

НАЧАЛЬНИК ДЕПАРТАМЕНТА ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА  
ПЕРМИ ПЕРМСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 12 сентября 2019 года N 059-08-01-09-843

Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации [от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"](#), на основании [Положения о департаменте образования администрации города Перми](#), утвержденного [решением Пермской городской Думы от 12 сентября 2006 г. N 224](#), с целью надлежащей организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы дошкольного возраста, подведомственных департаменту образования, приказываю:

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста.

2. Начальникам отделов образования районов города Перми организовать ознакомление с настоящим Приказом руководителей подведомственных образовательных учреждений города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста, в течение 3 рабочих дней после подписания.

3. Признать утратившими силу приказы начальника департамента образования администрации города Перми:

от 12 августа 2011 г. N СЭД-08-01-09-558 "Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста",

от 27 марта 2015 г. N СЭД-08-01-09-371 "Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста".

4. Настоящий Приказ вступает в силу со дня официального опубликования в печатном средстве массовой информации "Официальный бюллетень органов местного самоуправления муниципального образования город Пермь".

5. Организационно-правовому управлению департамента образования администрации города Перми обеспечить опубликование настоящего Приказа в печатном средстве массовой информации "Официальный бюллетень органов местного самоуправления муниципального образования город Пермь".

6. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на начальника управления имуществом комплексом Шарипову Р.Р.

Л.В.СЕРИКОВА

## **Положение об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста**

УТВЕРЖДЕНО

Приказом

начальника департамента

образования администрации

города Перми

от 12.09.2019 N 059-08-01-09-843

### **I. Общие положения**

1.1. К компетенции образовательной организации относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации (пункт 3 статьи 28 Федерального закона Российской Федерации [от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"](#)).

1.2. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста (далее - Положение), разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста, подведомственных департаменту образования администрации города Перми (далее - Департамент, МДОУ).

1.3. Под организацией питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем МДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

## **II. Общие подходы к организации питания обучающихся**

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации [от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"](#).

2.2. Функция предоставления питания может быть передана специализированной организации общественного питания.

Решение об организации питания путем привлечения сторонней специализированной организации общественного питания принимается администрацией МДОУ с учетом мнения уполномоченного уставом МДОУ органа, созданного в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних при принятии решений, затрагивающих их права и законные интересы.

Отбор сторонней специализированной организации общественного питания осуществляется по результатам открытого конкурса на право заключения договора оказания услуги по организации питания, проведенного в соответствии с требованиями [федеральных законов от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"](#) для бюджетных МДОУ или [от 18 июля 2011 г. N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц"](#) для автономных МДОУ с использованием критериев "Цена договора", "Квалификация участника конкурса" и "Наличие предложений по созданию условий для повышения качества услуги".

В договоре оказания услуги по организации питания, заключенном по результатам открытого конкурса, предусматриваются обязанности поставщика оказать услугу в соответствии с требованиями санитарного законодательства, регулярно проводить лабораторные испытания, подтверждающие качество и безопасность предоставленного питания, и реализовать в установленные сроки предложения по созданию условий для повышения качества услуги, содержащиеся в конкурсной заявке участника, а также ответственность за неисполнение взятых на себя обязательств в виде штрафов и расторжения договора.

2.3. Работа пищеблоков МДОУ в соответствии с объемно-планировочными решениями может быть организована в форме:

производства и реализации кулинарной продукции,

производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации,

реализации кулинарной продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания.

2.4. Питание обучающихся МДОУ должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

[Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#),

[Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](#),

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13),

СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов",

СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья",

СП 2.3.6.1254-03 "Дополнение N 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья",

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов",

СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий",

[Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"](#),

Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. N 213н и Министерства образования Российской Федерации N 178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений",

иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МДОУ.

