

Управление образования Администрации города Иванова  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 27»  
153021, г.Иваново, ул. Льва Толстого , д.12/3, тел.93-90-27  
ел. адрес: dou27@ivedu.ru

---

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ «Детский сад  
№ 27»

Е.Ю.Ларионова

Приказ № 54 « 13»июля 2023г.



# ПОЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

## **I. Общие положения и область применения.**

1. Настоящие Положение по организации питания (далее Положение) в МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД № 27» разработано на основании Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1 года до 8 лет) в МБДОУ, реализующего образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в МБДОУ (заведующего, повара, завхоза, заведующего складом продуктов, воспитателей, младших воспитателей, работников пищеблока, а так же деятельность бракеражной комиссии):

- по формированию рациона питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке ДОУ;
- организации хранения пищевых продуктов;
- организации приема пищи детьми;
- организации производственного контроля за питанием детей в ДОУ;
- организации общественного контроля за питанием детей в ДОУ;

## **II. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

2.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо (заведующий складом продуктов), делает запись в специальном журнале (*приложение 1*). Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. В журнале «Регистрации температурно-влажностного режима» делается ежедневная запись температурного режима в холодильниках и складских помещениях (*приложение 2, приложение 3*).

2.3. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.

2.4. *Молоко* хранят в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

2.5. *Масло сливочное* хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. *Крупные сыры* – на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре.

*Сметану, творог* хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

*Яйца* в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

2.6. *Крупы, муку, макаронные изделия* хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

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

2.8. *Картофель и корнеплоды* хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше +10 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 град. С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

2.9. Продукты, имеющие специфический запах (*специи, сельдь*), хранят отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

2.10. *Кисломолочные* и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи  $15^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

2.11 *Молоко* фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

2.12. При приготовлении пищи соблюдаются следующие **правила**:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.13. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке необходимо соблюдать требования продолжительности тепловой обработки (*приложение 4*), санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре  $250-280$  град. С в течение 20-25 мин.;
- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре  $+75^{\circ}\text{C}$  до раздачи не более 1 часа;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре  $180-200^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре  $220-280^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ ;
- яйцо варят 10 минут после закипания воды;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

2.14. Обработку яиц перед использованием необходимо проводить соблюдая инструкцию (*приложение 5*).

2.15. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой в соответствии с требованиями обработки круп (*приложение 6*).

2.16. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

2.17. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру  $+60...+65^{\circ}\text{C}$ ; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже  $+15^{\circ}\text{C}$ .

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

2.18. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие **требования**:

2.18.1. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

2.18.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

2.18.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие **правила**:

- кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

- для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

2.18.4. *Овощи*, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

2.18.5. *Листовые овощи и зелень*, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

2.19. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

2.20. *Фрукты*, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

2.21. *Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты* порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

2.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в *Приложении 7*;

- изготовление на пищеблоке МБДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.23. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

2.24. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра ОБУЗ ГКБ Поликлиника № 3 и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

### III. Требования к составлению меню при организации питания детей разного возраста.

3.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

При организации питания детей и составления основного (организованного) меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания (*Приложение 8*), с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МБДОУ.

Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать  $\pm 10\%$ , микронутриентов  $\pm 15\%$ .

3.2. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения определено в таблице №1

Таблица 1.

#### Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

3.3. Режим питания детей с 12 часовым пребыванием в МБДОУ представлен в таблице 2.

Таблица 2

#### Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин
21.00	-	-	второй ужин

• При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина.

3.3. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации представлены в таблице 3.

Таблица 3

#### Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации	завтрак	20%

по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

3.4. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБДОУ для следующих возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет, для детей от 3 до 7 лет и для детей от 7-ми до 8-ми лет утверждено заведующим МБДОУ.

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

3.5. Форма основного (организованного) меню приводится в *приложении 9*.

3.6. Меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Обязательно приводят ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном циклическом меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами согласно приложения 6 настоящих санитарных правил.

3.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (*Приложения 10*).

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

3.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (*Приложение 7*).

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд и масса порций.

Таблица 4

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

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
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	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 5

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800

Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

3.10. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

В МБДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) из расчета 50-75 % от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.10.1. В Журнал «учёта витаминизации и обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, указывается наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество премикса из расчета на 1 порцию (в граммах) и введенное в общую массу блюда.

3.11. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) определены в таблице 5.

Таблица 6

#### Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

3.12. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят с учетом потребности в пищевых веществах ежемесячно (приложение 12).

3.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

3.14. Выдача готовой пищи разрешается только после осуществления контроля членом бракеажной комиссии или ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (приложение 13)

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.15. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока 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 оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

3.15.Единый типовой рацион питания составлен по дням недели. Соответствующим образом должно быть организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.). В случае если какой-либо рабочий день недели вследствие праздника оказался выходным, то в следующий за ним первый рабочий день детей следует кормить по рациону одноименного дня. Например, если первый рабочий день после праздника вторник – то по рациону вторника.

3.16.Отступления от типового рациона питания не допускаются. Не допускается также и перестановка дней местами, так как такие действия могут привести к нарушению требований, установленных санитарными правилами, в частности, к повторам или использованию однотипных блюд (например, творожных или рыбных) в смежные дни.

3.17.Любые замены по сравнению с типовым рационом питания допускаются только в случае непредвиденных и непреодолимых обстоятельств (непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов, аварийных ситуаций и т.п.). В этом случае допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня либо из общих с ним полуфабрикатов).

3.18.В случае проведения любых замен (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) обязательным условием является анализ и оценка используемого в течение недели набора продуктов и средненедельной пищевой ценности рациона питания по содержанию макронутриентов (белков, жиров, углеводов) и основных микронутриентов, а также энергетической ценности.

3.19.Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню, в котором приводятся:

- перечень блюд за каждый прием пищи с указанием выхода;
- сведений о пищевой ценности каждого блюда и рациона в целом (с указанием содержания белков, жиров, углеводов, калорийности).

3.20.Ответственное лицо , должно размещать в доступных для родителей и детей местах (в холле, групповой ячейке) следующую информацию:

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

#### **IV. Определение потребности в продуктах и заполнение меню требования.**

4.1. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

4.2 Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1,5-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.



4.3. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

4.4. На усмотрение администрации МБДОУ питание детей в предпраздничные (праздничные) дни, дни рождения детей, дни проведения массовых мероприятий по какому-либо поводу и т.п. может быть организовано по специальному праздничному меню.

4.5. Продукты для праздничного меню закупаются централизованно и учитываются на общих основаниях. Не допускается использовать для этой цели продукты, в том числе кондитерские изделия, приносимые детьми (родителями) из дома.

4.6. Источником финансирования питания детей в МБДОУ являются средства городского бюджета, а также средства родителей, взимаемые в качестве платы за содержание ребенка в МБДОУ. Компенсировать недостаточность средств несанкционированным исключением из рациона каких-либо блюд или продуктов или их заменой не допускается.

4.7. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

4.8. В МБДОУ для детей нуждающихся в индивидуальном питании допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, готовые блюда временного хранения хранятся в холодильнике для разогрева блюд можно использовать микроволновую печь.

