



**РЕСПУБЛИКА КРЫМ
ДЖАНКОЙСКИЙ
РАЙОН**

**РЕСПУБЛИКА КРИМ
ДЖАНКОЙСЬКИЙ
РАЙОН**

**Муниципальное дошкольное
образовательное учреждение
«Целинновский детский сад
«Ромашка»**

**КЪЫРЫМ
ДЖУМХУРИЕТИ
ДЖАНКОЙ РАЙОН**

**296130, Российская Федерация, Республика Крым, Джанкойский район, с. Целинное, ул. Садовая, 10
e-mail: sadik_cellinovskiy-djanouyrayon@crimeaedu.ru**

П Р И К А З

«01» 09 2025 г.
с. Целинное

№ 158-070

**Об организации питания в МДОУ
«Целинновский детский сад «Ромашка»
на 2025-2026 учебный год**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 06.10.2013 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Законом Республики Крым от 21.08.2014 года № 54-ЗРК «Об основах местного самоуправления в Республике Крым», 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 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций», постановлениями администрации Джанкойского района от 27.12.2023 № 1132 «Об организации питания в образовательных учреждениях муниципального образования Джанкойский район Республики Крым», приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 №798 «Региональный стандарт оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым», и приказом управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района от 20.08.2025г. № 334/01-03, Уставом МДОУ, с целью организации и обеспечения питания воспитанников в МДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заведующему хозяйством, Иларионовой Светлане Николаевне:

1.1. Организовать питание 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».

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

1.3. Утвердить план работы по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в образовательном учреждении на 2025-2026г.(приложение №1).

1.4. Организовать работу по 100 % охвату детей горячим питанием воспитанников МДОУ с 01.09.2025 года.

1.5. Обеспечить питание в МДОУ за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.6. 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).

1.7. 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.

1. 8. Осуществлять постоянный контроль за выполнением натуральных норм питания обучающихся.

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

1.10. Проводить ежемесячно анализ натуральных норм питания обучающихся.

1.11. 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 № 1,2,3).

1.12. 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. Обращаем внимание, что на все моющие и дезинфицирующие средства, одноразовую посуду должны быть документы, удостоверяющие их качество безопасность.

1.13. Использовать дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

1.14. Обеспечить приобретение недостающих приборов для измерения температуры и влажности воздуха, соответствие условий хранения и товарного соседства продуктов санитарным нормам; термощупами – специальными кулинарными термометрами для измерения температуры блюд.

1.15. Выполнить ежегодную поверку технологического оборудования, измерительной техники согласно паспортным характеристикам.

1.16. 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.

1.17. Откорректировать меню согласно ценам, указанным в заключенных контрактах.

Внести изменения в примерное десятидневное меню с учетом накопительной ведомости, которая облегчит замену продуктов и блюд в МДОУ.

При формировании технологической карты необходимо учитывать год издания сборника рецептур, поскольку может меняться нумерация блюд (например, молоко кипяченое в сборнике 2012 года издания № 400, в сборнике 2015-го – № 419 и т.д.).

При корректировке меню для воспитанников учитывать разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическую ценность, возможность сочетания, массу и объем.

1.18. Предоставлять ежемесячно в централизованную бухгалтерию МКУ «Центра по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района до 05 числа месяца следующего за отчетным - накопительные ведомости по расходу продуктов питания и ежедневное меню:

-расходные накладные на оплату предоставлять в течение 2-х дней после поступления продуктов;

2.Котюх И.А.:

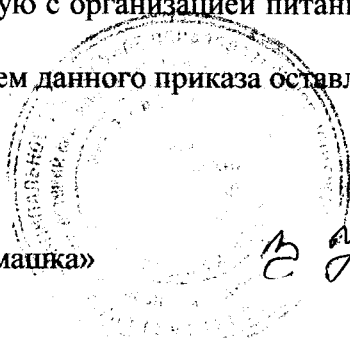
2.1. Регулярно обновлять информацию на сайте образовательного учреждения в разделе организация питания.

3. Воспитателям: Котюх И.А., Лисайчук Т.Н. и Албуриевой З.П.:

3.1. Вести работу связанную с организацией питания строго по плану (приложение № 3).

