежедневный контроль);

4.9.2. комиссия по приему продовольственного сырья (по поступлению товара).

4.10. Проводить организацию питания ежедневно в соответствии с календарным учебным графиком. В условиях чрезвычайной ситуации (перебои в водоснабжении и электроэнергии, в случаях отсутствия автоматических резервных источников питания) питание отменяется.

4.11. Обеспечить контроль за наличием документов на поступающие в образовательные учреждения продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

4.12 Создать условия для организации и приема пищи воспитанников МДОУ «Новостепновский детский сад «Радуга».

4.13. Обеспечить соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 года № 32 по ведению учетной документации на пищеблоке, санитарного состояния пищеблока.

4.14. Осуществлять постоянный контроль за выполнением натуральных норм питания воспитанников.

4.15. В случае нарушения безопасных условий организации питания, которые ставят под угрозу здоровье детей, своевременно информировать управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района.

4.16. Проводить ежемесячно анализ натуральных норм питания воспитанников.

4.17. Предоставлять ежемесячно до 05 числа следующего за отчетным месяцем анализ натуральных норм питания обучающихся СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и мониторинг организации питания в образовательном учреждении инженеру-технологу МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района (Аблаев Д.Н.) (приложение № 2,3,4).

4.18. Обеспечить контроль за проведением мытья столовой посуды при мытье ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами, либо использование для питания и питьевого режима одноразовой посуды, обращая внимание, что на все моющие и дезинфицирующие средства, одноразовую посуду должны быть документы, удостоверяющие их качество безопасность.

4.19. Использовать дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

4.20. При разработке технологических карт руководствоваться сборниками рецептур под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

4.21. Обеспечить образовательное учреждение приборами для измерения температуры и влажности воздуха, соответствие условий хранения и товарного

соседства продуктов санитарным нормам; термощупами – специальными кулинарными термометрами для измерения температуры блюд.

4.22. Выполнять ежегодную поверку технологического оборудования, измерительной техники согласно паспортным характеристикам.

4.23. Обеспечить наличием и ведением 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 и проч.

4.24. Вести контроль руководителя за организацией питания в ОУ в соответствии с Приложением №6 к данному приказу.

4.25. Предоставлять информацию для размещения на сайте образовательного учреждения в разделе организация питания.

4.26. Утверждать приказом примерное двухнедельное меню

4.27. Пересматривать 10-дневные перспективные циклические меню, проводить их корректировку в соответствии с конструктивными пожеланиями участников образовательного процесса и результатами мониторинга. При корректировке меню для воспитанников учитывать разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическую ценность, возможность сочетания, массу и объем.

4.28. Бухгалтерский учет операций по питанию:

4.28.1. Аналитический учет продуктов питания ведет бухгалтерия в оборотных ведомостях по наименованиям и количеству. Записи в оборотных ведомостях производятся на основании накопительных ведомостей и других документов по приходу и расходу продуктов питания.

4.28.2. Списание продуктов питания проводится по отчетам, составленным на основании меню-требований на выдачу продуктов питания. Форма меню-требования (код формы 0504202) утверждена Приказом Министерством финансов Российской Федерации от 15.12.2010 №173н. В меню-требовании проставляется общее количество питающихся за день, плановая стоимость одного дня и фактическая стоимость питания в день. Меню-требование составляется ежедневно в соответствии с нормами расхода продуктов питания на каждое блюдо, которые определены технологическими картами на эти блюда.

Сведения из меню-требования после проверки заносятся в ежемесячную Накопительную ведомость по расходу продуктов питания (форма 0504038)

5. Воспитателям вести ежедневный учет посещения детьми детского сада с занесением в журнал питающихся детей, ежемесячно передавать в бухгалтерию таблицу учета питания.

6. Завхозу –Миронович Н.В. ежемесячно предоставлять в материальный отдел по питанию централизованной бухгалтерии МКУ «Центра по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района, до 5 числа месяца следующего за отчетным:

- накопительные ведомости по расходу продуктов питания и ежедневное меню;

- расходные накладные на оплату и учет продуктов питания предоставлять в течение 3-х рабочих дней после поступления продуктов.

7. Предоставить приказы на организацию питания по состоянию на 01.09.2023 г., а также списки воспитанников групп и льготной категории воспитанников МДОУ в срок до 05.09.2023 г.