#### **V. Технологические потери.**

5.1. Организация, снабжающая МБДОУ пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

5.2. Средние нормы отходов и потерь по различным видам продовольственного сырья приведены в *приложении 14* и *приложении 15*.

5.3. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

5.4. Если фактический процент отходов и потерь отличается от указанного в технологических картах, но продукт при этом соответствует установленным (обязательным) требованиям качества, безопасности и пищевой ценности, в таком случае следует провести контрольную выработку блюда и внести изменений в рацион питания и технологические карты.

5.5. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии МДОУ с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.

#### **VI. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.**

6.1. Поставки продуктов в МБДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

6.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

6.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

6.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. Исходя из этого график завоза продуктов в МБДОУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ должно отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **VII. Контроль при организации питания в МБДОУ.**

7.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

7.2. Контроль за питанием в МБДОУ производится уполномоченными лицами, на основании данного Положения и разработанного алгоритма контроля (*приложение 17*).

7.3 С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ создается бракеражная комиссия по питанию, действующая на основании утвержденного положения.

7.4.Заведующим, членами бракеражной комиссии, план контроля за организацией питания в МБДОУ утверждается пакет документов по питанию (положения, приказы, графики, карты контроля, формы журналов и др.)

Результаты контроля оформляются в виде карт контроля, актов, отчетов, и т.п.

Информация о ежедневном меню, качестве приготовленной пищи, количестве заложенных в котел продуктов и отходов, витаминизации, и др. отражается в журнале «Бракераж готовой продукции» (*приложение 13*).

7.5. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

7.6. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо, должен проводить ежедневный осмотр 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 должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *приложении № 16*

· Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

### **VIII. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.**

8.1. Устройство, оборудование, содержание пищеблока МБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с приложением 4 настоящих санитарных правил. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

8.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

8.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются;
- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» – хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи должна быть безопасной для здоровья детей;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуду хранят в буфете.
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

8.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

8.5. Моечные (производственные) ванны на пищеблоке должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

8.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

8.7. Моечную обменной тары оборудуют ванной большого размера или трапом с бортиком, облицованными керамической плиткой.

1.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле и комнате персонала пищеблока устанавливают раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

8.9. Температура горячей воды в точках разбора должна составлять не менее 65°C.

8.10. Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы отопления не используют.

8.11. В месте присоединения производственных ванн к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

8.12. Кухонную посуду, после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

8.13. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

8.14. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

8.15. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюда, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Для персонала следует выделить отдельную посуду и промаркировать.

8.16. Посуду и столовые приборы моют в 2-х гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

8.17. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводятся мероприятия в соответствии с предписаниями, выданными органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

8.18. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.

8.19. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

8.20. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

8.21. В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организациями.

Приложение № 7

### **Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 8

### Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки		
		1-3 года	3-7 лет	7-11 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450	80
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40	150
3	Сметана	9	11	15
4	Сыр	4	6	45
5	Мясо 1-й категории	50	55	15
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24	187
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25	280
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37	185
9	Яйцо, шт.	1	1	15
10	Картофель	120	140	200
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей^ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220	70
12	Фрукты свежие	95	100	30
13	Сухофрукты	9	11	35
14	Сок фруктовые и овощные	100	100	58
15	Витаминизированные напитки	0	50	300
16	Хлеб ржаной	40	50	150
17	Хлеб пшеничный	60	80	50
18	Крупы, бобовые	30	43	10
19	Макаронные изделия	8	12	10
20	Мука пшеничная	25	29	30
21	Масло сливочное	18	21	15
22	Масло растительное	9	11	1
23	Кондитерские изделия	12	20	30
24	Чай	0,5	0,6	10
25	Какао-порошок	0,5	0,6	1
26	Кофейный напиток	1	1,2	1
27	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	30	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,2
29	Крахмал	2	3	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5	3

Приложение № 9

### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 День 1</b>							
завтрак							
<i>итого за завтрак</i>							
обед							
<i>итого за обед</i>							
полдник							

итого за полдник							
ужин							
<i>итого за ужин</i>							
<b>Итого за день:</b>							
<b>Неделя 1 День 2</b>							
завтрак							
<i>итого за завтрак</i>							
обед							
<i>итого за обед</i>							
полдник							
<i>итого за полдник</i>							
ужин							
<i>итого за ужин</i>							
<b>Итого за день:</b>							
<b>Среднее значение за период:</b>							

Приложение № 10

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111

		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение № 11

Технологическая карта № \_\_\_\_

<b>Наименование изделия:</b>	
<b>Номер рецептуры :</b>	
<b>Наименование сборника рецептур:</b>	" Организация детского питания в дошкольных учреждениях": Методические материалы \ под ред. Академика РАЕН, д.м.н. И.Я. Коня - М: АРКТИ - МИПКРО, 2001.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов ( 1 порция)	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>ВЫХОД:</b>		

Химический состав блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин
	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Ккал	С
<b>ИТОГО:</b>					

Технология приготовления	
Правила оформления подачи блюд	
Характеристика изделия по органолептическим показателям	

**ТАБЛИЦА ПОТЕРЬ "ОВОЩИ"**

Наименование продукта	Масса продукта брутто	% холодной очистки	Масса нетто п/ф	% тепловой обработки	Вес готового продукта
<b>Картофель :</b>					
Молодой очищенный:	125	20	100		100
Молодой отв. в кожуре очищенный:	133	20	106	6	100
Свежий очищенный:	133-167	25-40	100	0	100
Очищенный отварной:	137-172	25-40	103	3	100
Отварной в кожуре, очищенный:	137-172		137-172	3+25-40	100
Печеный в кожуре:	167	-	167	40	100
<b>Баклажаны свежие:</b>					
Сырые очищенные:	118	15	100	-	100



## ТАБЛИЦА ПОТЕРЬ "ОВОЩИ"

Наименование продукта	Масса продукта брутто	% холодной очистки	Масса нетто п/ф	% тепловой обработки	Вес готового продукта
Сырые для фарширования:	105	5	100	-	100
Жаренные кружочками:	142	5	135	26	100
панированные в муке, жаренные	135	5	128	22	100
печёные целые, очищенные	137	-	137	27	100
<b>Капуста белокачанная:</b>					
сырая очищенная:	125	20	100	-	100
шинкованая для салата:	198	20-37	100	-	100
тушенная:	159	20	127	21	100
вареная целиком для голубцов:	136	20	109	8	100
Капуста квашеная тушенная:	169	30	118	15	100
<b>Кабачки свежие:</b>					
Жаренные ломтиками без кожицы	193	20	154	35	100
Жаренные кружочками в муке	166	10	149	33	100
<b>Лук репчатый:</b>					
свежий сырой очищенный:	119	16	100	-	100
свежий пассерованный до готов:	238	16	200	50	100
<b>Морковь свежая:</b>					
свежая очищенная:	125-133	20-25	100	-	100
свежая отварная:	126-135	20-25	101	0,5	100
<b>Огурцы свежие:</b>					
свежие неочищенные	105	5	-	-	100
свежие очищенные	125	20	-	-	100
<b>Перец болгарский свежий:</b>					
очищенный для фарширования:	133	25	100	-	100
свежий сырой шинкованный:	133	25	100	-	100
свежий резанный пассерованный:	171	25	128	22	100
<b>Помидоры (томаты):</b>					
свежие не очищенные:	102	2	-	-	100
консервированные целые:	200	50	100	-	100
свежие жареные:	187	15	159	37	100
<b>Свекла свежая:</b>					
сырая очищенная	125-133	20-25	100	-	100
вареная целиком	131-140	20-25	109	8	100
вареная в кожуре очищенная	128-136	-	128-136	2+20-25	100
пассерованная соломкой, кубиком	201-215	20-25	161	38	100
<b>Чеснок:</b>					
свежий очищенный:	128	22	100	-	100
сухой очищенный	208	36+26	100	-	100