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ
«Целинновский детский сад «Ромашка»



Н.В.Чмух

С содержанием приказа ознакомлены:

И.А. Котюх
Т.Н. Лисайчук
З.П. Албуриева

План
организации и контроля качества питания воспитанников в МДОУ
«Целинновский детский сад «Ромашка»

№	мероприятия	срок	ответственный
1. Организационно - методические мероприятия			
2.			
1	Проведение совещания с воспитателями по вопросу горячего питания.	Сентябрь-август	Руководитель
2	Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.	Сентябрь- январь	Руководитель
3	Создание бракеражной комиссии по контролю продукции, поступающей в МДОУ	Сентябрь- январь	Руководитель
4	Семинар для воспитателей «Планирование работы по формированию культуры питания»	Октябрь- январь	Ответственный за орг. питания
5	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 работы пищеблока		
6	Подведение итогов контроля организации питания на заседаниях административного совета и совещаниях при руководителе	еженедельно	ответственный
2. Административная работа.			
1	Издание приказов по МДОУ:		
	Об организации питания воспитанников на учебный год	Сентябрь-август	Руководитель
	О назначении ответственного за питание воспитанников		
	Об административном и общественном контроле качества пищевой продукции		
	О создании бракеражной комиссии: - готовой продукции; - сырой продукции.		
2	Подготовить документацию по организации питания:	Сентябрь-август	Ответственный
	План мероприятий по дератизации дезинфекции столовой		
	График генеральных уборок пищеблока		
	График текущего ремонта пищеблока		
	Журнал ежедневного мониторинга воспитанников питанием		
3	Оформить уголок потребителя, разместить в нем:	Сентябрь-август	Ответственный
	Приказ «Об организации питания воспитанников»		
	Список обслуживающего персонала пищеблока		
	Режим работы пищеблока		

	Десятидневное меню		
4	Разместить на сайте		
	Нормативно- правовые и законодательные акты РФ, субъекта РФ, муниципального образования, регулирующие питание	Сентябрь-август	Ответственный за работу сайта
5	Оформить информационный стенд для родителей (законных представителей) воспитанников «Здоровое питание»	Сентябрь-август	Воспитатели
6	Организовать консультации для воспитателей : «Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья»	В течении года	Ответственный
Работа с родителями (законными представителями)			
1	Провести групповые родительские собрания по теме: «Совместная работа семьи и ДООУ 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 обучающихся»; «Здоровое питание - залог здоровья»; «Питание, воспитание, образование»	По плану работы воспитателей	Воспитатели
2	День открытых дверей для родителей	1 раз в полугодие	Руководитель
3	Презентация витаминного стола в рамках проведения дня открытых дверей для родителей	декабрь	Воспитатели
Организация работы по улучшению материально- технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся 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, зав. хоз.
2	Провести косметический ремонт пищеблока	август	Заведующий МДОУ, зав. хоз.
3	10 дневные примерные перспективные цикличные меню, проводить их корректировку в соответствии с конструктивными пожеланиями участников образовательного процесса и результатами мониторинга	В течение учебного года	Заведующий МДОУ, зав. хоз.
4	Освещать в средствах массовой информации	постоянно	Руководитель

	проблемы питания, организацию рационального и сбалансированного питания		
Административный контроль организации питания и качества питания			
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно- гигиенического режима	август	Руководитель, члены комиссии
2	Контроль санитарного состояния пищеблока и его сотрудников	ежедневно	
3	Контроль соблюдения графика работы	ежедневно	Руководитель, члены комиссии
4	Контроль качества сырой и готовой продукции	ежедневно	Ответственный
5	Контроль ведения отчетной документации по организации питания воспитанников	ежедневно	Завхоз
6	Контроль соблюдения графика питания воспитанников	ежедневно	Руководитель
7	Контроль организации питьевого режима	ежедневно	Ответственный за питание
8	Контроль целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Руководитель
9	Контроль суточной пробы	ежедневно	Ответственный за питание
10	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежедневно	Ответственный за питание
11	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	Ответственный за питание
12	Проверка состояния вентиляции на пищеблоке	1 раз в месяц	Руководитель
13	Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке	1 раз в квартал	Руководитель
14	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	Руководитель, ответственный за питание

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 об организации питания обучающихся за родительские средства (муниципальные общеобразовательные организации, учреждения среднего профессионального образования);
 - 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, 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, наличие и состояние мебели;
- 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.

Приложение № 3
к приказу № _____ от _____

Образец в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки							
	1-3 года 100%	75% норма	цена (за кг, л)	сумма руб.	3-7 лет 100%	75%	цена	сумма
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			

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 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*) невестребованных (*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.*).