

ПРИНЯТО

решением Общего собрания
работников ГБДОУ
Детского сада №5
Адмиралтейского района СПб
Протокол № 2 от 28.08.2020 г.

С учетом мнения совета родителей

ГБДОУ Детского сада №5
Адмиралтейского района
Санкт-Петербурга
Протокол №1 от 04.09.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом №31 от 28.08.2020 г.
Заведующий ГБДОУ
Детский сад №5
Адмиралтейского района СПб
Чиркова Г.Н.



ПОЛОЖЕНИЕ

**О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ И УКРЕПЛЕНИЯ
ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ
ГБДОУ ДЕТСКОГО САДА №5
АДМИРАЛТЕЙСКОГО РАЙОНА СПБ**

Санкт-Петербург
2020

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан,
- п. 15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2 ч.1 ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 28.12.2013 г. № 442-ФЗ "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 06.10.1999 г. № 184-ФЗ "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации";
- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями); (Преамбула в редакции, введённой в действие с 1 мая 2020 года ФЗ от 1 марта 2020 г №47-ФЗ)
- Уставом ГБДОУ Детского сада №5 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее ГБДОУ) устанавливает правовые основы организации питания в ГБДОУ детском саду с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

1.2. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав обучающихся на получение питания в ГБДОУ, сохранение и укрепление здоровья обучающихся и сотрудников.

Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детского сада №5 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее - Положение), (далее - ГБДОУ) раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса.

Данный вопрос предполагает решение целого комплекса мер, а именно:

1.2.1. Учебная нагрузка, режим занятий учащихся определяются уставом образовательного учреждения на основе рекомендаций, согласованных с органами здравоохранения.

1.2.2. При разработке индивидуальной педагогической модели образования в соответствии с Федеральным государственным стандартом дошкольного образования учитываются конкретные условия, образовательные потребности и особенности физического развития детей дошкольного возраста. Основной целью является сохранение и укрепление физического и психического здоровья детей, формирование ценностного отношения к здоровому образу жизни интереса к физической культуре. При создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья учащихся учитываются следующие принципы:

- Принцип оздоровительной направленности, согласно которому педагог несет ответственность за жизнь и здоровье своих обучающихся, должен обеспечить рациональный общий и двигательный режим, создать оптимальные условия для двигательной активности детей.
- Принцип разностороннего и гармоничного развития личности, который выражается в комплексном решении задач физического и умственного, социально – нравственного и художественно – эстетического воспитания, единства своей реализации с принципом взаимосвязи физической культуры с жизнью.

- Принцип индивидуализации позволяет создавать гибкий режим дня и охранительный режим в процессе проведения занятий по физическому развитию учитывая индивидуальные способности каждого ребенка, подбирая для каждого оптимальную физическую нагрузку и моторную плотность, индивидуальный темп двигательной активности.
 - Принцип единства с семьей, предполагающий единство требований детского сада и семьи в вопросах воспитания, оздоровления, распорядка дня, двигательной активности, гигиенических процедур, культурно – гигиенических навыков, развития двигательных навыков. Поэтому очень важным становится оказание необходимой помощи родителям воспитанников, привлечение их к участию в совместных физкультурных мероприятиях – физкультурных досугах и праздниках.
- 1.2.3. Педагогические работники проходят регулярные периодические бесплатные медицинские обследования.
- 1.2.4. Медицинское обслуживание обучающихся образовательного учреждения обеспечивают органы здравоохранения. Образовательное учреждение обязано предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников.
- 1.2.5. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений, использование облучателей-рециркуляторов воздуха.
- 1.2.6. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с учащимися и инструктажей по охране труда с работниками ГБДОУ.
- 1.2.7. Расписание занятий предусматривает перерывы достаточной продолжительности для питания обучающихся.
- 1.2.8. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ:
- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
 - организация информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания детей.
 - организация обучения руководителей (заведующий, руководители подразделений) по вопросам организации питания;
 - материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
 - рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
 - организация питания обучающихся;
 - организация питания сотрудников;
 - обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
 - обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
 - контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников в ГБДОУ;
 - разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ГБДОУ;
 - разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
 - организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты; средствами дезинфекции;
 - изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания.

Для питания сотрудников оборудовано специально отведенное место, выделено время в графике работы. Приготовление пищи для сотрудников в ГБДОУ предусмотрено только на загородной даче в летний период.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ИХ ВЫПОЛНЕНИЮ МЕЖДУ РУКОВОДИТЕЛЕМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ, ВОСПИТАТЕЛЯМИ, ПОМОЩНИКАМИ ВОСПИТАТЕЛЕЙ, РАБОТНИКАМИ ПИЩЕБЛОКА

