ПРИНЯТО
Общим собранием работников
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад № 294»
городского округа Самара

протокол от 28.08.2026 № 3

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей (законных представителей)
МБДОУ «Детский сад № 294» г.о. Самара
Протокол 26.08.2026 № 1.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом и.о. заведующего муниципального
бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 294»
городского округа Самара
от 01.09.2026 № 57-од

Морковская В.Н.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников и работников Бюджетного учреждения

Самара

1.Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и работников (далее - Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 294» городского округа Самара (далее – ДОУ).

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ; действующими санитарно-эпидемиологическими нормами и требования к организации питания населения, другими нормативными актами.

1.3. Положение устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников и работников ДОУ.

1.4. Срок данного Положения не ограничен, действует до принятия нового. Предыдущая редакция автоматически считается недействительной.

2. Цели, задачи и принципы организации питания

2.1. Цель настоящего Положения: обеспечение гарантий воспитанников на получение здорового питания в ДОУ, как необходимое условие сохранения и укрепления их здоровья, а также регламентация деятельности работников в процессе организации питания.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд с учетом индивидуальных особенностей детей;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового питания воспитанников:

- соблюдение оптимального режима питания;
- максимальное разнообразие и сбалансированность рациона;
- взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат воспитанников;
- обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности в процессе приготовления;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

3. Организация питания воспитанников

3.1. Организация питания в ДОУ осуществляется за счет средств бюджета городского округа Самара, за счет средств родителей (законных представителей) и работников.

3.2. Питание воспитанников в ДОУ организовано на основании договора на организацию питания воспитанников и договора на организацию питания воспитанников льготной категории с ООО «КОП Промышленного района». Бюджетное учреждение на основании письма Департамента управления имуществом г.о. Самара предоставляет в безвозмездное пользование ООО «КОП Промышленного района г.о. Самара» помещение пищеблока для приготовления пищи.

3.3. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление готовой кулинарной продукции на пищеблоке, объем готовых блюд, выдачу готовой пищи с пищеблока по графику, отбор суточной пробы готовой продукции, витаминизацию третьего блюда) обеспечивается сотрудниками ООО «КОП Промышленного района г.о. Самара» в соответствии с заключенным договором. Работники ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями обеспечивают условия для приема пищи детьми в группе (получение пищи с пищеблока по графику, раздачу воспитанникам готовой продукции в соответствии с выходом блюд, организацию приема пищи).

3.4. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с утвержденным меню руководителем ООО «КОП Промышленного района г.о. Самара» и согласованное заведующим ДОУ. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

3.5. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.6. На основе цикличного меню ООО «КОП Промышленного района г.о. Самара» ежедневно предоставляется меню-требование установленного образца на следующий день, утверждается директором ООО «КОП Промышленного района г.о. Самара и заведующим ДОУ. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7. Для детей в возрасте от 1,5 до 3х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно с учетом возраста детей, нормах физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для конкретной возрастной группы детей, времени (режиме) работы ДОУ организации перерывов между приемами пищи. Для детей ясельной (младшей) группы (дети 1 - 3 года) при организации питания рекомендуется использовать блюда максимально однородной и мягкой консистенции.

3.8. В меню-требовании указывается общее количество воспитанников по детскому саду, включая 3 порцию на пробу, контрольное блюдо, для органолептической оценки, количество работников, расход продуктов на каждое блюдо на одного воспитанника, вес (выход) порции в готовом виде. Исправления в меню-раскладке не допускается. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.9. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, ДОУ руководствуется санитарно-эпидемиологическими нормами и требованиями.

Приложение N 9
к СанПиНу 2.3/2.4.4282-26

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450

3.10. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

3.11. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.12. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов проходит ежедневный контроль температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях. Бригадир поваров ООО «КОП Промышленного района г.о. Самара» проводит ежедневную регистрацию показателей в Журнале учета температурного режима холодильного оборудования и Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены соответственно в приложениях № 2 и № 3 к СанПиНу 2.3/2.4.4282-26).

3.13. Медицинская сестра или назначенное ответственное лицо анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

3.14. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят один раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.15. Для осуществления питьевого режима в ДОУ используется упакованная питьевая воды промышленного производства. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям. В наличии посуда на каждого воспитанника, изготовленная из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией. При вскрытии бутыли проводится маркировка (дата вскрытия).

