

«ПРИНЯТО»

Общим собранием трудового  
коллектива МАДОУ № 30  
протокол от 25.01.2021 № 3

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказом заведующего МАДОУ №30



М.В. Пратасова

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания детей**  
**МАДОУ №30**

г. Кушва

Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания детей муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад №30 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей (далее по тексту - Положение) разработано в соответствии с
  - Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 232 ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) ст. 30; ст.37;
  - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 г. № 32;
  - Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих МАДОУ №30 (далее по тексту - Учреждение), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания детей в условиях Учреждения.
- 1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.
- 1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.6. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,5 до 8 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.
- 1.7. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения и

пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения и здравоохранения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, медицинская сестра, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).

- 1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания детей возлагается на заведующего Учреждением.

## **2. Порядок организации питания детей в Учреждении .**

- 2.1. Воспитанники Учреждения получают трехразовое питание (четырёхразовое питание с дополнительным вторым завтраком), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием (приложение 1).
- 2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%; обед - 35%; полдник (15%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.
- 2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать  $\pm 10\%$ , микронутриентов  $\pm 15\%$ .
- 2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным по установленной форме (приложение 2) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН (приложение 3) среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.
- 2.5. Питание детей организовывается в соответствии с утвержденным примерным десятидневным меню, содержащим информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном десятидневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.6. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

- 2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.12660-10 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 4).
- 2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо разрабатывается технологическая карта установленного образца, утверждается заведующим Учреждением (приложение 5). Для детей разного возраста в меню соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд, в соответствии с таблицей «Примерные возрастные объемы порций для детей» (приложение 6).
- 2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины внесения изменений. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню - требование не допускаются.
- 2.10. Питание детей в Учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. В приготовлении пищи для детей в Учреждении исключаются - жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.
- 2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего (или его заместителя), медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (приложение 7). 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.
- 2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждения, прошедшее инструктаж.
- 2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не используются запрещенные СанПин пищевые продукты; не изготавливаются на пищеблоке

творог и других кисломолочные продукты, не приготавливаются блинчики с мясом или с творогом, макароны по-флотски, макароны с рубленным яйцом, зельц, яичницы-глазуньи, холодные напитки и морсы из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаки из сельди, студни, паштеты, заливные блюда (мясные и рыбные); окрошки и холодные супы; не допускается 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 (приложение 8).

- 2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке. Учреждение вправе осуществлять контроль за состоянием специализированного транспорта, осуществляющего доставку пищевых продуктов.
- 2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (приложение 9). Кладовщик обеспечивает прием качественных продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 2.17. В учреждении создаются условия для хранения пищевых продуктов в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 2.19. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном рабочем состоянии.
- 2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара, используемые в Учреждении, 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.
- 2.21. Для приготовления пищи используется исправное электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.
- 2.22. В помещении пищеблока Учреждения проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку - по утвержденному графику.

- 2.23. Работники пищеблока раз в полгода проходят медицинские осмотры и обследования, раз в год - профессиональную гигиеническую подготовку. В личных медицинских книжках работников пищеблока должны быть результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.24. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или работники, имеющие подозрение на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.25. Работникам пищеблока не разрешается во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить в помещениях и на территории детского сада.
- 2.26. В Учреждении организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 2.27. В Учреждении может быть организована реализация кислородных коктейлей, которая может осуществляться только по назначению врача-педиатра, медицинской сестрой Учреждения и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.
- 2.28. Для обеспечения преемственности питания между Учреждением и семьями воспитанников медицинская сестра и воспитатели информируют родителей (законных представителей) воспитанников об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.
- 2.29. Учреждение обеспечивает одноразовым питанием сотрудников на основании личного заявления каждого работника, приказа заведующего Учреждением. Время приема пищи различными категориями работников
- 2.30. Норма питания сотрудников Учреждения устанавливается в соответствии с нормами питания детей дошкольного возраста.
- 2.31. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей и сотрудников с занесением данных в журнал учета.
- 2.32. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 2.33. Учет продуктов питания на складе Учреждения проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости,



предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

- 2.34. Начисление платы за содержание детей (в том числе за питание) производится МУ «Централизованная бухгалтерия» на основании табелей учета посещаемости детей утвержденных заведующим Учреждения. Количество детодней по табелям посещаемости детей должно строго соответствовать меню-требованию.