Отчет по организации питания воспитанников и льготной категории предоставлять до 2 числа месяца следующего за отчетным. При изменении списочного состава воспитанников к отчету по организации питания предоставить приказ о внесении изменений в приложение с новым списком. Отчет предоставляется в печатном виде. Исправления, лишние строки и столбцы не допускаются. (форма прилагается №7).

8. Документы на списание продуктов питания сдаются в бухгалтерию ежемесячно. С целью контроля сохранности продуктов питания учреждение проводит не менее одного раза в квартал инвентаризацию продуктов в столовой и на пищеблоке. Сверка результатов инвентаризации продуктов питания производится по количеству, цене, сумме по каждому наименованию в соответствии с действующими рекомендациями по организации и проведению инвентаризаций. Решение по проведению инвентаризаций принимает комиссия.

9. Работники пищеблока обязаны эффективно распоряжаться закрепленным за ним имуществом: технологическим оборудованием, инвентарем, мебелью, поддерживать порядок и создавать уют в помещении.

10. Предоставлять своевременно договора в МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района (Журакинской Е.Б) для оплаты вышеуказанных расходов по организации питания.

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Заведующий МДОУ

**Ибрагимова
Людмила
Михайловна**

Л.М.Ибрагимова

Подписан: Ибрагимова Людмила Михайловна
DN: ИИН=910504364015, СНИЛС=18354889319,
E=fuz-raduga@yandex.ru, C=RU, S=Республика
Крым, L=Джанкой, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОСТЕПНОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «РАДУГА»
ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ,
G=Людмила Михайловна, SN=Ибрагимова,
CN=Ибрагимова Людмила Михайловна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-09-01 10:00:46
Foxit PhantomPDF Версия: 9.3.0

План работы
по контролю за организацией и качеством питания воспитанников
МДОУ «Новостепновский детский сад «Радуга» в 2023-2024 учебном году

№	Мероприятия	Срок	Ответственный	Выполнение № документа Дата
Организационно - методические мероприятия				
1	Проведение совещания по вопросу организации питания воспитанников МДОУ «Новостепновский детский сад «Радуга»	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
2	Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.	сентябрь	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
3	Создание бракеражной комиссии по контролю продукции, поступающей на пищеблок	сентябрь	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
4	Совещание при заведующей «Организация питания обучающихся в соответствии с СанПин....»	октябрь	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
5	Семинар для воспитателей «Планирование работы по формированию культуры питания»	октябрь	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., старший воспитатель-Енгулатова Э.Р.	
6	Совещание при руководителе «Совершенствование организации питания воспитанников как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков»	ноябрь	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
7	Совещание по вопросам организации и улучшения питания:	По графику	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
	1.О качестве готовой продукции			
	2.О санитарном состоянии пищеблока			
	3.Об организации приема пищи			
	4.О соблюдении графика выдачи пищи на пищеблоке			
8	Проведение семинара « Питание: стратегия развития в современных условиях»	сентябрь	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М. старший воспитатель-Енгулатова Э.Р.	
9	Подведение итогов контроля организации питания на заседаниях административного совета и совещаниях при руководителе	еженедельно	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
Административная работа.				
1	Издание приказов в образовательном учреждении:		Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	

	Об организации питания воспитанников на 2022-2023 год	август		
	О назначении ответственного за питание			
	Об усилении мер безопасности на пищеблоке			
	О распределении обязанностей между сотрудниками МДОУ при организации питания детей			
	Об административном и общественном контроле качества пищевой продукции			
	О создании Совета по питанию			
	О создании бракеражной комиссии: 1 по готовой продукции; 2 по поступлению продовольственного сырья			
2	Разработать и утвердить формы заявлений о предоставлении питания на льготной основе	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
3	Утвердить режим работы сотрудников на пищеблоке	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
4	Подготовить документацию по организации питания:	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
	План мероприятий по дератизации дезинфекции			
	График генеральных уборок пищеблока			
	График текущего ремонта пищеблока			
	Журнал регистрации аварийных ситуаций			
	Журнал ежедневного мониторинга охвата воспитанников питанием			
5	Подготовка списка воспитанников, имеющих право на льготное питание (по предоставлению подтверждающих документов)	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., воспитатели групп	
6	Оформить уголок потребителя, разместить в нем:	август		
	Приказ «Об организации питания воспитанников»			
	Список обслуживающего персонала пищеблока			
	Режим работы пищеблока			
	График выдачи готовой продукции			
	Циклическое меню			
	График поставки и приёма продуктов			
	Книгу отзывов и предложений			
7	Разместить на сайте	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., ответственный за ведение сайта	
	Нормативно- правовые и законодательные акты РФ, субъекта РФ, муниципального образования, регулирующие питание			
	График приема пищи воспитанниками			
8	Оформить информационный стенд для родителей (законных представителей) воспитанников «В гостях у Витаминки»	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., завхоз – Миронович Н.В.	
9	Организовать консультации для воспитателей: «Культура поведения воспитанников во	В течение года	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., старший воспитатель-Енгулатова	

