РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 59 комбинированного вида

Пр. №2/1 от 10 января 2022

Реестр
поставщиков МАДОУ№59 на 2022год

№	Наименованиепредприятия(поставщика)	Закупаемая продукция
1.	ООО Агенство по развитию рынка продовольствия «Нижнетуринский хлебокомбинат» Договор№1о т 1 0 . 0 1 . 2 0 2 2 на поставку продуктов питания	Хлебобулочные изделия
2	ООО « МОНОЛИТ» Договор № б/н,Договор № 3 от 28.12.2021 на поставку продуктов питания	Мясная продукция
3	ООО «Регионснаб», Договор №4 от 28.12.2021 на поставку продуктов питания	Рыбная продукция
4	ИП Чудакова . Договор №2 от 28.12.2021 на поставку продуктов питания	Молочная продукция
5	ООО«Овощ и фрукты НТ» Договор №9 от 06.01.2022 на поставку продуктов питания	Овощи быстрозамороженные, фрукты
6	ООО «Юнитрейд» Договор №1 от 10.01.2022 на поставку продуктов питания	Вода питьевая
7	ООО «Юнитрейд» Договор № 5, 6,7,10, 13 от 10.01.2022 на поставку продуктов питания	Сыр, соки, овощи, крупы, чай, сахар, масло, мясо птицы, яйцо куриное
8	ООО «Продторг» Договор № 12 от 06.01.2022 на поставку продуктов питания	Овощи очищенные в вакуумной упаковке

Приложение №1
К приказу № 2/1 от 10.01.2022г
«Об организации питания
детей и сотрудников МАДОУ№59 на 2022г

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей в МАДОУ№59

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. ТРТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
ТРТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
ТРТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
ТРТС 034/2013 « О безопасности мяса и мясной продукции» , Методические рекомендации
« Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» 2.4.5.0107—15.
Методические рекомендации МР 3.1/2.3.0200-20 от 10.07.2020г «Рекомендации по мерам профилактики передачи новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения""
1.2. В соответствии с Законом «Об образовании в РФ » ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, кладовщик, медсестра, заместители, педагоги\.
1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и сотрудников ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают 4-х разовое питание.
2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и раскладке меню-требования.
2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 4-х недельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, и утвержденного заведующей ДОУ.
2.4. На основе примерного 4-недельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей ДОУ.
2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно.
При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей ДОУ, запрещается.
2.8 При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ диетсестрой или старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню- раскладке не допускаются.
2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.
2.10. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.
2.11. при закладке основных продуктов в котел обязаны присутствовать мед.сестра и члены бракеражной комиссии и проверять блюда на выходе.
2.12. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДОУ.
3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
3.4. Перед раздачей пищи детям мл. воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- пользоваться одноразовыми перчатками

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.
3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года заведующей ДОУ издается приказ об организации питания в ДОУ.
4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в табелях посещаемости.
4.3. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.
4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
4.5.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
4.7. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./
4.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей ДОУ, бухгалтера.
4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Администрации Кушвинского округа.
4.14. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной сумы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