### **3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.**

- 3.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.
- 3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) Учреждение направляет поставщику претензию в письменной форме.
- 3.4. Если снабжающая организация поставила в Учреждение продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, или выявлено расхождение между весом поставленного продукта и указанием веса данного продукта в бухгалтерских документах, кладовщик данный товар не должен принимать у экспедитора. В этом случае оформляется акт об установлении расхождений в качестве (количестве) при приемке продуктов питания (приложение № 13).
- 3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, а было выявлено позднее (при хранении, первичной или тепловой обработке) Учреждение принимает оперативные меры по уведомлению снабжающей организации, 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.
- 3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с заведующим. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право 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.

### **4. Производственный контроль за организацией питания детей.**

- 4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания детей.

- 4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН 2.4.1.2660 - 10.
- 4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:
- 4.3.1. обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным десятидневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
  - 4.3.2. правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
  - 4.3.3. качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
  - 4.3.4. соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
  - 4.3.5. качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации;
  - 4.3.6. соблюдение санитарногигиенических требований при организации питания: технология мытья посуды, другие.
- 4.4. Для соблюдения принципов организации питания детей, формирования культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приеме пищи, формирования положительного отношения детей к процессу еды в Учреждении организуются для воспитателей и младших воспитателей обучающие занятия, открытые просмотры режимных моментов, связанных с организацией питания. За организацией питания проводится контроль, осуществляемый заведующим и заместителем заведующего по воспитательной и методической работе. К данному направлению контроля по усмотрению администрации Учреждения могут привлекаться опытные воспитатели, медицинская сестра, фельдшер МУЗ ЦГБ. Результаты контроля фиксируются могут фиксироваться как в принятых в Учреждениях формах учета контроля за организацией педагогической деятельности, так и картах контроля. Результаты контроля по организации питания доводятся до сведения работников, могут выноситься на обсуждение на оперативные совещания, педагогические советы, общие собрания трудового коллектива.
- 4.5. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.
- 4.6. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от

утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

- 4.7. Заведующим совместно с медицинской сестрой разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.
- 4.8. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

#### **5. Отчетность и делопроизводство.**

- 5.1. Заведующий Учреждением осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.
- 5.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Совета Учреждения, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.2660-10, Изменения № 1 к СанПиН 2.4.1.2660 - 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»).

Приложение 1.

**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов**



**Мясо и мясопродукты:**

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьих), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьих (печень, язык).

**Рыба и рыбопродукты** - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

**Яйца куриные** - в виде омлетов или в вареном виде.

**Молоко и молочные продукты:**

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150<sup>0</sup> Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый – для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

**Пищевые жиры:**

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности );
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное, рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

**Кондитерские изделия:**

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

**Овощи:**

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

**Фрукты:**

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости.
- сухофрукты.

**Бобовые:** горох, фасоль, соя, чечевица.

**Орехи:** миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

**Соки и напитки:**

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

**Консервы:**

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

**Хлеб** (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

**Соль** поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели.

Приложение 2.

**Форма примерного циклического меню (образец)**

День: понедельник

Неделя: первая  
 Сезон: весенне-зимний  
 Возрастная категория:

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса, порция	Пищевые вещества (г)			Энергетическая Ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
			Б	Ж	У		В1	В2	С		

Приложение 3.

**Рекомендуемые СанПиН 2.4.1.2660-10 среднесуточные нормы питания<sup>1</sup>  
 в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто <sup>2</sup>		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5- 3,2% <sup>3</sup>	390	450	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150 <sup>0</sup> T	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6
Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях) <sup>4</sup>	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.) <sup>4</sup>	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое <sup>4</sup>	37	39	32	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	5	7	4,9	6,9
Яйцо куриное диетическое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по	172	200	120	140

31.12				
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень <sup>4</sup>	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие <sup>4</sup>	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	70	100	70	100
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	22	26	22	26
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар <sup>5</sup>	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

<sup>1</sup> – Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания  $\pm 5\%$ .