| № п/п | Наименование мероприятий по организации питания | Ответственный исполнитель | Участники исполнители работ |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в ГБДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил. Инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными. | Заведующий | ответственное лицо за организацию питания; |
| 2. | Руководство и осуществлением контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях | Заведующий, заместитель заведующего | Ответственное лицо за организацию питания; ответственное лицо, назначенное руководителем за организацией работы сотрудников на пищеблоке |
| 3. | Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей | Заведующий, заместитель заведующего | Заместитель заведующего |
| 4. | Ремонт технологического оборудования пищеблока | Заместитель заведующего | Ответственное лицо, назначенное руководителем за организацией работы сотрудников на пищеблоке |
| 5. | Передача меню - требования на пищеблок (ежедневно) | завхоз, ответственное лицо за организацию питания; | Ответственное лицо за организацию питания; |
| 6. | Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, | завхоз, ответственное лицо за организацию питания; | Ответственное лицо за организацию питания, |

| | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | накладных | | |
| 7. | Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции). | Заведующий, завхоз, члены бракеражной комиссии | Ответственное лицо за организацию питания, |
| 8. | Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста, детей – аллергиков; | Заведующий, ответственное лицо за организацию питания | Ответственное лицо за организацию питания; повар |
| 9. | Ведение журнала бракеража готовой продукции | Заведующий, члены бракеражной комиссии ответственное лицо за организацию питания; повар | Заведующий ГБДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания |
| 10. | Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд | Ответственное лицо за организацию питания; | Ответственный сотрудник за организацию питания |
| 11 | Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока | Работники пищеблока, ответственный сотрудник за организацию питания | Заведующий ГБДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания |
| 12 | Ведение журнала здоровья сотрудников: помощники воспитателя | Работники ГБДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания | Заведующий ГБДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания |
| 13 | Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения | Ответственный сотрудник за организацию питания | Заведующий ГБДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания |
| 15 | Прохождения сотрудниками ГБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) | Заведующий ГБДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания, представитель организатора питания, сотрудники ГБДОУ, пищеблока |
| 16. | Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) | Заведующий ГБДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания, , сотрудники ГБДОУ, пищеблока |
| 18. | Утверждение состава Совета по питанию | Заведующий | Заведующий |
| 19 | Утверждение Положения о Совете по питанию | Заведующий | Заведующий |
| 20 | Заседания Совета по питанию (1 раз в квартал, по мере необходимости) | Ответственный сотрудник за | Ответственный сотрудник за |

| | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | организацию питания | организацию питания |
| 21 | Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию | Ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания |
| 22 | Утверждение состава бракеражной комиссии | Заведующий | Заведующий |
| 23 | Утверждение Положения о бракеражной комиссии | Заведующий | Заведующий |
| 25 | Уборка пищеблока, утилизация отходов | Ответственное лицо за организацию питания, повар | кухонный рабочий |
| 26 | Выдача дезинфицирующих средств | Заместитель заведующего | Заместитель заведующего |
| 27. | Соблюдение режима питания | Ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания, воспитатели, помощники воспитателя, повар, |
| 28 | Соблюдение графика получения питания | Ответственный сотрудник за организацию питания | Помощники воспитателя, повар |
| 29 | Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция) | Ответственный сотрудник за организацию питания | Помощники вос. ответственное лицо за организацию питания |
| 29. | Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол). | Ответственный сотрудник за организацию питания | Воспитатели; помощники воспитателя |
| 30. | Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.) | Заведующий ГБДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания, воспитатели |
| 31. | Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности | Ответственный сотрудник за организацию питания, завхоз | Ответственный сотрудник за организацию питания, руководители подразделений |
| 32. | Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию | Ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания |

3. ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ В ГБДОУ

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ГБДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников ГБДОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками ГБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ГБДОУ;
- своевременно информирует руководителя ГБДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ГБДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ГБДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ГБДОУ.

4. БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ

4.1. Бракеражная комиссия создается руководителем ГБДОУ для оказания помощи руководителю, в целях строгого контроля за качеством питания детей дошкольного возраста, детей аллергиков, сотрудников, а также для совместной работы по улучшению качества готовой продукции и снижению инфекционных заболеваний у детей.

4.2. Комиссия создается из 3 х человек:

- заведующий ГБДОУ (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- заведующий хозяйством;

4.3. В своей работе комиссия руководствуется настоящим Положением об организации питания.

5. ОБУЧЕНИЕ И ИНСТРУКТАЖ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

5.1. Все работники, связанные с организацией питания в ГБДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания в ГБДОУ.

5.2. Сотрудники пищеблока, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста.

5.3. Инструкции разрабатываются руководителем ГБДОУ (ответственным за организацию питания в ГБДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)

6. КОНТРОЛЬ И АНАЛИЗ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ГБДОУ: (приложение №1)

6.2. Контроль качества питания обучающихся в ГБДОУ (приложение № 2)

6.3. Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий соблюдением требований законодательства Российской Федерации и технической документации к условиям обращения пищевых продуктов, материалов и изделий.

6.4. Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий проводится в соответствии с программой производственного контроля, которая разрабатывается ДОУ на основании требований, установленных в соответствии с законодательством РФ и технической документацией, указанной программой определяются порядок осуществления производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, методики такого контроля и методики проверки условий их обращения.