	время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья»		Э.Р.	
10	Анкетирование родителей (законных представителей) по организации питания: «Питание: качество и разнообразие Рациона»; «За что скажем поварам спасибо»; «Ваши предложения по развитию питания»	По графику	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., старший воспитатель-Енгулатова Э.Р.	
Работа с родителями (законными представителями)				
1	Провести родительские собрания по теме: «Совместная работа семьи и детского сада по формированию у воспитанников культуры здорового образа жизни. Организация питания дошкольников»; «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 обучающихся»; «Здоровое питание- залог здоровья»; «Как правильно составить рацион питания ребенка »; «Питание, воспитание, образование»	По плану работы воспитателей	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., старший воспитатель-Енгулатова Э.Р., воспитатели	
2	Круглые столы с родителями (законными представителями) на темы: «Здоровое питание и распорядок дня»; «Воспитание здоровых пищевых привычек»;	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М. старший воспитатель-Енгулатова Э.Р., воспитатели	
3	Организация посещения пищеблока родительским активом для дегустации пищи	В течение учебного года	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
4	Круглый стол с педагогическими, медицинскими работниками «Рациональное питание и здоровье»	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М. старший воспитатель-Енгулатова Э.Р.	
5	Конкурс методических разработок , посвященных питанию	сентябрь	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М. старший воспитатель-Енгулатова Э.Р., воспитатели	
6	Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	1 раз в квартал	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М. старший воспитатель-Енгулатова Э.Р., воспитатели	
7	Школа гигиенических знаний для родителей	1 раз в квартал	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М. старший воспитатель-Енгулатова Э.Р., воспитатели	

8	День открытых дверей для родителей и жителей села	1 раз в полугодие	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М. старший воспитатель-Енгулатова Э.Р., воспитатели	
9	Презентация витаминного стола в рамках проведения дня открытых дверей для родителей и жителей села		Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М. старший воспитатель-Енгулатова Э.Р., воспитатели	
10	Разработать рекомендации по воспитанию культуры питания. Пропаганда здорового образа жизни для родителей (законных представителей) воспитанников		Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М. старший воспитатель-Енгулатова Э.Р., воспитатели	
Организация работы по улучшению материально- технической базы пищеблока, расширению сферы услуг для воспитанников и их родителей (законных представителей)				
1	Организовать и своевременно провести подготовку пищеблока к новому учебному году в соответствии с требованиями действующего законодательства, санитарным правилам и нормам	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., завхоз – Миронович Н.В., работники пищеблока	
2	Продолжить оснащение пищеблока техническим, холодильным оборудованием, инвентарем для пищеблока с учетом энергосберегающего режима	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., завхоз – Миронович Н.В.	
3	Провести ремонтные и наладочные работы для подключения нового оборудования	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., завхоз – Миронович Н.В., рабочий по обслуживанию и ремонту здания-Щегула И.В.	
4	Провести косметический ремонт буфетных	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., воспитатели и помощники воспитателей	
5	Подготовить проект эстетического оформления пищеблока	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., повара	
6	Разработать 10 дневные примерные перспективные цикличные меню, проводить их корректировку в соответствии с конструктивными пожеланиями участников образовательного процесса и результатами мониторинга При составлении меню для дошкольников учитывать разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическую ценность, возможность сочетания, массу и объем	В течение учебного года	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., завхоз – Миронович Н.В.	
7	Обеспечить контроль организации питания	еженедельно	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
	Освещать в средствах массовой информации питания, организацию рационального и сбалансированного питания	постоянно	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	