Приложение №2
к приказу № 2/1 от 10.01.2022г

План мероприятий
по организации питания
МАДОУ №59 на 2022 год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2022год	январь	Заведующий ДОУ
2.	Разработка плана работы по организации питания на 2022 учебный год	январь	Заведующий ДОУ
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в квартал	председатель СП
4.	Контроль состояния и функционирования технологического оборудования	ежедневно	повар,завхоз
5.	Корректировка нормативно-методической документации для организации контроля питания детей в ДОУ	сентябрь-октябрь	Совет по питанию,завед
6.			
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, друшлаг	В течение года	Заведующий ДОУ
8.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Завхоз
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	январь	медсестра
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	медсестра
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели групп
4.	Памятки для родителей «Приятного аппетита»	октябрь	медсестра
5.	Консультация«Поговорим о правильном питании детей» на сайте ДОУ	январь	Старший воспитатель
6.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	воспитатели групп
7.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	Март	завед,медсестра
8.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	воспитатели групп
9.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	сентябрь	воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Изучение,аттестация рабтников по санитарным правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	февраль	медсестра
2.	Проверка знаний СанПиН поваров , мл.воспит	Сентябрь	
3.	Консультация для мл. воспитателей на тему: « Взаимодействие воспитателя и мл.воспитателя при Организации процесса питания».	Октябрь	медсестра ст.воспитатель
4.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков». Мл.воспитателями	Ноябрь	Старший воспитатель
5.	Производственное совещание: «Роль мл. воспитателя в организации питания детей» , «Отчет совета по питанию	декабрь	медсестра ст.воспитатель председатель СП
6.	комплексная проверка «Состояние работы по организации питания детей».	март	Заведующая ст.воспит, медсестра
7.	Рабочие совещания по итогам проверок по питанию	1 раз в месяц	заведующая
8.	Педагогический час «Организация питания воспитанников в ДОУ».	февраль	ст.воспитатель медсестра
Работа с детьми			
1.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Октябрь	Воспитатель старшей группы

2.	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	Воспитатель под.г
3.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
4.	Развлечение «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	воспитатели старшей группы
5.	Изготовление атрибутов для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	воспитатель средней группы
6.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	февраль	Старшая медсестра
7	Создание уголков дежурства в группах	март	воспитатели групп
8	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	воспитатели групп
9	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	Старшая медсестра
Контроль организации питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	завхоз
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	завхоз
3.	Контроль санитарного состояния рабочего места	ежедневно	завхоз
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	завхоз
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	повар
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	повар
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	медсестра
8.	Обеспечение С-витаминизации питания.	Ежедневно	медсестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	завхоз
10.	Контроль закладки продуктов на пищеблоке	ежедневно	медсестра бракеражная комиссия
11.	Осуществление входного контроля условий транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	завхоз
12.	Контроль организации процесса кормления в группах	систематически	совет по питанию ст.воспитатель
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	совет по питанию бракеражная комиссия
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	завхоз ,медсестра
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	бракеражная комиссия
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	мед.сестра,зав.д\с
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	завхоз
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Комиссия
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию медсестра
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Завхоз
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Завхоз
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию

Приложение №3
К приказу № 2/1 от 10.01.2022г
«Об организации питания
детей и сотрудников МАДОУ№59 на 2022г.

П О Л О Ж Е Н И Е
об административном контроле организации и качества питания в ДОУ № 59

1. Общие положения

1.1.Настоящее Положение разработано в соответствии с законом “Об образовании в РФ», Письмом министерства образования РФ от 10.09.1999 г. № 22-06-874 “Об обеспечении инспекционно-контрольной деятельности”, от 7 февраля 2001г. № 22-06-147 "О содержании и правовом обеспечении должностного контроля руководителей образовательных учреждений", Методическими рекомендациями « Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» 2.4.5.0107—15, СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций",СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» , СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» , Методические рекомендации 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"" СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой короновирусной инфекции (COVID-19).

1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Детский сад комбинированного вида № 59 (далее учреждение)).

1.3. Контроль организации и качества питания в учреждении предусматривает проведение членами администрации наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками , участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, а также локальных актов образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения по учреждению и решения педагогических советов.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в учреждении.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в учреждении , осуществляемая через следующие задачи:

- контроль по исполнению нормативно - технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в учреждении;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения, оценка их эффективности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в учреждении;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в учреждении.

3. Организационные методы, виды и формы контроля

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;

- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующей учреждения планом - графиком на учебный год. План - график административного контроля за организацией и качеством питания в учреждении разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующей учреждения.

3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в учреждении. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

3.6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в учреждении проводится в виде тематической проверки.

4. Основные правила

4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующей , медицинской сестрой, старшим воспитателем ,Советом по питанию в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующей .

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующей . К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены родительского комитета и методического совета. Участие членов профсоюзного комитета учреждения в работе комиссий является обязательным.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медицинскую сестру учреждения.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по учреждению;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников , по поводу нарушения.