Соблюдение норм обеспечения питанием детей, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей,

6.5. В случае нарушения норм и требований в организации питания обучающихся, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю ГБДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

7. РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

- анализа условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- финансового плана ГБДОУ;
- посещаемости;
- данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания);
- предложений Совета по питанию;
- предложений Бракеражной комиссии;
- предложений родителей (законных представителей) обучающихся;
- внедрение опыта работы дошкольных учреждений района, города в области при организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

7.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическом руководством заведующего ГБДОУ

7.3. Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания обучающихся, возлагается на руководителя ГБДОУ

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

8.1. Организационные принципы питания:

- Питание детей в ГБДОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.
- Организация питания в ГБДОУ может осуществляться специально закрепленными штатами.
- Поставка продуктов в ГБДОУ осуществляется организатором питания (завхозом)

8.2. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, ГБДОУ:

- Конкурс на право заключения на один бюджетный год контракта на оказание услуг по организации питания в ГБДОУ проводится администрацией района в соответствии с законодательством.
- Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в ГБДОУ являются:
 - наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
 - организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания детей в ГБДОУ;
 - широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;
 - наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания;
 - готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
- С победителем конкурса ГБДОУ заключает контракт на оказание услуг по организации питания.
- Координацию работы по организации питания в ГБДОУ осуществляет отдел образования администрации Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
- Контроль за организацией питания детей в ГБДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

8.3. Организация питания в ГБДОУ:

Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам организуется непосредственно ДОУ и предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания детей, с учётом норм обеспечения питанием детей установленных законодательством Российской Федерации.

- В ГБДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабжены соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

- Составление меню возлагается на организатора питания, размещение на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе 10-ти дневное цикличное меню
- Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

8.4. Функционирование питания детей в ГБДОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в ГБДОУ;
- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции, согласованного с санитарно-эпидемиологической службой, социальным питанием;
- приказов по организации питания в ГБДОУ.

8.5. В компетенцию руководителя ГБДОУ по организации питания входит:

- контроль над производственной базой пищеблока;
- контроль над соблюдением требований СанПиН;
- контроль над прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение контракта на предоставлении услуги по организации питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в ГБДОУ;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в ГБДОУ.
- ответственность за функционирование питания детей в ГБДОУ в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель учреждения.

8.6. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в течении суток.

8.7. Алгоритм действий при организации питания:

- Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.
- На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.
- Членам бракеражной комиссии включается в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

- Выдача пищи производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.
- В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.
- Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.
- Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться от кулинарной обработки продуктов, по содержанию основных пищевых ингредиентов в рационах по величине разовых порций и объёму суточного рациона.
- Пищевая ценность пищевых продуктов для питания детей должна соответствовать функциональному состоянию ребёнка с учетом его возраста. Пищевые продукты для питания детей должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей.
- Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной продукции для питания детей.
- Объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка

**Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований
к организации питания в ГБДОУ**

| Объекты контроля | Помещение | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|------|-------|-----|-----|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | км | Г.ц. | Ов.ц. | Кл1 | Кл2 | |
| Санитарное состояние | | | | | | | | | | | | | | | |
| Выполнение режима питания | | | | | | | | | | | | | | - | - |
| Контрольное блюдо | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Маркировка посуды и инвентаря | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ведение температурного режима холодильников | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Соблюдение товарного соседства | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Уборочный инвентарь | | | | | | | | | | | | | | | |
| Обработка яиц | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Состояние ножей, досок | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Состояние моющих средств | | | | | | | | | | | | | | | |
| Состояние посуды для приготовления и приема пищи | | | | | | | | | | | | | | - | - |
| Своевременность переборки овощей | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Наличие инструкций по режиму мытья посуды | | | | | | | | | | | | | | - | - |
| Содержание ветоши | | | | | | | | | | | | | | | |
| Суточная проба | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Поточность технологических процессов | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Соблюдение норм выдачи пищи | | | | | | | | | | | | | | | |
| Правильность закладки продуктов | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Снятие остатков | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Сервировка стола | | | | | | | | | | | | - | - | - | - |
| Культурно - - гигиенические навыки | | | | | | | | | | | | - | - | - | - |

Примечание. Поля со значком "-" заполнения не требуют.

Контроль качества питания обучающихся в ГБДОУ

| Объект контроля | День месяца | | | | | | | | | |
|---------------------------------------------|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | |
| Качество получаемых продуктов | | | | | | | | | | |
| Ассортимент | | | | | | | | | | |
| Сроки реализации продуктов | | | | | | | | | | |
| Первичная кулинарная обработка | | | | | | | | | | |
| Правильность закладки продуктов | | | | | | | | | | |
| Соблюдение технологии приготовления | | | | | | | | | | |
| Достаточность тепловой обработки | | | | | | | | | | |
| Потребление приготовленного продукта детьми | | | | | | | | | | |
| Вкусовые качества пищи | | | | | | | | | | |
| Выполнение натуральных норм | | | | | | | | | | |
| Выполнение денежных норм | | | | | | | | | | |

Условные обозначения:

+ норма;

- нарушение с приложением акта;

6.2.