2.5. В целях обеспечения соответствия организации питания требованиям нормативных документов МДОУ:

2.5.1. проводит мониторинг организации питания в соответствии с критериями, указанными в разделе III Положения;

2.5.2. осуществляет контроль организации питания, в том числе за исполнением условий договора оказания услуги по организации питания и договора аренды пищеблока, за исполнением медицинскими работниками условий договора о совместной деятельности по организации медицинского обслуживания обучающихся в части контроля за организацией питания;

2.5.3. обеспечивает создание и осуществляет контроль за работой общественной комиссии по контролю за организацией питания, включающей представителей родительской и педагогической общественности, на основании плана работы комиссии, утвержденной руководителем МДОУ;

2.5.4. организует обсуждение результатов контроля со всеми заинтересованными лицами МДОУ;

2.5.5. размещает актуальную информацию об организации питания в учреждении на официальном сайте МДОУ в сети Интернет (нормативно-правовая база, режим приема пищи, перспективное меню, состав бракеражной комиссии, общественной комиссии по контролю за организацией питания, результаты проведенных контрольных мероприятий, материалы по формированию культуры здорового питания и другое).

2.6. Руководитель МДОУ:

2.6.1. организует принятие и утверждает в порядке, установленном уставом МДОУ, локальные акты: положение об организации питания в МДОУ, положение о бракеражной комиссии;

2.6.2. ежегодно перед началом учебного года утверждает:

график выдачи пищи обучающимся,

комплекс мероприятий, направленных на обеспечение безопасности организации питания, - программу производственного контроля организации питания в учреждении согласно приложению 2 к настоящему Положению,

состав и план работы общественной комиссии по контролю за организацией питания;

2.6.3. утверждает примерное 10-дневное меню для обучающихся в возрасте до 3 лет и 3-7 лет, разработанное в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13;

2.6.4. назначает из числа сотрудников МДОУ ответственных за организацию питания обучающихся, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний, членов бракеражной комиссии.

2.7. Руководитель МДОУ несет персональную ответственность за организацию питания в учреждении.

2.8. Департамент в соответствии с действующими полномочиями осуществляет:

2.8.1. мониторинг организации питания в соответствии с критериями, указанными в пункте 3 Положения, не реже 1 раза в полугодие,

2.8.2. проверки организации питания в МДОУ в порядке, утвержденном нормативно-правовым актом Департамента.

### **III. Критерии эффективности организации питания в МДОУ**

3.1. Выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5%);

3.2. соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13;

3.3. соответствие формы организации работы пищеблока объемно-планировочным решениям пищеблока;

3.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения;

3.5. отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МДОУ со стороны родительской и педагогической общественности.

### **Приложение 1. Примерная форма положения об организации питания обучающихся в муниципальном автономном (бюджетном) образовательном учреждении**

Приложение 1  
к Положению  
об организации питания  
обучающихся в МДОУ, имеющих  
группы дошкольного возраста

\_\_\_\_\_ г. Перми

## I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в \_\_\_\_\_ (далее - МДОУ "\_\_\_\_\_") (далее - Положение) разработано в соответствии с [Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"](#).

1.2. Под организацией питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем МДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

1.3. Обеспечение питанием в МДОУ "\_\_\_\_\_" осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания. <1>

\_\_\_\_\_

<1> В случае предоставления питания МДОУ "\_\_\_\_\_" пункт 1.3 изложить в следующей редакции:

"1.3. Обеспечение питанием осуществляется МДОУ "\_\_\_\_\_"."

## II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся МДОУ "\_\_\_\_\_" должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

[Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#),

[Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](#),

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13),

СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов",

СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья",

СП 2.3.6.1254-03 "Дополнение N 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья",

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов",

СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий",

[Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"](#),

Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. N 213н и Министерства образования Российской Федерации N 178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений",

Приказ начальника департамента образования "Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы дошкольного возраста",

иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МДОУ.

## 2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;



2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.3. Для организации питания обучающихся используются групповые, пищеблок, буфетные, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме \_\_\_\_\_ <2>.

\_\_\_\_\_

<2> Указать форму работы пищеблока, соответствующую его конструктивно-планировочным решениям:

производство и реализация кулинарной продукции,

производство кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализация,

реализация кулинарной продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания.

2.5. Критерии эффективности организации питания обучающихся в МДОУ "\_\_\_\_\_":

2.5.1. выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5%),

2.5.2. соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13,

2.5.3. соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока,

2.5.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения,

2.5.5. отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МДОУ со стороны родительской и педагогической общественности.