4.5. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

4.6. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующей МДОУ.

5.Содержание и распределение вопросов контроля

5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми;
- контроль бухгалтерской документации;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.

5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими следующим образом: (см. Приложения №1)

5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением об административном контроле МАДОУ№59 .

6. Документация

6.1. *Документация медицинской сестры :*

- для контроля за качеством питания:

- примерное 10-дневное цикличное меню;
- технологические карты;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
- ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал разделки сырой продукции (мяса, рыбы);
- журнал реализации скоропортящихся продуктов;
- журнал ежедневного учета питания детей.
- для контроля за качеством питания:
- журнал визуального производственного контроля пищеблока;
- журнал С-витаминизации пищи;
- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал аварийных ситуаций;
- журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора

6.5. *Документация кладовщика по контролю за качеством питания:*

- -журнал бракеража сырой продукции
- Журнал прихода – расхода продуктов;
- Журнал контроля сроков реализации продуктов;
- Журнал учета сертификатов
- муниципальные контракты на поставку продуктов питания

Приложение № 1
к Положению об административном контроле
организации и качества питания в ДОУ

План-график
контроля организации питания в ДОУ №59

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Мед.сестра	Ежедневно	Меню-требование 10-ти дневное меню	Составление меню
		Заведующая Совет по питанию	Ежедневно 1 раз в квартал		Анализ меню, утверждение. Выход в группы
2	Бракераж готовой продукции	Мед.сестра	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
3	Организация индивидуального питания (для детей с аллергическими заболеваниями)	Мед.сестра	1 раз в неделю	Наблюдение	Замена продуктов, согласно инд. листку питания
		Заведующая	1 раз в месяц	Наблюдение	Анализ документов
		Воспитатели	Ежедневно	Рекомендации медика	Замена продуктов,
4	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Мед.сестра Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции	Анализ, учет
		Заведующая	1 раз в кв	Акт	Анализ документации
5	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Мед.сестра кладовщик	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
6	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Заведующая Комиссионно	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
7	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Мед.сестра Кладовщик	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Заведующая	1 раз в 3 мес.	Акт проверки	Наблюдение
8	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	Мед.сестра	Ежедневно	-	Наблюдение
9	Закладка блюд	Мед.сестра	Ежедневно	-	Анализ документации взвешивание продуктов
		Заведующая	2 раза в месяц	Акт	
10	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Мед.сестра	Ежедневно		Наблюдение
11	Маркировка посуды, оборудования,	медсестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение

	уборочного инвентаря	Заведующая	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт –проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
12	Норма выхода блюд (вес, объем)	Мед.сестра	Ежедневно 2 раза в месяц	-	Контрольное взвешивание блюд
		Совет по питанию	1 раз в кв	Акт	
		бракеражная комиссия	2 раза в мес.	Периодическое составление акта	
13	Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	медсестра	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Заведующая	Периодически	Планерка	Наблюдение , анализ документации
		Завхоз	Периодически	Планерка	Анализ документации наблюдение
			При подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующей	Наблюдение
14	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	медсестра завхоз	Ежедневно, по графику	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
15	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Мед.сестра	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
16	Калорийность пищевого рациона	Мед.сестра	Ежедневно	Технол. карта	Анализ
		Заведующая	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
17	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	медсестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журналах
		Заведующая	1 раз в полугодие	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
18	Соблюдение графика режима питания	Мед.сестра	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Старший воспитатель	1 раз в мес.	Акт при нарушении	
19	Организация питьевого режима	Мед.сестра завхоз	Ежедневно	-	Оперативный контроль
20	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Мед.сестра Кладовщик	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт периодически	Анализ документации
		Заведующая	1 раз в месяц		
21	Выполнение норматива затрат на питание	Заведующая Совет по питанию	Постоянно	Меню-требование Накопительная ведомость	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней.
22	Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания	Заведующая Мед.сестра Совет по питанию Кладовщик, Завхоз	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
23	Анализ документации ответственного за питание	Заведующая	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация, оформление технологических	Анализ