Приложение № 14

**НОРМЫ ПОТЕРЬ МАССЫ ПРОДУКТОВ И БЛЮД ПРИ ХОЛОДНОЙ И ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ (%)**

Продукты	Потери при холодной обработке, %	Блюда	Потери при тепловой обработке, %
<b>МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ</b>			
<b>Говядина 1 кат.</b>		<b>Отварная говядина:</b>	
• вырезка	<b>15</b>	Варка крупным куском	<b>38</b>
• с костями	<b>26.4</b>	Варка мелкими кусками	<b>37</b>
		<b>Бефстроганов:</b>	
		Тушение	<b>20</b>
		Запекание	<b>10</b>
		<b>Мясо тушеное</b>	<b>20</b>
		<b>Гуляш из отварного мяса:</b>	
		Варка	<b>38</b>
		Тушение	<b>20</b>
		<b>Запеканка картофельная с отв.мясом: 54</b>	
		Варка	38
		Протирание	2-3
		Запекание	14
		<b>Котлеты (биточки) паровые</b>	<b>12</b>
		<b>Котлеты (биточки) жареные</b>	<b>19</b>
		<b>Котлеты (биточки) запеченные</b>	<b>15</b>
		<b>Пудинг из риса с мясом 54</b>	
		Варка	38
		Протирание	2-3
		Запекание	14
		<b>Суфле из отварного мяса паровое 48</b>	
		Варка	38
		Протирание	2-3
		Варка суфле на пару	8
		<b>Фрикадельки мясные паровые</b>	<b>15</b>
		<b>Фрикадельки (кнели) отварные</b>	<b>24</b>
<b>Сосиски, сардельки</b>	<b>2.5</b>	<b>Отварные</b>	<b>0</b>
<b>Колбаса</b>	<b>3</b>		
<b>ПТИЦА</b>			
<b>Цыплята бройлеров 1 кат. п\п</b>	<b>26.1</b>	<b>Курица отварная ( тушкой)</b>	<b>28</b>
		Удаление спинной кости	<b>6</b>
<b>Куры 1 кат. п\п</b>	<b>31.4</b>	Порционирование	<b>3</b>
<b>Куры 1 кат. потр.</b>	<b>11.5</b>	<b>Котлеты ( биточки) паровые</b>	<b>12</b>
		<b>Суфле паровое из отварной курицы 42</b>	
		Варка тушкой	28
		Удаление костей	6
		Варка суфле на пару	8
<b>ПЕЧЕНЬ</b>			
<b>Печень говяжья</b>	<b>17</b>	<b>Печень тушёная</b>	<b>32</b>
		<b>Печень тушёная в соусе</b>	<b>20</b>
		<b>Оладьи из говяжьей печени</b>	<b>17</b>
		Протирание	2

		Жарение	15
<b>РЫБА</b>			
<b>Горбуша</b>	<b>42</b>	<b>Рыба отварная</b>	<b>18</b>
<b>Минтай</b>	<b>54</b>	<b>Рыба жареная</b>	<b>16</b>
<b>Осетр</b>	<b>36</b>	<b>Суфле рыбное:</b>	<b>36</b>
<b>Пикша</b>	<b>40</b>	Припускание	18
<b>Хек</b>	<b>43</b>	Протирание	3
<b>Филе рыбы ( размораживание)</b>	<b>10</b>	Запекаание	15
		<b>Рыба запеченная в соусе</b>	<b>28</b>
		припускание	18
		запекание	10
		<b>Раба тушеная в маринаде:</b>	<b>38</b>
		припускание	18
		тушение	20
		<b>Котлеты ( биточки)</b>	<b>15</b>
		<b>Суфле из отварной рыбы</b>	<b>18</b>
		<b>Кнели рыбные</b>	<b>18</b>
<b>МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
<b>Молоко</b>	<b>-</b>	<b>Молоко кипячёное</b>	<b>5</b>
<b>Творог</b>	<b>1</b>	<b>Творожное суфле, пудинг</b>	<b>10</b>
<b>Кефир, снежок, ряженка... ( разлив)</b>	<b>3</b>	<b>Творожнаязапеканка</b>	<b>15</b>
		<b>Сырники запечёные</b>	<b>15</b>
<b>Сметана (порцион)</b>	<b>1</b>	<b>Вареники ленивые</b>	<b>9</b>
<b>Яйцо</b>	<b>12</b>	<b>Омлет паровой</b>	<b>8</b>
		<b>Омлет запеченый</b>	<b>12</b>
<b>ОВОЩИ</b>			
		<b>Овощи тушеные под мол.соусом</b>	<b>7</b>
		<b>Рагу из овощей</b>	<b>10</b>
<b>Картофель</b>		<b><i>Блюда из картофеля:</i></b>	
С 01.09 по 31.10	<b>25</b>	<b>Рагу с тушеным картофелем</b>	<b>17</b>
С 31.10 по 31.12	<b>30</b>	<b>Картофель отварной</b>	<b>6</b>
С 31.12 по 28.02	<b>35</b>	<b>Картофель запеченный в мол.соусе</b>	<b>10</b>
С 20.02 по 01.09	<b>40</b>	<b>Картофельное пюре</b>	<b>8</b>
		<b>Котлеты, зразы картофельные</b>	<b>17</b>
		<b>Запеканка картофельная, рулет</b>	<b>17</b>
<b>Капуста</b>		<b><i>Блюда из капусты:</i></b>	
	<b>20</b>	<b>Капуста отварная куском</b>	<b>8</b>
		<b>Капуста жареная для фарша</b>	<b>25</b>
		<b>Капуста тушеная</b>	<b>21</b>
		<b>Капуста отварная .запеченая в мол.соусе</b>	<b>23</b>
		<b>Капуста тушеная в молоке</b>	<b>13</b>
		<b>Котлеты капустные</b>	<b>25</b>
		припускание	10
		запекание	15
		<b>Голубцы фаршированные овощами и рисом</b>	<b>49</b>
		варка	8