### **III. Порядок предоставления питания обучающимся в МДОУ**

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований блюд, а также замене блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом, согласовывается руководителем МДОУ "\_\_\_\_\_" и вывешивается на стенде по организации питания в МДОУ и в групповых ячейках.

3.2. Выдача пищи из пищеблока осуществляется с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций.

3.3. Порционирование блюд осуществляется в буфетных с использованием весов либо мерного инвентаря соответствующего объема.

3.4. В групповых при организации каждого приема пищи детям прививаются культурно-гигиенические навыки.

---

<3> В главе отражаются особенности порядка предоставления питания в конкретном МДОУ.

#### **IV. Осуществление контроля за организацией питания**

4.1. Руководитель МДОУ "\_\_\_\_\_" приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МДОУ "\_\_\_\_\_" в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя МДОУ "\_\_\_\_\_".

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем МДОУ "\_\_\_\_\_".

4.5. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5 настоящего Положения <4>.

---

<4> Указать порядок проведения мониторинга: параметры, периодичность проведения, ответственных за проведение мониторинга лиц.

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания \_\_\_\_\_ <5> создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором МДОУ "\_\_\_\_\_".

---

<5> Указать уполномоченный уставом МДОУ "\_\_\_\_\_" орган, созданный в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающим их права и законные интересы.

## **Приложение 2. Примерная программа производственного контроля организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста**

Приложение 2  
к Положению  
по организации питания  
обучающихся в МДОУ, имеющих  
группы дошкольного возраста

N п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5

1. Кадровое обеспечение пищеблока

1.1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	поставщик/ДОУ	1 раз в год	
1.2	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	поставщик/ДОУ	1 раз в год	
1.3	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 19.1 [1])	поставщик/медицинский работник/ДОУ	1 раз в год	
1.4	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 19.1 [1])	поставщик/медицинский работник/ДОУ	1 раз в год	

1.5	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 19.3 [1])	медицинский работник	ежедневно	
-----	---	----------------------	-----------	--

## 2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья

2.1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.1 [1])	поставщик/медицинский работник	1 раз в месяц	
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) (п. 14.1 [1]) <*>. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	поставщик/ДООУ/медицинский работник	1 раз в месяц	

2.3	<p>Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.</p> <p>Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах</p>	поставщик/ДОУ	1 раз в месяц	
2.4	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	поставщик/ДОУ	1 раз в квартал	
2.5	<p>Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.2 [1]):</p> <p>наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации</p>	поставщик/ДОУ/медицинский работник	1 раз в месяц	
2.6	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 14.2 [1])	поставщик/ДОУ/медицинский работник	1 раз в месяц	

2.7	<p>Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.</p> <p>Соответствие показаний термометров записям в журнале (п. 14.2 [1])</p>	поставщик/ДОУ	1 раз в месяц	
2.8	<p>Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см (п. 14.5 [1]);</p> <p>наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки;</p> <p>соблюдение товарного соседства (например: сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)</p>	поставщик/ДОУ	1 раз в месяц	

2.9	<p>Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока (п. 4.24-4.27 [1]):</p> <p>например, для пищеблока, работающего на полуфабрикатах:</p> <p>полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.),</p> <p>мясо бескостное фасованное весом до 3 кг,</p> <p>овощи чищенные,</p> <p>рыба - филе или потрошенная без головы</p>	медицинский работник/ДОУ	1 раз в месяц	
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 14.4 [1])	поставщик/ДОУ	1 раз в год	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (гл. 13 [1])	поставщик/медицинский работник/ДОУ	1 раз в месяц	
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	поставщик/ДОУ	1 раз в год к приемке	



3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п. 13.1 [1])	поставщик/ДОУ	1 раз в год к приемке	
3.4	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время (п. 13.14 [1])	поставщик/ДОУ	1 раз в месяц	
3.5	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п. 13.9 [1])	поставщик/ДОУ	1 раз в год к приемке	
3.6	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 35 см от пола (п. 13.10 [1])	поставщик/ДОУ	1 раз в год к приемке	
3.7	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 13.17 [1])	поставщик/ДОУ	1 раз в месяц	