				карт	
24	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	Ст. медсестра	Ежедневно	Журнал	Запись, анализ
		Заведующая Завхоз	Периодически		
25	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующая медсестра Завхоз Кладовщик	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
26	Витаминизация блюд	медсестра	Ежедневно	Журнал «Витаминизации блюд»	Закладка и запись в журнале
		Заведующая	1 раз в месяц	Журнал	Анализ
27	Заявка продуктов питания	Диетсестра Кладовщик	Ежедневно	-	Анализ
28	Организация питания в учебно-воспитательном процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований	Заведующая	1 раз в неделю	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы. дид. игры.	Наблюдение, анализ результатов Акты проверок
		Ст.воспитатель Совет по питанию	1 раз в неделю 1раз в месяц		
29	Технология мытья посуды	медсестра завхоз	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос
30	Своевременность смены спец. одежды	медсестра	ежедневно	Акт при нарушении	Визуальный контроль
		Завхоз	1 раз в квартал	Заявка на приобретение	
31	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	завхоз	постоянно	-	Визуальный контроль
		Завхоз	1 раз в квартал	Акт	
32	Соблюдение требований СанПин по профилактике ИНФЕКЦИИ (COVID-19)	Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт	Визуальный контроль

Приложение №4
К приказу № 2/1 от 10.01.2022г
«Об организации питания
детей и сотрудников
МАДОУ№59 на 2022г

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано для МАДОУ №59 (далее – Учреждение) в соответствии с:

а. Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Статья 30. Локальные нормативные акты, содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения.
б. Статья 37 Организация питания обучающихся.
в. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ДОУ (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденные Главным гос. сан. врачом в РФ 15 мая 2013 г.,
г. приказом № 325 от 26 декабря 1986г «О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных организациях»,
д. Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000г.
е. Программой МАДОУ№59 производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего Учреждением.

1.3. В состав комиссии входят: заместитель заведующего, повар, воспитатель, член Управляющего совета, диетсестра.

1.4. Комиссия является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению питания детей, основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления образовательным учреждением. А также в соответствии с Уставом ДОУ в целях осуществления: контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ.

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

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

1) Воспитатель, председатель профсоюзного комитета ДОУ;
2) завхоз
3) Мед.сестра

3. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1.Осуществляет:

1) контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
2) контролирует организацию работы на пищеблоке;
3) проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
4) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

5) проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6) следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;

7) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

8) осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

9) проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

3.2.Комиссия проверяет качество готовых блюд, а диетсестра ежедневно отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.

3.3.Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

3.4.Комиссия производит списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

3.5.Комиссия составляет акты на списание продуктов

3.6.При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.7. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

Создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола)

Оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина)

3.8.Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Учреждении.

3.9.Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

4.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

4.2. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:

1) число, месяц, год наименование блюда
2) количество порций и выход в граммах
3) причина невостребованных блюд количество отсутствующих детей
4) какой группе были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание

4.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему Учреждением, на административное совещание, заседания педагогического совет, родительского комитета.

5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

5.1.Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 4-х бальной системе. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2.Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению.

6. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

6.1. В бракеражном журнале готовой продукции отмечается:

1) число, месяц, год проверки
2) закладка основных продуктов в соответствии с меню и с указанием их веса
3) при контроле выдачи пищи на группы необходимо не менее 5-ти порций блюда взвесить и разделить на количество взятых порций (на 5)

4) на пищеблоке взвесить емкость с пищей, выданной на группу, разделив на количество детей, без учета веса емкости

Приложение №1
к приказу № 2/1 от 10.01.2022г

План работы бракеражной комиссии на 2022уч. год.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Рабочее заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока к началу нового учебного года». Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	2. Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	3. Контроль сроков реализации продуктов.	Члены ёбракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	4. Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря. г	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Рабочее заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2016-2017 учебного года»	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Проверка Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды тарелки, чашки, ложки, вилки. Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола воспитанников по весу с контрольной порцией	Члены бракеражной	март
13.	Проверка кладовой –входной контроль за продуктами,ведение журнала,наличие сопровождающих документов	Члены бракеражной	май,июль
14.	Контроль соблюдения правил хранения продуктов(товарное соседство)	Члены бракеражной	июнь

Приложение №5
К приказу № 2/1 от 10.01.2022г

ПОЛОЖЕНИЕ

О ПОРЯДКЕ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ ДЕТСКОГО САДА

1. Сотрудники детского сада имеют право на получение одноразового питания в день (обеда).