<sup>2</sup> - в случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

<sup>3</sup> – доля кисломолочных продуктов должна составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл – для детей 3-7 лет;

<sup>4</sup> – при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

<sup>5</sup> - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

Приложение 4.

**Таблица замены продуктов по белкам и углеводам**

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Замена хлеба (по белкам и углеводам)</b>					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
<b>Замена картофеля (по углеводам)</b>					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
<b>Замена свежих яблок (по углеводам)</b>					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага ( без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
<b>Замена молока (по белку)</b>					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
<b>Замена мяса (по белку)</b>					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13г

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
<b>Замена рыбы (по белку)</b>					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13г
<b>Замена творога</b>					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3г.
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5г
<b>Замена яйца (по белку)</b>					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Приложение 5.

### Форма технологической карты (образец)

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия: \_\_\_\_\_

Номер рецептуры: \_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества	Минеральные вещества (мг)	Витамины (мг)



белки (г)	жиры (г)	углеводы (г)	энергетическая ценность (ккал)	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

Приложение 6.

### Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 7-ми лет
<b>Завтрак</b>		
Каша, овощное блюдо	120 - 200	200 - 250
Яичное блюдо	40 - 80	80 - 100
Творожное блюдо	70 - 120	120 - 150
мясное, рыбное блюдо	50 - 70	70 - 80
Салат овощной	30 - 45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150 - 180	180 - 200
<b>Обед</b>		
Салат, закуска	30 - 45	60
Первое блюдо	150 - 200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50 - 70	70 - 80
Гарнир	100 - 150	150 - 180
Третье блюдо (напиток)	150 - 180	180 - 200
<b>Полдник</b>		
Кефир, молоко	150 - 180	180 - 200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50 - 70	70 - 80
Блюдо из творога, круп, овощей	80 - 150	150 - 180
Свежие фрукты	40 - 75	75 - 100
<b>Ужин</b>		
Овощное блюдо, каша	120 - 200	200 - 250
творожное блюдо	70 - 120	120 - 150
Напиток	150 - 180	180 - 200
Свежие фрукты	40 - 75	75 - 100
Хлеб на весь день:		
пшеничный	50 - 70	110
ржаной	20 - 30	60

Приложение 7.

### Форма журнала бракеража готовой кулинарной продукции (образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 8.

**Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):**

- субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенной птицы;
- мяса диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженные;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- зельцев, изделий из мясной обрезки, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;
- крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями.
- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;
- творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;
- простокваши «самокваса»;
- грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;
- кваса, газированных напитков;

- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;
- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- бульонов, приготовленных на основе костей;
- жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;
- уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ, и содержащих их пищевых продуктов;
- острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;
- кофе натурального;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;
- кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%).
- карамели, в том числе леденцовой;
- первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.

Приложение 9.

**Форма журнала  
бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых  
продуктов (образец)**

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание: <\*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение 10.

АКТ

контроля по закладке продуктов питания

дата \_\_\_\_\_

Ф.И.О. и должность лица, осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

произвела проверку по закладке продуктов в блюдо и установила:

Наименование блюда	Наименование продукта	Выход по меню	Выход по факту

Подпись проверяющего \_\_\_\_\_

Ознакомлен \_\_\_\_\_

Приложение 11.

АКТ ПРОВЕРКИ

Дата \_\_\_\_\_

Цель проверки: проверка выхода блюд в соответствии с меню.

Бракеражная комиссия составе:

1. Ф.И.О. \_\_\_\_\_ ДОЛЖНОСТЬ \_\_\_\_\_

2. Ф.И.О. \_\_\_\_\_ ДОЛЖНОСТЬ \_\_\_\_\_

3. Ф.И.О. \_\_\_\_\_ ДОЛЖНОСТЬ \_\_\_\_\_

произвела контрольное взвешивание блюд и установила следующее:

№ п/п	Наименование блюда	Масса порционного блюда	Выход по меню	Выход по факту

Выводы: \_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Члены комиссии

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

Карточка контроля по соблюдению требований СанПин  
«Соответствие объема порций в организации питания детей»

Месяц \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Ф.И.О мл. воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль  
\_\_\_\_\_

№ п/п	Завтрак. Название блюда	Условное обозначение	Обед. Название блюда	Условное обозначение	Полдник. Название блюда	Условное обозначение	Ужин. Название блюда	Условное обозначение

Условные обозначения:

Н – норма (соответствует норме);

Д - допустимо (незначительные отклонения);

Н/н – ниже нормы (значительное отклонение от нормы).