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

3.16. В доступных для родителей и детей местах (холле, в приемных групповых ячеек, на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет") размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- стоимости дневного рациона;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.17. В целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляет повар ООО «КОП Промышленного района г.о. Самара» в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранится не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

3.18. Выдача готовой пищи в группы осуществляется по графику, утвержденному заведующим ДОУ, после проведения контроля бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрируются в Журнал бракераж готовой пищевой продукции (рекомендуемый образец в приложении 4 к СанПиНу 2.3/2.4.4282-26). На линии раздачи повара КОП используют термометры. Температура блюд должна соответствовать технологическим документам.

Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.19. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом ООО «КОП Промышленного района г.о.Самара», имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами.

3.20. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет бригадир поваров ООО «КОП Промышленного района г.о.Самара, результаты контроля регистрируются в Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

3.21. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.22. Помещение для приготовления пищи оборудовано необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой. Все технологическое и холодильное оборудование, весь кухонный инвентарь и кухонная посуда в рабочем состоянии, имеет маркировку.

3.23. Все помещения, предназначенные для организации питания, подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.24. Работники пищеблока должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.25. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (сотрудники) (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к СанПиНу 2.3/2.4.4282-26).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами. При обнаружении подобных нарушений ДОУ незамедлительно информирует руководство ООО «КОП Промышленного района г.о. Самара».

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

3.27. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на руководство ООО «КОП Промышленного района г.о. Самара» и заведующего ДОУ.

4. Организация питания сотрудников Бюджетного учреждения

4.1. Питание сотрудников МДОУ организовано на основании договора на организацию питания работников с ООО «КОП Промышленного района г.о.Самара»

4.2. Питание сотрудников осуществляется согласно личному заявлению, приказа, заведующего по ДОУ.

4.3. Сотрудники получают только обед согласно меню ООО «КОП Промышленного района». Объем блюд соответствует выходу блюда, указанного в меню-требовании.

4.4. Питание сотрудников производится из общего котла без права выноса непосредственно на рабочем месте. Прием пищи воспитателями и помощниками воспитателя, музыкального руководителя, педагога-психолога происходит в группах одновременно с детьми.

При этом помощник воспитателя или второй воспитатель контролирует прием пищи воспитанниками группы, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

4.5. Заведующий хозяйством ДОУ ведет ежедневный учет (табель) питающихся работников.

4.6. Сотрудники полностью оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости. Оплата производится по квитанциям, выставленным ООО «КОП Промышленного района г.о. Самара» ежемесячно.

4.7. Выдача пищи сотрудникам осуществляется после выдачи пищи воспитанникам на группы не позднее 13.30.

4.8. Ответственность за соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующий ДОУ.

5. Организация питания воспитанников возрастных групп

5.1. Воспитатели групп:

- осуществляет руководство организацией питания детей в группе;
- информирует родителей об ассортименте питания детей, размещая в приемной меню на текущий день: наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- обеспечивает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, с утвержденным режимом дня;
- обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания, последовательность подачи блюд, с учетом индивидуальных особенностей темпа приема пищи;
- организует с учетом возраста воспитанников работу по формированию культурно-гигиенических навыков, самообслуживанию, правил этикета за столом;
- обучает воспитанников обязанностям дежурного по столовой;
- осуществляет контроль сервировки стола, приема пищи и осанки воспитанников, помогает им, выполнения правил культурного поведения за столом;
- проводит работу по привитию основ здорового питания с детьми и взрослыми;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в группе.

5.2. Помощник воспитателя:

- проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приема пищи;
- в специальной одежде приносит готовую пищу из пищеблока в группу, соблюдая режим, правила комплексной безопасности;
- соблюдает правила сервировки;
- обеспечивает последовательность подачи блюд, с учетом индивидуальных особенностей темпа приема пищи, оказывает им необходимую помощь;
- моет и убирает посуду, столовые приборы в соответствии с правилами;
- соблюдает правила личной гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к организации питания.

5.3. Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее его росту.

5.4. Начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают помощнику воспитателя сервировать столы.

5.5. Сервировка стола включает наличие скатерти или салфеток индивидуальных, бумажных салфеток в стаканчике в центре стола, столовых приборов: ложка столовая, вилка, с подготовительной группы – ножи (не должны быть острыми), посуда: глубокая тарелка под первое, второе, блюдце с бокалом (чашкой) под компот и чайной ложкой для ягод, посуда под хлеб.

5.6. Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными. Воспитатель знакомит детей с названием блюд, продуктами.