2. Обед сотрудников состоит их второго блюда и хлеба.

3. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

4. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.

5. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время. Во втором случае: воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании смены, работающие во вторую смену - перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

6. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

7. Оплата питания сотрудниками производится путем удержания средств через бухгалтерию ежемесячно. согласно табеля питания..

8. Бухгалтерия ведет учет расхода продуктов и получения денег за питание сотрудников детского сада.

9. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в ДОУ, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующей, с предоставлением подтверждающего документа от медицинской организации.

10. Заведующая детским садом ответственна за установленный в соответствии с настоящим Положением порядок питания сотрудников.

11. Соблюдение порядка питания сотрудников, установленного настоящим Положением, контролируется инспектирующими органами при проверке воспитательной работы и финансово-хозяйственной деятельности детского сада.

Приложение №6
К приказу № 2/1 от 10.01.2022г
«Об организации питания
детей и сотрудников МАДОУ№59 на 2022г

Положение о работе СОВЕТА по питанию

Родительской общественности

I. Общие положения

1.1. Совет по питанию является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи ДОУ в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в ДОУ.

II. Структура Совета по питанию

2.1. Совет по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников ДОУ и представителя общественности (член родительского комитета). Общее количество членов Совета по питанию – 5 человек.

2.2. Председателем совета по питанию является заведующая д/с. Из числа членов Совета по питанию назначается заместитель председателя Совета по питанию.

2.3. В состав Совета по питанию входят:

Заведующая д/с
мед.сестра
Член родительского комитета от каждой группы

2.4. Состав совета по питанию утверждается Приказом руководителя ДОУ сроком на 3 года.

III. Основные задачи работы Совета по питанию

3.1. Осуществление содействия в проведении анализа за состоянием и организацией питания в ДОУ.

3.3.Организация контроля за питание в учреждении

IV. Порядок и направления работы Совета по питанию

4.1. Совет организует:

- изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в ДОУ и способствует его интеграции в работу.
- консультативную работу, повышение квалификации, обучение персонала, связанного организацией детского питания.

практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд.
плановый систематический анализ и контроль за состоянием организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости.

4.2. Осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи…).
- за организацией питания детей и детей-аллергиков на группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка стол, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи.
- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим).
- за выполнением 4-х недельного меню, утвержденного на Совете по питанию в ДОУ, за выполнением норм раскладки.
-за организацией транспортировки продуктов, их качеством.

4.3. Совет проводит заседание ежеквартально, оформляя заседания протоколами.

V. Права и обязанности членов Совета по питанию

5.1. Члены Совета по питанию ДОУ обязаны присутствовать на заседаниях Совета по питанию.

5.2. Члены Совета по питанию ДОУ имеют право: Выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете по питанию предложений, поручений. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ.

Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в ДОУ.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КУШВИНСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 59 комбинированного вида
(МАДОУ № 59)

ул. Маяковского,7 тел. (34344) 6-25-71
г. Кушва, Свердловская область ИНН 6620014903
624300 КПП 668101001
mkdou59@yandex.ru

- -

ПРИКАЗ

от «11» января 2022г. № 3\3

« Об организации питьевого режима в учреждении»