Выводы: \_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_

Подпись проверяющего \_\_\_\_\_

Ознакомлена \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

АКТ

об установлении расхождений в качестве при приемке продуктов питания.

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

Бракеражная комиссия в составе:

1. Ф.И.О. \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_

2. Ф.И.О. \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_

3. Ф.И.О. \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_

утвержденная приказом заведующего МДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 88 №» от \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_

в присутствии

представителя \_\_\_\_\_

(наименование поставщика)

произвела прием продуктов питания и установила:

1).Наименование и адрес поставщика \_\_\_\_\_

2).Договор на поставку № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

3).Счет – фактура, расходная фактура, сертификат качества (нужное подчеркнуть) от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_

4).Доставлена партия \_\_\_\_\_  
(наименование продуктов питания)

5).В количестве \_\_\_\_\_ ( штук, массой брутто кг).

6).Время начала приема товаров в \_\_\_\_\_ час., \_\_\_\_\_ мин. «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

7).Груз перевешан (пересчитан) (нужное подчеркнуть), его масса брутто (штук) составляет \_\_\_\_\_

8).Подробное описание состояния продуктов питания и тары по внешнему виду и взятию проб (нужное подчеркнуть)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

9).Заключение комиссии о характере порчи продуктов питания

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Члены комиссии

_____	_____
подпись	расшифровка подписи
_____	_____
подпись	расшифровка подписи
_____	_____
подпись	расшифровка подписи

Забракованные продукты питания принял \_\_\_\_\_  
Дата \_\_\_\_\_

Приложение 14.

Карточка контроля  
соблюдения требований санэпидрежима  
«Технология мытья посуды».

Дата \_\_\_\_\_

Ф.И.О. младшего воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование режимного процесса	Норма	Допустимо	Ниже нормы	Примечание

Выводы: \_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_



Подпись проверяющего \_\_\_\_\_  
Ознакомлен: \_\_\_\_\_

Приложение 15.

Карта контроля  
за рациональным выполнением работниками функциональных обязанностей:  
«Распределение функциональных обязанностей во время приема пищи»

Дата \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
Ф.И.О воспитателя \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. младшего воспитателя \_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопросы контроля	Комментарии, оценка
1.	Подготовка детей к приему пищи (сервировка стола, дежурство)	
2.	Руководство воспитателя во время приема пищи (преподнесение блюд, поведением детей, пользование столовыми приборами и т.д.)	
3.	Деятельность младшего воспитателя (культура подачи блюд, смена подачи блюд, взаимодействие с детьми)	
4.	Руководство окончанием приема пищи	

Ознакомлены: \_\_\_\_\_

Приложение 16.

Карта контроля  
По организации совместной деятельности педагога и детей:  
«Формирование навыков самообслуживания у детей (сервировка стола)»

Дата \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
Ф.И.О воспитателя \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. младшего воспитателя \_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопросы контроля	Комментарии, оценка
1.	Соответствие программным требованиям и	

	возрасту детей	
2.	Эстетика сервировки в соответствии с меню	
3.	Использование приемов обучения детей сервировке стола.	
4.	Использование педагогом приемов сервировки стола при обучении.	
5.	Руководство младшего воспитателя сервировкой стола.	
6.	Участие детей в сервировке стола	

Ознакомлены: \_\_\_\_\_

Приложение 17.

Карта контроля  
По организации совместной деятельности педагога и детей:  
«Формирование у детей умений в пользовании столовыми приборами»

Дата \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Ф.И.О воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О. младшего воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопросы контроля	Комментарии, оценка
1.	Методы и приемы педагога (образец воспитателя, приемы показа, худ. слово, пример ребенка и т.д.)	
2.	Осуществление индивидуального подхода к детям.	
3.	Создание проблемной ситуации педагогом.	
4.	Называние столовых приборов детьми во время приема пищи.	
5.	Оценка навыков и умений детей педагогом.	
6.	Работа по закреплению навыка в режиме дня.	