5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется с учетом возраста воспитанников в следующем порядке: ставятся хлебные тарелки с хлебом, наливают III блюдо в чашки с блюдцами, в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи); наливают первое блюдо всем воспитанникам, и дети рассаживаются за столы, начиная прием пищи. По мере съедания детьми первого блюда, воспитатель, помощник воспитателя убирает со стола тарелки из-под первого и подается второе блюдо, в старших группах допустима раздача второго блюда дежурными; заканчивается обед приемом третьего блюда.

Дети старшего дошкольного возраста садятся за уже сервированные столы, для детей младшего возраста по мере употребления первого блюда подается второе, а затем третье.

5.8. В младших группа посуду со столов убирает помощник воспитателя. В старших группах допустимо убирать посуду дежурными по столовой.

5.9. Запрещается:

- привлекать детей к получению пищи с пищеблока;

- торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;
- воспитанникам долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд;
- насильно докармливать воспитанников;
- нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.

6. Распределение обязанностей работников по организации питания

6.1. Заведующий ДОУ**:**

- обеспечивает санитарно-гигиенический режим безопасности жизнедеятельности воспитанников и работников по организации их питания в ДОУ;
- проводит противоэпидемиологические мероприятия в помещениях;
- при оформлении ребенка, трудоустройстве работников в ДОУ информирует об организации питания, оплате;
- обеспечивает проведение производственного контроля в ДОУ в соответствии с законодательством. Примерный план мероприятий в приложении № 1.
- несет ответственность за организацию питания воспитанников, работников в соответствие с нормативными правовыми актами Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, Уставом Бюджетного учреждения, настоящим Положением.

6.2. Медицинская сестра:

- осуществляет контроль выхода, отпуска блюд с пищеблока в группы;
- перед отпуском готовых блюд из пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в Журнале бракеража готовой пищевой продукции;
- осуществляет контроль организации питания детей в группах;
- ежедневно осматривает персонал пищеблока, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, заполняет Гигиенический журнал (сотрудники);
- участвует в производственном контроле в ДОУ в соответствии с требованиями законодательства;
- анализирует накопительную ведомость для выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка химического состава, энергоценности и при необходимости обращается в ООО «КОП Промышленного района г.о. Самара» для проведения коррекции питания.

6.3. Работники пищеблока (бригадир поваров, повар, кухонный работник):

- организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
- контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок;
- ведет Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации.
- осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, сроки и температуру хранения на складе и овощехранилище;
- выдает продукты в соответствии с ежедневным меню;
- следит за исправностью холодильного оборудования и ведет Журнал учета температурного режима ходильного оборудования и Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами;
- до 20 числа каждого месяца формирует заявку на поставку продуктов питания на следующий месяц;
- соблюдает особенности технологии приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста;

- готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню. Количество выданных порций должно соответствовать поданной на пищеблок заявки;
- обеспечивает правильность отбора и хранения суточных проб, наличие контрольных блюд перед раздачей
- обеспечивает санитарное состояние пищеблока, склада в соответствии с установленными санитарными нормами, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой.

6.4. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, инвентаря;
- контролирует состояние пищеблока на предмет соблюдения правил комплексной безопасности;
- обеспечивает работоспособность технологического и холодильного оборудования;
- участвует в проведение производственного контроля в ДОУ в соответствии с требованиями законодательства.

6.5. Старший воспитатель:

- организует методические мероприятия с педагогами по вопросам организации питания: подготовка к приему пищи, прием, сервировка, дежурство по столовой, культура поведения во время приема пищи, вопросы этикета, особенности взаимодействия воспитателя и помощника воспитателя и пр.;
- инициирует мероприятия по здоровому питанию с участниками образовательных отношений;
- осуществляет контрольные мероприятия по организации питания в группах, участвует в производственном контроле.

7. Порядок учета питания

7.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ «О назначении ответственного за питание», приказ «Об организации питания воспитанников и работников на календарный год».

7.2. Воспитатели групп ведут журнал посещаемости (табель) воспитанников.

7.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ООО «КОП Промышленного района».

7.5. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением главы городского округа Самара.

8. Документация по организации питания

8.1. Приказ по организации питания воспитанников и работников МДОУ.

8.2. Приказ о создании бракеражной комиссии.

8.3. Основное десятидневное меню дневного рациона питания детей до 3 лет, от 3 до 7 лет МБДОУ № 294, технологические карты.

8.4. Ежедневное меню (утверждённое) с указанием даты, количество питающихся детей, норма на одного ребенка и на всех детей, выхода блюда, объема порций, стоимости, калорийности.

8.5. Журналы в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.4282-26.