В целях соблюдения требований СанПиН 2.1.4.3049-13, п. 14.26, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при организации питьевого режима вучреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственного за организацию питьевого режима поваров и мл. воспитателей групп.
2. Осиповой Е.Е , кладовщику, обеспечить качество и безопасность бутилированной воды и условиях ее хранения;
3. Поварам обеспечить качество и безопасность емкости для бутилированной питьевой воды и условия ее хранения (обработка ёмкости) и выдачу на группы.
4. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего периода пребывания в учреждении.
5. На группах выдавать воду в стеклянных или керамических стаканчиках. Чистые стаканы размещать в специально отведенном месте на специально промаркированный поднос, дном вверх. Допускается использование одноразовых стаканчиков. Использованную посуду обрабатывать согласно инструкции.
   Ответственные в группах - воспитатели, младшие воспитатели.
6. Утвердить инструкцию по организации питьевого режима в МАДОУ № 59
   (приложение 1)
7. Контроль завыполнением приказа возлагаю на себя.

И.о. заведующего МАДОУ №59 Моисеева Е.Е.

С приказом ознакомлены

приложение №1 к приказу № 3\3
от 11.01.2022г

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА БУТИЛИРОВАННОЙ ВОДОЙ В МАДОУ 59.

В детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил:

- Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 14.26., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 организован с использованием бутилированной воды при условии ее хранения в 5-ти литровой бутыли.
- Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду (выдается мл.воспитателем). По желанию ребенка воспитатель или младший воспитатель группы удовлетворяет потребность в питье.
- Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день, ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде. **Дети с 1-3лет - 200грамм., с 3-8 лет-250грамм в день**
- Температура питьевой воды – 18-20 С;
- Выдача осуществляется на пищеблоке в специально отведенные емкости (чайники) или готовые 5-ти литровые бутыли. Обработка емкости для питьевого режима осуществляется ежедневно перед каждым получением воды и в конце рабочего дня.
- Воду дают детям в стаканчиках для питьевого режима. При этом чистые стаканчики ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном). Допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики. Стаканчики для питьевого режима должны быть промаркированы. Использованные стаканчики ставятся на специальный промаркированный поднос (вниз дном).
- Мытье стаканов осуществляется организованно, в моечных столовой посуды, согласно инструкции.
- В летний период организации питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится младшим воспитателем на улицу в соответствующей ёмкости (чайник с крышкой) или бутыль, разливается воспитателем в стаканчики по просьбе детей.
- Организация питьевого режима отслеживается ежедневно;
- Контроль за наличием бутилированной воды в группе осуществляет младший воспитатель.
- Контроль за соблюдением питьевого режима во время пребывания детей в Учреждении осуществляет медицинская сестра.

Утвержден:
Приказом №3/3 от 11.01.2022г

ГРАФИК ЗАВОЗА ПРОДУКТОВ в МАДОУ№59

День недели	Организация	Наименование продуктов	Время завоза
Понедельник	Н-тура Нижнетуринский хлебокомбинат	хлеб	8.20-9.00
	Екатеринбург ООО»РегионУралТорг»	бакалея	12.00-13.30
	Н-Тагил ООО»Овощи и фрукты НТ»	Овощи	12.00-15.00
вторник	Нижнетуринский хлебокомбинат	хлеб	8.20-9.00
СРЕДА	Н-тура	хлеб	8.20-9.00
	Н-тагил ИП Чудакова М.А	молочка	10.00-11.00
четверг	Н-тура Нижнетуринский хлебокомбинат	хлеб	8.20-9.00
Пятница	Н-тура Нижнетуринский хлебокомбинат	хлеб	8.20-9.00
	Н-тагил ИП чудакова М.А	молочка	10.0-11.00
	Екатеринбург «РЕГИОНОПТ»	кура	12.00-13.00

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КУШВИНСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 59 комбинированного вида
(МАДОУ № 59)

ул. Маяковского,7 тел. (34344) 6-25-71
г. Кушва, Свердловская область ИНН 6620014903
624300 КПП 668101001
mkdou59@yandex.ru

- - - -

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 59 комбинированного вида

ИНФОРМАЦИЯ

о мерах по исполнению санитарного законодательства в организации питания детей в МАДОУ № 59.