Ознакомлены: \_\_\_\_\_

Карта контроля

По организации совместной деятельности педагога и детей:  
«Формирование навыков самообслуживания у детей старшего дошкольного возраста  
(дежурство детей по столовой)»

Дата \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
Ф.И.О воспитателя \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. младшего воспитателя \_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопросы контроля	Комментарии, оценка
1.	Наличие отметки дежурных в уголке дежурства.	
2.	Подготовка дежурных.	
3.	Использование алгоритмов сервировки стола дежурными.	
4.	Владение приемами раскладывания столовых приборов.	
5.	Владение приемами складывания салфеток.	
6.	Представление меню (называние блюд).	
7.	Участие в подаче блюд детям.	
8.	Участие в подаче блюд детям.	
9.	Применение навыков самоконтроля.	
10.	Использование инвентаря при уборке столов.	

Ознакомлены: \_\_\_\_\_

Карта контроля

По организации совместной деятельности педагога и детей:  
«Этикет за столом»

Дата \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
Ф.И.О воспитателя \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. помощника воспитателя \_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопросы контроля	№ групп / оценка
-------	------------------	------------------

1.	Поза детей во время еды	№1	№2	№3	№4	№5
2.	Умение преподносить блюдо					
3.	Умение обращаться к взрослым					
4.	Умение обращаться к сверстнику					
5.	Культура употребления пищи (пережевывание пищи, обращение с приборами)					
6.	Умение пользоваться салфетками					
7.	Умение благодарить за еду					

Оценка:

- зеленый цвет - владеют полностью;
- синий цвет - частично владеют;
- красный цвет - не владеют.

Подпись проверяющего \_\_\_\_\_

Приложение 20.

### Карта контроля

По организации совместной деятельности педагога и детей:

«Формирование культуры еды у детей  
младшего и старшего возраста»

Дата \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Ф.И.О воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О. младшего воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопросы контроля	Комментарии, оценка
1.	Создание условий для организации питания в группе в соответствии с возрастом	
2.	Сервировка стола (поручения, дежурство)	
3.	Умения пользования столовыми приборами	
4.	Поведение детей за столом (этикет)	
5.	Преподнесение детям блюд (меню, питательная ценность и т.д)	
6.	Роль младшего воспитателя в формировании умений и навыков у детей	
7.	Организация работы с родителями по культуре питания	

План тематического контроля  
Тема: «Организация питания в группах» в МАДОУ

Цель: Изучение условий для организации детского питания по формированию навыков культуры еды

№ п/п	Вопросы контроля	Комментарии, оценка
1.	Создание условий для организации питания детей в группе (приема пищи) в соответствии с возрастом	
2.	Соблюдение режима питания, своевременность доставки пищи в группу	
3.	Подготовка детей к приему пищи, организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	
4.	Настроение детей, их общение, состояние (возбужденное или спокойное)	
5.	Сервировка стола, соблюдение требований эстетики при сервировке стола в зависимости от возраста детей	
6.	Организация деятельности дежурных	
7.	Поведение детей во время приема пищи	
8.	Посадка детей за столом	
9.	Руководство воспитателя	
10.	Роль младшего воспитателя	
11.	Умение детей пользоваться столовыми приборами	
12.	Культура подачи блюд	
13.	Общение взрослых с детьми во время приема пищи	
14.	Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)	
15.	Доводится ли норма питания (объем блюда) до каждого ребенка	

Критерии оценки:

3 балла – обстановка в группах соответствует этическим и санитарно-гигиеническим нормам, создан эмоционально-положительный комфорт во время еды, обеспечивается индивидуально-дифференцированный подход к детям, педагоги эффективно применяют разнообразные формы работы, дети в совершенстве владеют знаниями и навыками культуры приема пищи, этикетом.

2 балла – в группах соблюдены санитарно-гигиенические и эстетические требования, создан эмоционально-положительный настрой, педагоги используют традиционные формы работы с детьми, дети владеют знаниями и навыками культурной еды.

1 балл – санитарно-гигиенические и эстетические требования нарушены, эмоционально-положительный настрой отсутствует, педагоги частично применяют методы и приемы, у детей недостаточно развиты навыки культуры еды в соответствии с возрастной нормой.