		запекание	22
		тушение	19
<b>Капуста цветная</b>	<b>48</b>	<b>Капуста цветная тушёная</b>	<b>21</b>
		<b>Капуста цветная запеченная в молочном соусе</b>	<b>26</b>
		<b><i>Блюда из моркови:</i></b>	
<b>Морковь</b> с 01.01 по 31.08	<b>25</b>	<b>Морковь отварная</b>	<b>0.5</b>
		<b>Морковь тушеная</b>	<b>8</b>
<b>с 01.09 по 31.12</b>	<b>20</b>	<b>Морковь пассированная, тушеная</b>	<b>17</b>
		<b>Котлеты морковные</b>	<b>23</b>
		<b><i>Блюда из кабачков:</i></b>	
<b>Кабачки без кожи и семян</b>	<b>33</b>	<b>Кабачки отварные</b>	<b>22</b>
		<b>Кабачки жареные</b>	<b>35</b>
		<b>Кабачки тушёные</b>	<b>22</b>
		<b>Кабачки запеченные в смет.соусе</b>	<b>25</b>
		<b><i>Блюда из свеклы:</i></b>	
<b>Свекла</b> с 01.01 по 31.08	<b>25</b>	<b>Свекла тушеная; запечёная</b>	<b>13</b>
<b>с 01.09 по 31.12</b>	<b>20</b>	<b>Свекла отварная</b>	<b>8</b>
		<b><i>Заправка из лука</i></b>	
<b>Лук репчатый</b>		<b>Лук припущенный</b>	<b>50</b>
		<b>Лук пассированный</b>	<b>20</b>

**ОТХОДЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ХОЛОДНОЙ ОБРАБОТКЕ**  
( несъедобная часть от общей массы продукта, %)

<i>Продукты</i>	<i>% несъедобной части</i>
<b>Крупа</b>	<b>1</b>
<b>Бобовые</b>	<b>0.5</b>
<b>ОВОЩИ</b>	
<b>Баклажаны</b>	<b>10</b>
<b>Лук зеленый</b>	<b>20</b>
<b>Огурцы</b>	<b>7</b>
<b>Томаты</b>	<b>5</b>
<b>Перец зеленый сладкий</b>	<b>25</b>
<b>Петрушка(зелень)</b>	<b>20</b>
<b>Петрушка (корень)</b>	<b>25</b>
<b>Редис</b>	<b>20</b>
<b>Репка</b>	<b>20</b>
<b>Салат</b>	<b>20</b>
<b>Чеснок</b>	<b>15</b>
<b>Укроп, шпинат</b>	<b>26</b>
<b>ФРУКТЫ</b>	
<b>Абрикосы</b>	<b>14</b>
<b>Апельсины</b>	<b>30</b>
<b>Груши</b>	<b>10</b>
<b>Лимоны</b>	<b>40</b>
<b>Мандарины</b>	<b>26</b>
<b>Яблоки</b>	<b>12</b>
<b>Бананы</b>	<b>30</b>

<b>Персики</b>	<b>20</b>
<b>Слива</b>	<b>12</b>

## ТАБЛИЦА ПОТЕРЬ "ОВОЩИ"

Приложение № 15

Наименование продукта	Масса продукта брутто	% холодной очистки	Масса нетто п/ф	% тепловой обработки	Вес готового продукта
<b>Картофель :</b>					
Молодой очищенный:	125	20	100		100
Молодой отв. в кожуре очищенный:	133	20	106	6	100
Свежий очищенный:	133-167	25-40	100	0	100
Очищенный отварной:	137-172	25-40	103	3	100
Отварной в кожуре, очищенный:	137-172		137-172	3+25-40	100
Печеный в кожуре:	167	-	167	40	100
<b>Баклажаны свежие:</b>					
Сырые очищенные:	118	15	100	-	100
Сырые для фарширования:	105	5	100	-	100
Жаренные кружочками:	142	5	135	26	100
панированные в муке, жаренные	135	5	128	22	100
печёные целые, очищенные	137	-	137	27	100
<b>Капуста белокачанная:</b>					
сырая очищенная:	125	20	100	-	100
шинкованая для салата:	198	20-37	100	-	100
тушенная:	159	20	127	21	100
вареная целиком для голубцов:	136	20	109	8	100
Капуста квашеная тушенная:	169	30	118	15	100
<b>Кабачки свежие:</b>					
Жаренные ломтиками без кожицы	193	20	154	35	100
Жаренные кружочками в муке	166	10	149	33	100
<b>Лук репчатый:</b>					
свежий сырой очищенный:	119	16	100	-	100
свежий пассерованный до готов:	238	16	200	50	100
<b>Морковь свежая:</b>					
свежая очищенная:	125-133	20-25	100	-	100
свежая отварная:	126-135	20-25	101	0,5	100
<b>Огурцы свежие:</b>					
свежие неочищенные	105	5	-	-	100
свежие очищенные	125	20	-	-	100
<b>Перец болгарский свежий:</b>					
очищенный для фарширования:	133	25	100	-	100
свежий сырой шинкованный:	133	25	100	-	100
свежий резанный пассерованный:	171	25	128	22	100
<b>Помидоры (томаты):</b>					

## ТАБЛИЦА ПОТЕРЬ "ОВОЩИ"

Приложение № 15

Наименование продукта	Масса продукта брутто	% холодной очистки	Масса нетто п/ф	% тепловой обработки	Вес готового продукта
свежие не очищенные:	102	2	-	-	100
консервированные целые:	200	50	100	-	100
свежие жареные:	187	15	159	37	100
<b>Свекла свежая:</b>					
сырая очищенная	125-133	20-25	100	-	100
вареная целиком	131-140	20-25	109	8	100
вареная в кожуре очищенная	128-136	-	128-136	2+20-25	100
пассерованная соломкой, кубиком	201-215	20-25	161	38	100
<b>Чеснок:</b>					
свежий очищенный:	128	22	100	-	100
сухой очищенный	208	36+26	100	-	100

Приложение 16

### Алгоритм ( план) контроля за организацией питания в МДОУ

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Мед.сестра	Ежедневно	Накопительная ведомость	Составление меню
		Заведующий	1 раз в месяц		Анализ, утверждение
		Завхоз	1 раз в 10 дней		Анализ
		ЦБ 1	1 раз в месяц	Накладные	Экономический анализ
2	Качество приготовления пищи	Диетсестра	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Технологические карты
		Заведующий	Периодически (по циклограмме)	Снятие пробы	Технологические карты
		Завхоз		Снятие пробы	Технологические карты
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Снятие пробы	Журналы «Бракераж готовой продукции»
3	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Мед.сестра	Ежедневно	Журнал«Бракераж сырой продукции	Анализ, учет
		Зав.складом продуктов	Ежедневно	Журнал«Входного контроля...»	Анализ, учет
		Заведующий	Выборочно	Акт проверки	Анализ документации
		Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт проверки	
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Повар	Ежедневно	Журнал «Регистрации Температурно-влажностного режима вкладовых	Проверка, запись в журнале
5	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Мед.сестра Завхоз	Ежедневно при поступлении продуктов	Журнал «Входной контроль пищевых продуктов и продовольственного сырья»	Проверка, запись в журнале
6	Закладка продуктов в котел	Мед.сестра	Ежедневно	Сотрудники согласно приказа (по графику)	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Ответственный за закладку	Ежедневно		
7	Маркировка посуды, оборудования	Мед.сестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях		Наблюдение, анализ документации
		Ст.воспитатель			
		Завхоз	При подготовке к уч. году, при поступлении заявок		Отчет для заведующей д/с
	Норма выхода	Мед.сестра	Ежедневно	Составление акта	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная	Ежедневно	Журнал «бракеража	