1.Организация питания детей начинается задолго до поступления продуктов на пищеблок. В начале года издан приказ № 3 от 11.01.2021г «Об организации питания детей и сотрудников в ДОУ на 2021-22 уч.г» , в котором утверждается ответственный за организацию питания ,план мероприятий по контролю за организацией питания в ДОУ , прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, детьми, поставщиками, контроль за организацией питания. Организацией и контролем питания детей в ДОУ занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, методическое, под руководством руководителя.
Организация питания детей в детском саду строится в строгом соответствии с требованиями Санитарного законодательства. В учреждении разработаны действуют нормативные акты:
В учреждении разработаны действуют нормативные акты:
- Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП.
-Пакет документации по программе ХАССП
-Ежегодный Приказ по организации работы по питанию детей и сотрудников в учреждении.
-перечень продуктов птания в соотв Сан пин
-Реестр поствщиков
-График завоза продуктов
- Положение об организации питания детей в МАДОУ№59
-Положение о питании сотрудников
-Положение о бракеражной комиссии.
- План мероприятий по организации питания на уч.год
- меню, экспертное заключение.
-Положение « об административном контроле организации и качества питания в ДОУ№59». Цель которого- оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в МАДОУ. Контроль ежемесячно планируется и осуществляется. По окончанию контроля составляются справки, издаются приказы.

2. Прием пищи осуществляется в групповых помещениях, согласно требований санитарного законодательства. Установлен следующий график приема пищи :

время	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
8.30-9.00	завтрак	20%
10.30-11.00	второй завтрак	5%
12.00-13.00	Обед	35%
15.30-16.00	полдник	15%

В учреждении установлено 4-х разовое питание на основе примерного 4-х недельного меню согласованного с «Роспотребнадзором». В меню ежедневно присутствуют фрукты, соки и кисломолочные продукты, разнообразные компоты с курагой, изюмом, напитки из шиповника, кисели на основе соков. Ежедневно в родительских уголках вывешивают, утвержденное руководителем ДОУ, меню, в котором указываются сведения об объемах названиях блюд .В рационе много овощей. Кроме мяса говядины присутствует печень говяжья, мясо птицы. На завтрак дается батон йодированный с маслом или сыром. 2 завтрак-фрукты или сок. В питании используются йодообогащенные продукты- соль йодированная и батон йодированный. Разнообразный набор супов, мясных блюд, много овощей, фруктов, соков, разнообразный перечень компотов, киселей, отваров (шиповник) кисломолочных и молочных продуктов. Крупяных, мучных блюд мало.

В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья детей, в ДОУ согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.21 проводится искусственная «С» – витаминизация 3го блюда.
Расчеты и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводится 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится коррекция питания в следующей 10-ти дневке.
Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДОУ, м/с. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале.

2. Работа с поставщиками продуктов питания.

В декабре 2019г по итогам эл.торгов определено 8 организаций по поставке продуктов в учреждение. Со всеми организациями заключены договоры. Поставка продуктов строго в соответствии с требованиями договоров. Во всех договорах прописаны обязанности Поставщиков, требования к маркировке продукции и условиям транспортировки, общие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Администрацией и кладовщиком ведется систематическая работа с Поставщиками по отслеживанию требований поставки продуктов. Документируются все претензии по каждому факту нарушения условий договора поставок, требуются обмена некачественного товара в сроки указанные в договоре.
При возникновении вопросов, своевременно направляются письма, претензии. В течение 2019г с целью выявления на уровне Поставщика несертифицированной продукции, учреждением неоднократно направлялись профилактические письма Поставщику молочной продукции «О фальсификате сливочного масла». Нарушений не выявлено.Имеется реестр поставщиков.