8.6. Табель питания работников МБДОУ «Детский сад № 294» г.о. Самара.

8.7. График раздачи пищи по группам.

8.8. Анализ выполнения натуральных норм продуктов, подсчет калорийности (накопительная ведомость).

8.9. Положение об организации питания воспитанников и работников Бюджетного учреждения.

Приложение 1

План мероприятий в рамках производственного контроля
по вопросам организации питания
(примерный)

№	Направления	Вопросы контроля	Срок	Ответственный
1	Условия труда работников и состояние производ-ственной среды пищеблока	Визуальный контроль соблюдения требований ОТ, ТБ, ПБ на пищеблоке.	Ежедневно	Заведующий хозяйством
		Контроль функционирования системы вентиляции, электрических сетей, СХВ	1 раз в месяц	
		Оснащенность производственным инвентарем, кухонной посудой, разделочными досками, условия хранения	1 раз в месяц	Медицинская сестра, заведующий хозяйством
2	Санитарное со-стояние пищеблока	Визуальный контроль санитарного состояния пищеблока.	Ежедневно	Медицинская сестра
		Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения.	Постоянно	Заведующий хозяйством, медицинская сестра
		Проведение и соблюдение режима уборки помещений, наличие и соблюдения графика генеральной уборки, качество мытья пищеблока, производственного инвентаря	Постоянно	Заведующий хозяйством, медицинская сестра
3	Состояние технологическ ого и хо-лодильного оборудования на пищеблоке	Осмотр технологического и холодильного оборудования на предмет функционирования	Ежедневно	Заведующий хозяйством
		Контроль температурного режима внутри холодильного оборудования	Ежедневно	Заведующий хозяйством
		Качество содержания технологического и холодильного оборудования	Постоянно	Заведующий хозяйством
4	Поставка продуктов питания в МДОУ.	Своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество ассортимента.	Ежедневно	Заведующий, м/с, бракеражная комиссия, гл. бухгалтер, комиссия по приказу
		Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты	Постоянно	
		Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Постоянно	
		Наличие маркировочных ярлычков, (производитель товара, сроки реализации)	Постоянно	
		Снятие остатков на складе продуктов	1 раз в кв.	
		Ведение учетно-отчетной документации: «Журнал бракеража сырых продуктов», журнал «Бракераж скоропортящихся пищевых продуктов»	Постоянно	
5	Качество приготовления пищи,	Соблюдение холодной - первичной обработки (качество, время обработки)	Постоянно	Заведующий, бракеражная комиссия,
		Соблюдение времени, последовательности	Постоянно	

	соблюдение объема выхода готовой продукции	закладки продуктов при тепловой обработке (по меню - требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами		заведующий хозяйством, медицинская сестра
		Бракераж готовой (кулинарной) продукции	Постоянно	
		Контроль витаминизации III блюда	Постоянно	
		Соблюдением объема выхода готовой продукции (порций) на каждого воспитанника в соответствии меню - требованию	Постоянно	
		Коррекция продуктов питания соответственно фактическому количеству воспитанников	Постоянно	
		Размещение контрольного блюда каждого приема пищи	Постоянно	
		Снятие суточной пробы и отбор для хранения необходимого объема, соблюдение сроков хранения пробы	Постоянно	
6	Организация приема пищи	Режим питания: кратность, интервалы между приемами пищи	Постоянно	Медицинская сестра, ст. воспитатель, заведующий хозяйством
		Соблюдения графика, объема, температуры блюд при выдачи пищи с пищеблока	Постоянно	
		Создание условий в группах для приема пищи в соответствии с возрастом	Постоянно	
		Сервировка стола, подача блюд, навыки культуры приема пищи воспитанников, наличие остатков	Постоянно	
		Состояние столовой посуды и столовых приборов для питания детей, работников	1 раз в мес	
7	Выполнение натуральных норм	Наличие и правильность оформления ежедневного меню - требования, технологических карт на каждый день	Постоянно	Медицинская сестра, заведующий хозяйством, гл. бухгалтер
		Выполнение суммарного объема блюд в течение дня		
		Анализ, корректировка выполнения нормы выдачи продуктов на 1 воспитанника, расчет пищевой ценности рациона (химический состав)		
		Ведение учетно-отчетной документации	Постоянно	
		Правильность расчетов необходимого количества продуктов на поставку продуктов питания	Постоянно	
		Расчет стоимости питания воспитанников и работников	Постоянно	
8	Организация питьевого режима	Наличие индивидуальных стаканчиков, документов на воду	Постоянно	Медицинская сестра