8	блюдо (вес, объем)	комиссия		готовой продукции»		
		Заведующий	По графику	Журнал «бракеража готовой продукции», карта оперативного контроля	Контрольное взвешивание	
		Ревизоры ЦБ 1	По плану	Акты проверок		
9	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых	Мед сестра	Ежедневно	«Журнал санитарно- технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока (журнал визуального контроля)»	Наблюдение	
			1 раз в месяц	Карта контроля	Анализ	
		Заведующий	1 раз в неделю	Планерка	Документация медсестры	Наблюдение, анализ документации
			1 раз в месяц			
		Завхоз	1 раз в 3 месяца	Журналы Акты проверок	Анализ документации, наблюдение, карты контроля	
При подготовке к нов. уч году	Отчет для заведующего		Наблюдение			
10	Калорийность пищевого рациона	Мед.сестра	Ежедневное заполнение документации	Технол. карта, подсчет энергетич. ценности	Анализ 1 р. в месяц	
		Заведующий	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравн. анализ	
11	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Медсестра	Ежедневно	«Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (допуска к работе)»;	Осмотр, запись в журналах	
		Медсестра	1 раз в квартал	«Журнал регистрации мед. осмотров». Санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале	
		Заведующий	1 раз в квартал	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации	
12	Соблюдение графика режима питания	Медсестра, заведующий,	Ежедневно	Соблюдение графика выдачи продуктов в группы	Оперативный контроль	
13	Программа производственного контроля	Медсестра	По плану	Соблюдение «Программы производственного контроля»	Анализ, проверка документации	
			Согласно «Программе производственного контроля»	Проверки санитарного состояния и соблюдения санитарно-эпидемиоло- гического режима	Акты	
14	Качество и безопас- ность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Мед.сестра Завхоз	При поступлении продуктов	Технические документы, сертификаты качества, счета-фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации	
		Заведующий	1 раз в месяц			
15	Нормативно- правовая база по организации питания	Заведующий, Завхоз	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих реше-ний, разработка внутри- садовой документации, приказы, памятки и т.д.	
16	Использование дезинфекционных средств	Медсестра	Ежедневно	Журнал использования дез. средств	Запись, анализ	
		Заведующий, Завхоз	1 раз в квартал			
17	Исполнение предписаний, нарушений	Заведующий, медсестра Завхоз	В установленные сроки	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний	
18	Накопительная ведомость	Медсестра	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ, рекомендации	
		Заведующий	1 раз в 10 дней			
19	Заявка продуктов питания	Завхоз	Ежедневно	Бланки заказа	Анализ	
		Заведующий	По	Карточки контроля, календарные планы, режимные		

20	Организация питания в воспитательном процессе	Ст. воспитатель	циклограмме	процессы, дид. игры, диагностические срезы, наблюдение, анализ результатов	
		Воспитатели	По плану	Работа по организации питания	Дидактические игры, папки-передвижки для родителей с рекомендациями по организации питания дома
21	Правила мытья посуды и инвентаря	Медсестра	Регулярно	Контроль	Наблюдение, опрос
		Заведующий, Завхоз	1 раз в месяц		Рекомендации
22	Правила обработки скорлупы яиц	Медсестра	Ежедневно	Контроль	Карта контроля
23	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Завхоз	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции Журнал «Входного контроля...»	Наблюдение,
		Заведующий	Выборочно	Акт проверки	Анализ
		Бракеражная ком	1 раз в месяц	Акт проверки	документации
24	Оптимальный температурный режим хранения продуктов холодильниках	Повар	Ежедневно	Журнал «Регистрации температурно-влажностного режима	Проверка, запись в журнале
25	Соблюдение требований транспортировки продуктов	Мед.сестра	При поступлении продуктов	Ежедневно	Журнал «Входной контроль пищевых продуктов и продовольственного сырья»
		Завхоз			
26	Закладка продуктов котел	Мед.сестра	Ежедневно	Сотрудники (по графику)	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Отв. за закладку			
27	Маркировка посуды, оборудования	Мед.сестра	Постоянно	Оперативный контроль, Лист контроля	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях		Наблюдение, анализ документации
		Завхоз	При подготовке д/с к уч. году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет для заведующего д/с
28	Норма выхода блюд (вес, объем)	Мед.сестра	Ежедневно	Акт	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «бракеража готовой продукции», карта контроля	
		Заведующий	По графику	Акты проверок	
		Ревизоры ЦБ 1	По плану		
29	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых	Мед.сестра	Ежедневно	«Журнал санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в неделю	Планерка	Наблюдение, анализ документации
			1 раз в месяц	Документы мед.сестры	
		Завхоз	1 раз в 3 месяца	Журналы Акты проверок	Анализ документации, наблюдение, ДРК
			При подгтов-ке к новому уч. году	Отчет для заведующего	Наблюдение



# ЖУРНАЛ

## бракеража скоропортящейся пищевой продукции

<p>МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №194» <i>наименование учреждения с указанием правовой формы</i> 153..031.Г.Иваново, проезд Шахтинский, д.81</p> <hr/> <p><i>месторасположение учреждения</i></p>
--

НАЧАТ	_____ 20 _____ г.
-------	-------------------

ОКОНЧЕН	_____ 20 _____ г.
---------	-------------------

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

# ЖУРНАЛ

## бракеража готовой пищевой продукции

**МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №194»  
наименование учреждения с указанием правовой  
формы**

**153..031.Г.Иваново, проезд Шахтинский, д.81**

---

**месторасположение учреждения**

<b>НАЧАТ</b>	_____ 20 _____ г.
--------------	-------------------

ОКОНЧЕН	_____ 20____ г.
---------	-----------------

### Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание


Приложение № 2

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение № 3

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 13

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------------	------------------------------	-----------------------------------	---	--	---	--	------------

Приложение № 16

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний	Результат осмотра медицинским работником (ответственным)	Подпись медицинского работника (ответствен ного)
-------	------	--	-----------	--	--	---	---

				сотрудника и членов семьи	кожи рук и открытых поверхностей тела	лицом) (допущен / отстранен)	лица)
--	--	--	--	---------------------------	---------------------------------------	------------------------------	-------

Приложение № 12

**Ведомость контроля за рационом питания с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_**

Режим питания: 5-ти разовое

Возрастная категория: с 1 года до 3-х лет, для детей от 3 до 7 лет и для детей от 7-ми до 8-ми

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)	
			1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день			

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя образовательной организации: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Приложение №1  
к приказу № \_\_\_ от \_\_\_\_\_

**Программа  
проведения внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке**

№	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания : маркировка, накладная с указанием дат выработки, срок реализации Документы удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация , сертификат или свидетельство государственной регистрации ) ➤ сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
3	Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный транспорт. Лица . сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и	

	выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, нарукавники и др.), имеют личную медицинскую книжку с прохождением медицинских осмотров и прохождении профессиональной подготовки и аттестации	
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до окончания сроков реализации	
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра гидрометра Соответствие показателей термометров записям в соответствующем журнале	
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8	Наличие условий для хранения пищевых продуктов (достаточность холодильного оборудования для соблюдения товарного соседства и наличие стеллажей и подтоварников)	
9	Наличие договоров на проведение дератизационных, дезинфекционных мероприятий с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ)	



**Управление образования Администрации города Иванова**  
**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**  
**«Детский сад комбинированного вида № 194»**

☒ 153021, г. Иваново, проезд Шахтинский, д. 81, ☒ 38-56-15

ПРИНЯТО. На общем собрании коллектива МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №194» Протокол № ____ от	Согласовано Управляющим советом Председатель управляющего совета Шошина Н.Ю. _____ Протокол № ____ от _____201__	УТВЕРЖДАЮ. заведующий МБДОУ _____ Балашова Н.А приказ _____ от _____
---	---	--

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад №27»

#### 1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом ДОУ в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДОУ в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.3. Настоящее положение принимается общим собранием ДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОУ.