Общественный контроль организации и качества питания				
1	Осуществлять контроль обеспечения питанием воспитанников льготно категории	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., Общественная комиссия по контролю за организацией питания	
2	Проводить контроль санитарного состояния буфетных, пищеблока, кухни, складских помещений	По графику	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., Общественная комиссия по контролю за организацией питания	
3	Проводить проверку качества, количества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм с обязательным составлением акта проверки.	По графику	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., бракеражная комиссия готовой продукции, комиссия по приему продуктов питания	
4	Обобщать и анализировать информацию по контролю работы	В течении года	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., Общественная комиссия по контролю за организацией питания	
5	Проанализировать использование финансовых средств на питание воспитанников за учебный год	ежемесячно	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., обществекомиссия по контролю	
6	Проверка табелей питания	Ежемесячно	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М., старший воспитатель- Енгулатова Э.Р.	
Административный контроль организации питания и качества питания				
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно- гигиенического режима	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
2	Контроль определения контингента воспитанников, имеющих право на бесплатное льготное питание, Контроль формирования списка питания	1 раз в месяц	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
3	Контроль санитарного состояния пищеблока и его сотрудников	ежедневно	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
4	Контроль соблюдения графика работы пищеблока	ежедневно	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
5	Контроль качества сырой и готовой продукции	ежедневно	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
6	Контроль ведения отчетной документации по организации питания	ежедневно	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
7	Контроль соблюдения графика питания воспитанников	ежедневно	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
8	Контроль соблюдения воспитанниками правил личной гигиены при приеме пищи	ежедневно	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
9	Контроль организации питьевого режима	ежедневно	Заведующий МДОУ –	

		но	Ибрагимова Л.М.	
10	Контроль целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
11	Контроль суточной пробы	ежедневно	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
12	Проверка состояния оборудования пищеблока	1 раз в неделю	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
13	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежедневно	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
14	Контроль температуры воды в моечных ваннах	1 раз в неделю	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
15	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
16	Проверка освещенности, инструментальные замеры	1 раз в квартал	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
17	Проверка состояния вентиляции на пищеблоке	1 раз в месяц	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
18	Проверка наличия и полноты медицинской аптечки на пищеблоке	1 раз в квартал	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
19	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	
20	Проверка наличия санитарных книжек сотрудников .	август	Заведующий МДОУ – Ибрагимова Л.М.	

Мониторинг организации питания в образовательных организациях

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 обучающихся и др.;
- 1.4) программа производственного контроля;
- 1.5) локальные акты об организации горячего питания:

- приказ о распределении обязанностей среди администрации образовательного учреждения; о назначении ответственного лица за организацией питания обучающихся;

- приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);
- приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;

- приказ об утверждении режима питания обучающихся;
- 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 обучающихся горячим питанием:

- завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин (в дошкольных учреждениях), чел. ____;

- завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник (в дошкольных учреждениях), чел. ____;

- 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 обучающихся:

- источники финансирования питания;

- размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц, в руб.;

- ведение табеля ежедневного учета питающихся, чел.;

- средняя стоимость питания завтрак, обед в день 1 обучающегося, в руб.;

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 обучающихся 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 обучающихся 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 обучающимися 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, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования, и принятые меры);

- наличие разделов «Школьное питание» на школьных сайтах, обновление информации по питанию;

- реализация программы «Разговор о правильном питании»,

**Образец в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в дошкольных
учреждениях**

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки							
	1-3 года 100% Суточная 12 часов	75% норма Дневная 10.5 ч			3-7 лет 100% Суточная 12 часов	75% норма Дневная 10.5 ч		
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,	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
Витаминизир.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
Кондитерск.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	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

**Контроль руководителя за организацией питания
в МДОУ «Новостепновский детский сад «Радуга»**

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 так же их заболеваемость. По этому 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 так же 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.*).

Контроль заведующей за деятельностью пищеблока.

Месяц _____ 20__ г.

№ п/п	Функции	Дата	Время	Примечания	Подпись руководителя
1	Санитарное состояние пищеблока				
2	Внешний вид сотрудников				
3	Прохождение санитарного минимума работников пищеблока, в т.ч. - сроки				
4	Маркировка инвентаря пищеблока, т.ч. - посуда - оборудование и его соответствие				
5	Закладка сырья, в т.ч. - своевременность - полнота				
6	Технология приготовления пищи, в т.ч. - внешний вид - консистенция - вкусовые качества				
7	Наличие суточных проб и контрольных блюд, в т.ч. - оформление - своевременность - полнота				
8	Своевременность оформления документации, в т.ч. - обзорное меню для помощников воспитателей и для родителей - меню-требование				
9	Выдача готовой продукции по группам - соблюдение графика выдачи - полнота (объем) - соответствия маркировки				
10	Раздача пищи по группам - сервировка стола - полнота - соблюдение температурного режима подачи блюд - отходы /в группах/				