4. Санитарное состояние пищеблока				
4.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 13.19 [1])	поставщик/ДОУ/медицинский работник	ежедневно	
4.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	поставщик/ДОУ/медицинский работник	ежедневно	
4.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (13.19, 17.6 [1])	поставщик/ДОУ	1 раз в месяц	
4.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации; работы по дезинсекции, дератизации проводятся регулярно в соответствии с договором (п. 17.18 [1])	поставщик/ДОУ	1 раз в квартал	
4.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 4.28 [1])	поставщик/ДОУ	1 раз в месяц	
4.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие не менее 3 комплектов рабочей одежды на 1 человека (п. 19.5 [1])	поставщик/ДОУ	1 раз в квартал	

5. Организация питания детей в группах

5.1	Буфетная:			
5.1.1	Имеются отдельные помещения/выделены зоны в групповых	ДОУ	1 раз в год к приемке	
5.1.2	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	ДОУ	1 раз в год к приемке	
5.1.3	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	ДОУ	1 раз в год к приемке	
5.1.4	Инструкции по режиму мытья столовой посуды.  Инструкции по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	ДОУ	1 раз в месяц	
5.2	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе (п. 13.13 [1])	ДОУ	1 раз в квартал	

5.3	Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе (п. 13.13 [1])	ДОУ	1 раз в квартал	
5.4	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п. 13.18 [1])	ДОУ	1 раз в месяц	
5.5	Информация для родителей			
5.5.1	Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд	ДОУ	1 раз в неделю	
5.5.2	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	ДОУ	1 раз в месяц	
6. Рацион питания				
6.1	Наличие примерного 10-дневного (20-дневного) меню, согласованного руководителем учреждения (п. 15.3 [1])	ДОУ	1 раз в год к приемке	

6.2	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное (20-дневное) меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения 10 [1]	ДОУ	1 раз в год к приемке	
6.3	Ежедневные рабочие меню-раскладки (п. 15.19 [1]):			
	- соответствуют примерному 10-дневному меню	ДОУ	1 раз в месяц	
	- составлены отдельно на два возраста	ДОУ	1 раз в месяц	
6.4	Ведение накопительной ведомости:  - оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и % (приложение 10 [1])	ДОУ	1 раз в месяц	
6.5	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п. 15.5 [1])	ДОУ	2 раза в год	

6.6	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	медицинский работник/ДОУ	не реже 1 раза в месяц	
6.7	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.23 [1])	медицинский работник/ДОУ	не реже 1 раза в месяц	
6.8	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов (п. 14.23 [1])	медицинский работник/ДОУ	не реже 1 раза в месяц	
6.9	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.23 [1])	медицинский работник/ДОУ	не реже 1 раза в месяц	
6.10	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п. 14.24 [1])	медицинский работник	ежедневно	
6.11	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (приложение N 9 [1])	ДОУ	1 раз в месяц	

6.12	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) (п. 14.21 [1])	ДОУ	1 раз месяц	
------	--	-----	-------------	--

7. Проведение Роспотребнадзором визуальных и лабораторных проверок учреждения

7.1	Имеется договор учреждения с Роспотребнадзором о проведении лабораторных и визуальных проверок	поставщик/ДОУ	1 раз в год к приемке	
-----	--	---------------	-----------------------	--

7.2	<p>Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:</p> <p>микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в год;</p> <p>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год;</p> <p>микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год</p>	поставщик/ДОУ	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	
-----	---	---------------	---	--

8. Обеспечение питьевого режима

--	--	--	--	--

8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями (п. 14.26 [1]):	медицинский работник/ДОУ	1 раз в неделю	
	использование бутилированной воды или кипяченой воды	медицинский работник/ДОУ	1 раз в месяц	
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	медицинский работник/ДОУ	1 раз в месяц	
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	медицинский работник/ДОУ	1 раз в квартал	

\* Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы ДОУ обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором на оказание услуги по организации питания, вплоть до расторжения договора и др.

Ссылки:

[1] СанПиН 2.4.1.3049-13. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.