1.4. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых общим собранием ДОУ, и вводятся в действие на основании приказа заведующего ДОУ.

#### 2. Порядок создания и состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят представители ДОУ – заведующий, старшая медицинская сестра, завхоз, старший воспитатель, воспитатель возрастной группы и младший воспитатель одной из возрастной группы. Общее количество членов бракеражной комиссии – 5-7 человек.

2.3. Председателем бракеражной комиссии является заведующий ДОУ.

2.4. Представители от родительской общественности также могут быть включены в состав бракеражной комиссии.

2.5. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего ДОУ сроком на один год.

#### 3. Задачи бракеражной комиссии

В задачи бракеражной комиссии входит:

3.1. Контроль соблюдения и рационов питания воспитанников.

3.2. Контроль соответствия питания возрастным физиологическим потребностям воспитанников в пищевых веществах и энергии, а также принципам рационального и сбалансированного питания.

3.3. Контроль организации питания, в т.ч.:

- Выполнение норм выхода и качества блюд;
  - Своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд;
  - Соблюдение сроков завоза продуктов, соответствие количества продукции накладной, качество поставляемых продуктов;
  - Обоснованность замены блюд;
- Технология приготовления питания;
- Температура подаваемых блюд;
  - Культура организации питания;
  - Количество пищевых отходов;
  - Сохранность и правила хранения продуктов;
  - Калорийность питания;

Целевое расходование денежных средств, выделенных на организацию питания воспитанников.

3.4. Организация обучения и повышение квалификации ответственных за питание и медицинского персонала ДООУ.

3.5. Координация деятельности ДООУ и поставщиков продуктов.

#### **4. Полномочия бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия:

- Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- Следит за правильностью составления меню;
- Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### **5. Направления деятельности бракеражной комиссии**

5.1. Бракеражная комиссия организует:

- Консультативную работу для сотрудников и родителей (законных представителей);
- Повышение квалификации, обучение персонала, ответственного за питание в ДООУ;
- Практическую помощь в овладении технологией приготовления блюд;
- Плановый систематический анализ организации питания, хранения и транспортировки продуктов.

5.2. Бракеражная комиссия контролирует:

- Работу пищеблока (материальную базу пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, технологию приготовления продуктов, качество и количество пищи, маркировку тары, соблюдение графика выдачи пищи по группам);
- Организацию питания детей в группах (соблюдение режима питания, доставку и раздачу пищи в группы, сервировку столов, гигиену приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировку посуды);
- Организацию транспортировки продуктов;
- Ведение документации по организации питания.

## **6. Оценка работы бракеражной комиссии**

- 6.1. Бракеражная комиссия ежемесячно проводит административное совещание с отчетом должностных лиц, ответственных за организацию и обеспечение качества питания участием представителей этой комиссии, родителей (законных представителей) и сотрудников ДООУ.
- 6.2. Бракеражная комиссия систематически анализирует материалы по организации и качеству питания, внедрению новых форм и методов обслуживания, новых технологий.
- 6.3. Результаты проверок бракеражной комиссии должны быть отражены в специальном заведенном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить: выдачу готовой пищи на группы, деятельность сотрудников ДООУ до принятия Необходимых мер по устранению замечаний или нарушений.
- 6.4. В случае выявления нарушений и замечаний, установленных комиссией в организации питания, не исполнении должностных обязанностей, нарушений правил внутреннего трудового распорядка, составляется акт или протокол произошедшего.
- 6.5. Администрация ДООУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные бракеражной комиссии.
- 6.6. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **7. Права бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия имеет право:

- 7.4. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДООУ, контролировать выполнение принятых решений.
- 7.5. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДООУ.
- 7.6. Ходатайствовать перед администрацией ДООУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

## **8. Ответственность бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия несет ответственность:

- 8.4. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии действующим законодательством РФ.
- 8.5. Установление взаимоотношений с сотрудниками и родителями (законными представителями) воспитанников в вопросах организации качественного питания в ДООУ.

## **9. Документация бракеражной комиссии**

- 9.4. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью ДООУ.
- 9.5. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

Управление образования Администрации города Иванова  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 27»  
153021, г.Иваново, ул. Льва Толстого , д.12/3, тел.38-54-79  
е.л. адрес: dou27@ivedu.ru  
ИНН/КПП 3702002903/370201001

---

**ПРИКАЗ**

\_\_\_\_.20\_\_\_\_

№

**Об организации питания в 2022 г.**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**ПРИКАЗЫВАЮ**

1. Дополнить и утвердить дополнения к должностным инструкциям работников пищеблока, младшего воспитателя, воспитателя, заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе
2. В срок до 15.02.2022 ознакомить сотрудников с дополнениями под роспись в журнале.
3. Создать постоянную комиссию по организации питания, бракеражу готовой продукции в МБДОУ «Детский сад № 27» в составе:  
Председатель комиссии – заведующий Ларионова Е.Ю.  
Члены комиссии – Заместитель заведующего по АХР Давыдова Е.А.  
Воспитатель -Соина Е.В.  
Председатель Общего собрания работников ДОУ – Бодина Д.В.  
Медицинская сестра (по согласованию)- Степанова С. В.
4. Заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе Давыдову Е.А. назначить ответственным за производственный контроль организации питания .
5. С целью предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания комиссии по организации питания в МБДОУ «Детский сад № 27» разработать программу производственного контроля на 2021г. за правильной организацией питания в срок до 15.02.2022 (приложение 1)
6. Результаты контроля доводить до членов коллектива ДОУ ежемесячно на производственных совещаниях
7. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 20-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3-х лет до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным заведующим меню. При замене одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и

кулинарных изделий пользоваться таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к Правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

11. Заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе Давыдовой Е.А.

проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;

осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения;

с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);

в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

12. Заместителю заведующего по административно-хозяйственной работе Давыдовой Е.А.:

осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами; в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать;

следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;

при составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;

с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях

13. Заведующего складом продуктов питания Отавину Галину Евгеньевну назначить ответственным за ведением журналов:

**Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке**

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

14. Поварам :

изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия в соответствии с требованиями технических регламентов и едиными санитарными требованиями.

при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность;

изготавливать блюда в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом;

не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче изделий, посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использовать термометр;

осуществлять питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятить воду не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченую воду охлаждать до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечать в графике.

При использовании кулеров : размещать их в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергать мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводить не реже одного раза в три месяца;

с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях

16. Назначить повара Симонову Галину Константиновну, повара Горемыкину Ирину Владимировну, шеф-повара Николаеву Ирину Анатольевну ответственными за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществлять 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) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

17. Подсобному рабочему Ковалевой Надежде Викторовне. или лицу временно исполняющему его обязанности:

производить в производственных помещениях пищеблока ежедневно влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте;

обрабатывать инвентарь для готовой и сырой продукции , хранить его отдельно в производственных цехах;

маркировать емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);

мыть и сушить столовые приборы, столовую посуду, чайную посуду, подносы перед раздачей;

- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть;
- осуществлять сбор и обращение с отходами в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории ДОО;

18. Работникам пищеблока своевременно проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством Российской Федерации

19. Медицинскому работнику, а в случае ее отсутствия заместителю заведующего по АХР Орловой О.А.:

- проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного 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 заносить в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Своевременно предоставить докладную о выявленных лицах с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями с целью временного отстранения от работы с пищевыми продуктами или перевода на другие виды работ.

19. Работникам пищеблока:

- запретить хранить личные вещи и комнатные растения в производственных помещениях пищеблока

20. Работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

21. Младшие воспитатели воспитателя:

- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- осуществлять питьевой режим :  
до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры ;  
смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.  
Время смены кипяченой воды отмечать в графике; перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть

20. Педагогам групп размещать в доступных для родителей и детей местах следующую информацию:

ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

21. Педагогическому составу питаться по сменно (утренняя смена).

Рабочему по стирке и ремонту спецодежды, кастаняше, уборщице служебных помещений, рабочему по комплексному обслуживанию здания разрешить питаться в ДОУ по желанию. При осуществлении работы по совместительству (замена временно отсутствующего младшего воспитателя) питаться ежедневно. Отказ от питания сотрудников связанных с раздачей пищи в ДОУ должен быть подтвержден документально.

22. Ответственность за выполнение приказа на заместителя заведующего по АХР Давыдовой Е.А.

23. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Е.Ю. Ларионовой

Приложение к приказу № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_

### **ПРОГРАММА**

#### **производственного контроля организации питания в МБДОУ «Детский сад № 27» на 2022г.**

#### **Цель производственного контроля:**

Осуществление контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством поставляемых продуктов питания и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

#### **Объекты производственного контроля:**

- Помещения пищеблока
- Групповые помещения
- Технологическое оборудование
- Рабочие места
- Сырье, готовая продукция
- Отходы производства

#### **Контролируется:**

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки продуктов питания
- Показатели качества и безопасности продуктов
- Полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах
- Поточность приготовления продуктов питания
- Качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях
- Условия и сроки хранения продуктов
- Условия хранения дез. и моющих средств на пищеблоке, групповых помещениях
- Соблюдение требований и норм Санпин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" при приготовлении и выдаче готовой продукции



- Исправность холодильного, технологического оборудования
- Контроль личной гигиены, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, мед. осмотра. Вакцинации сотрудниками ДООУ
- Дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях

#### **Нормативные правовые акты**

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»
2. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»

#### **Нормативные акты Правительства Российской Федерации**

3. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р)

#### **Федеральные законы**

1. Закон Российской Федерации от 7.02.1992 №2300-1 "О защите прав потребителей"
2. Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «ОБ ОБРАЗОВАНИИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
3. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
5. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
6. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
7. Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"
8. Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
9. Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
10. Федеральный закон от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

#### **Ведомственные нормативные акты**

1. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»
2. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»
3. Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений»

#### **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы**

1. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» (утверждены постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 г. № 6)
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36) 30
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. № 59)

4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98)
5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299)
7. ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 15 мая 2013 г. N 26 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНПИН 2.4.1.3049-13 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

**Методические рекомендации и указания**

1. Методические указания МУК 2.3.2.721-98 «2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище» (утверждены Главным Государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 г.)
2. Методические рекомендации Министерства здравоохранения Российской Федерации и Российской академии медицинских наук «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» (утверждены Межведомственным научным советом по педиатрии и Межведомственным научным советом по гигиене и охране здоровья детей и подростков 2 июля 2002 г. протокол № 4)
3. Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178)

Ответственный за осуществление производственного контроля  
 Заместитель заведующего по административно- хозяйственной работе  
 Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению контроля заведующий  
 медицинская сестра  
 старший воспитатель  
 педагоги групп  
 заведующий складом продуктов питания  
 заместитель заведующего по АХР

**План производственного контроля за организацией питания в ДОУ**

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Заведующий, контрактный управляющий	Контракт ( ы) на поставку продуктов питания ( аутсортинг)
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и	Товарно-транспортные накладные, журнал

	питания, сырья		качеством питания	бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт ( при выявлении нарушений)
<b>2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции</b>				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Наличие маркировки на пробах
<b>3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе</b>				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Меню
3.4.	Соответствие приготовления Блюда технологической карты	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические карты

<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов ( сырья, кулинарной продукции)</b>				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы
4.2.	Холодильное оборудование ( морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы
<b>5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды</b>				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

5.2.	Условия труда, производственная среда групповой, буфетной	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений</b>				
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий</b>				

7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования

<b>8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи</b>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания, список детей питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Акты по проверке организации питания

			качеством питания	
--	--	--	----------------------	--

**Дополнение № 1к должностной инструкции заместителя заведующего по АХР  
от \_\_\_\_\_**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Дополнить раздел « должностные обязанности» пунктами:**

- осуществляет прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;
- не принимает в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье ;
- следит за сроками годности продукции;
- утилизирует пищевую продукцию с истекшим сроком годности;

- при составлении меню использует наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах

**- ведет журналы:**

- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ;

- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» ;

- табель посещаемости (питания) воспитанников, сотрудников;

- хранит личные вещи и комнатные растения вне производственных помещений пищеблока;

- оставляет в индивидуальном шкафу или специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранит отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимает в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевает сверху халат;

- моет руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщает обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;

- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролирует хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции, дезинфекции в производственных помещениях . Контролирует дератизацию и дезинсекцию , дезинфекцию помещений ДОУ распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в отсутствие персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ)

- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускает ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции продуктов в производственных помещениях - несет ответственность за исправность оборудования складских помещений для хранения продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольных термометров;

- осуществляет контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения;

- в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечивает выдачу и контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

Дата \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

**Дополнение №1 к должностной инструкции повара от \_\_\_\_\_**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Дополнить раздел «должностные обязанности» пунктами:**

- изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия в соответствии с требованиями технических регламентов и едиными санитарными требованиями.

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую,

биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность;

- изготавливает блюда в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом;
- не привлекает к приготовлению, порционированию и раздаче изделий, посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

- с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче использует термометр;

- обеспечивает временное хранение готовых блюд и пищевой продукции, переданной родителями детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в холодильнике, осуществляет разогрев блюд в микроволновой печи;

- осуществляет питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, кипятит воду не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченую воду охлаждает до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводит не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды фиксирует в графике.

- **повар** ответственный за отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществлять 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) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускает ее хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях

- **при выполнении работы на время временно отсутствующего работника по должности «подсобный рабочий»**

- производить в производственных помещениях пищеблока ежедневно влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений использовать отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществлять в специально отведенном месте;

- обрабатывать инвентарь для готовой и сырой продукции , хранить его отдельно в производственных цехах;

- маркировать емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);

- мыть и сушить столовые приборы, столовую посуду, чайную посуду, подносы перед раздачей;

- в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освободить от остатков воды, промыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, сполоснуть;

- осуществлять сбор и обращение с отходами в соответствии с требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории ДООУ;

- своевременно проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в соответствии с законодательством Российской Федерации;

- хранит личные вещи и комнатные растения вне производственных помещениях пищеблока

- оставляет в индивидуальном шкафу или специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранит отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимает в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевает сверху халат;
- моет руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу

Дополнение № \_\_\_\_\_ к должностной инструкции зам.зав. по АХЧ от \_\_\_\_\_

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Дополнить раздел «должностные обязанности» пунктами:**



- несет ответственность за исправность оборудования складских помещений для хранения продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольных термометров;
- осуществляет контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения;
- с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролирует хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции, дезинфекции в производственных помещениях . Контролирует дератизацию и дезинсекцию , проводит дезинфекцию помещений ДОУ распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в отсутствие персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ)
- в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечивает контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.

Дата \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

**Дополнение №1 к должностной инструкции младшего воспитателя от \_\_\_\_\_**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-

эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Дополнить раздел «должностные обязанности»** пунктами:

- в конце рабочего дня проводит мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- осуществляет питьевой режим : до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры ; смену воды в емкости для её выдачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечает в графике; перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождает от остатков воды, промывает в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, споласкивает.

Дата \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

**Дополнение № \_\_\_\_\_ к должностной инструкции воспитателя от \_\_\_\_\_**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Дополнить раздел «должностные обязанности»** пунктами:

- размещает в доступных для родителей и детей местах следующую информацию:
- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей

Дата \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

«Детский сад комбинированного вида № 194»

Приказ

от 15.01.2021

№\_11-од\_\_\_\_\_

Об усилении контроля организации и качества питания в  
МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №194»

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», в связи с неблагополучной ситуацией по новой коронавирусной инфекцией.

Приказываю

1. Усилить контроль за организацией и качеством питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №194»
2. Заместителю заведующего по АХР
  - обеспечить работников пищеблока запасом одноразовых масок и перчаток (исходя из продолжительности рабочей смены и масок не реже 1 раза в 3 часа)
  - обеспечить работников пищеблока кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами
3. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики
  - часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками
  - носить одноразовые маски, перчатки, соблюдая их график ношения
  - проводить дезинфекцию столовой посуды
  - проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены
4. Рабочему по кухне
  - проводить дезинфекцию помещений пищеблока по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов)
  - проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств
5. Контроль за исполнением приказа возлагаю на заместителя заведующего по АХР Орлову Ольгу Александровну

Заведующий \_\_\_\_\_ Н.А.Балашова

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад комбинированного вида № 194»**

**Приказ**

**от 11.01.2021**

**№**

**Об организации питьевого режима воспитанников в 2021 году**

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения»,

**Приказываю**

1. Организовать в 2021 году питьевой режим воспитанников МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №194» в следующей форме – кипяченая питьевая вода
2. Назначить ответственного за организацию питьевого режима медицинскую сестру Сальникову Любовь Ивановну
3. Медицинской сестре
  - контролировать качество, безопасность кипяченой воды, условия ее хранения (замена каждые 3 часа)
  - контролировать чтоб воспитанники имели свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени пребывания в МБДОУ
4. Поварам
  - обеспечить качество кипяченой воды и условия ее хранения (кипятить воду не менее 5 минут, до раздачи кипяченая вода должна быть охлаждена непосредственно в емкости, где она кипятилась)
  - выдавать кипяченую воду с пищеблока в каждую группу . каждые 3 часа
  - вести график смены кипяченой воды
5. Воспитателя , младшим воспитателям
  - получать кипяченую воду с пищеблока каждые 3 часа
  - вести график смены питьевой кипяченой вод
  - следить , чтоб до раздачи детям кипяченая вода была охлаждена до комнатной температуры непосредственно в чайнике
  - наливать воду в стаканы для детей . соблюдая санитарные и гигиенические нормы
6. Заместителю заведующего по АХР обеспечить группы достаточным количеством посуды , а также промаркированными подносами для чистой и использованной посуды
7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой

Заведующий

\_\_\_\_\_ Н.А.Балашова

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 135»**

**Приказ**

**от 11.02.2021**

**№ 11-од**

**Об организации проверки на пищеблоке**

В Целях осуществления контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима в МБДОУ «Детский сад № 135», организации качественного , безопасного питания воспитанников в дошкольном учреждении

Приказываю

1.Организовать проведение со 12.02.2021 по 20.02.2021 внеплановые проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке.

2.Создать комиссию для проведения проверки в составе

Председатель комиссии – заведующий

Члены комиссии- Князькова Марина Николаевна- медицинская сестра (по согласованию)

Денисова Наталия Васильевна- заместитель заведующего по АХР

Силина Людмила Валерьевна- воспитатель

3. Утвердить программу проведения внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке (приложение №1)

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий

\_\_\_\_\_ Т.В.Филимонова

**Программа  
проведения внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания  
на пищеблоке**

№	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания : маркировка, накладная с указанием дат выработки, срок реализации Документы удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация , сертификат или свидетельство государственной регистрации ) ➤ сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
3	Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный транспорт. Лица . сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, нарукавники и др.), имеют личную медицинскую книжку с прохождением медицинских осмотров и прохождением профессиональной подготовки и аттестации	
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до окончания сроков реализации	
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра гидрометра Соответствие показателей термометров записям в соответствующем журнале	
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8	Наличие условий для хранения пищевых продуктов (достаточность холодильного оборудования для соблюдения товарного соседства и наличие стеллажей и подтоварников)	
9	Наличие договоров на проведение дератизационных, дезинфекционных мероприятий с предоставлением документов, подтверждающих	

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №135»**

**Приказ по МБДОУ №135**

От 11. 01.2021 г.

№ 11.1-од

**«О назначении ответственных за работу с  
Федеральной государственной информационной системой «Меркурий»**

В соответствии с приказом Минсельхоза от 27.12.2016 №589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях.»

Приказываю

1. Назначить ответственными за погашение и оформление возвратных ветеринарных сопроводительных в ФГИС Меркурий (далее Система)

- заместителя заведующего по АХР, заведующего складом продуктов питания - Денисову Наталию Васильевну

2. Работникам, ответственным за работу с Системой

- изучить инструкции по работе с системой на официальном сайте Россельхознадзора и главного управления ветеринарии по Костромской и Ивановской области

- принимать продукцию строго по электронным ветеринарным сопроводительным документам

- гасить и оформлять возвратные ветеринарные документы строго через Систему

- об изменениях данных, указанных при регистрации в Системе, не позднее двух дней сообщить заведующему МБДОУ

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий \_\_\_\_\_ Т.В.Филимонова