Выписка из договоров:

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Требования к маркировке продукции и условиям транспортировки: определяются:
1) Общие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы:
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 (далее по тексту СанПиН 2.3.2.1324-03);
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
2) требованиями федеральных законов и других нормативных правовых актов:
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановления Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятий декларации о соответствии»;
- Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»;
- ТР ТС 034/2013 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
- ТР ТС 022/2011 требования технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ТР ТС 034/2013 о безопасности мяса и мясной продукции.
3) Номенклатурой, объемами продукции, требованиями к качеству (приложением - наличие декларации (сертификата) о соответствии, ветеринарных свидетельств на продукты животноводства, удостоверений качества и иных документов, удостоверяющих качество продукции, срок реализации;

Условия поставки и транспортировки:

1. Каждая партия продуктов должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о

соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, либо приложена копия декларации, заверенная печатью держателя подлинника.
2. Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных соответствующим ГОСТом на отдельные виды продуктов, в том числе с соблюдением гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.
3. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
4. Упаковка должна обеспечивать максимальную сохранность продуктов. Материалы, используемые для упаковки, а также чернила и/или клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть разрешены органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.
5. Не допускается поставка пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).
6. Качество и безопасность поставляемых продуктов питания должна соответствовать Федеральному закону от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТам на соответствующие продукты питания; содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в поставляемых продуктах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
указанного в заявке, и подлежит приемке по фактическому весу.
4. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН.
4.1. Поставщик обязуется:
4.1.1. Поставить товар Заказчику по ассортименту, ценам, в количестве и в пределах выделенных средств согласно Технического задания и Спецификации (Приложение №1,2).
4.1.2. Поставить и разгрузить товар Заказчику в порядке и сроки, обусловленные настоящим договором.
4.1.3. Одновременно с передачей товара предоставить Заказчику товарно-сопроводительные документы: счета (счета-фактуры), накладные (товарно-транспортные накладные), УПД (универсально передаточный документ) и т.п.
4.1.4. Обеспечить поставку товара Заказчику специально предназначенным автотранспортом в соответствии с требованиями к условиям доставки и транспортировки.
4.1.5. Обеспечить поставку товара надлежащего качества в соответствии с требованиями к условиям хранения товара, срокам годности и хранения.
Срок годности поставляемого товара на момент поставки Покупателю должен быть не менее 95% от срока годности, установленного производителем
4.1.6. При поставке продукции выполнение требований ст.15.17 Федерального Закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального Закона от 02.01.200г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.21078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевые ценности пищевых продуктов », СанПиН 2.3.21153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01), п.2.7 СанПин, ГОСТ Р 51074-2003, утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г № 401-ст «Продукты пищевые, информация для потребителя. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 №98, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».
4.1.7. Предоставить Заказчику документы, подтверждающие качество и безопасность продукции с каждой поставкой товара согласно заявки. Вид документа, подтверждающего качество и безопасность, определяется в соответствии с действующим законодательством РФ.
4.1.8. Поставлять продукцию в упаковке, препятствующей ее порче, а также проникновению влаги и посторонних запахов.
Упаковка (тара) должна соответствовать характеру поставляемой продукции и способу транспортировки. Вся продукция должна быть замаркирована в соответствии с требованиями

стандартов, этикетки и ярлыки должны быть выполнены на русском языке. Упаковка возврату не подлежит и входит в стоимость продукции.
4.1.9. В течение 3 дней после получения извещения от Покупателя о нарушении условий договора о количестве, об ассортименте, о качестве, комплектности, таре и (или) об упаковке Продукции выполнить требования Покупателя о замене недоброкачественной Продукции, о доукомплектовании, о замене Продукции, не соответствующей условию об ассортименте, о допоставке, затаривании и (или) упаковке Продукции.
4.1.10. Производить сверку расчетов по настоящему договору ежемесячно до 15 числа месяца, следующего после отчетного.
5. КАЧЕСТВО ОКАЗАНИЯ УСЛУГ.
5.1. . Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям, предъявляемым для данного вида услуг в соответствии с ФЗ от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения., СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в дошкольных учреждениях, общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
6. ОТВЕТСВЕННОСТЬ СТОРОН.
6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.»

3.Вопрос организации питания постоянно находится на контроле руководителя и родительской общественности. Ежемесячно рассматривается на административных совещаниях, планерках, собраниях, а так же родительском комитете и родительских собрания. В ДОУ создан родительский совет по питанию, который возглавляют сами родители. Свою деятельность строит на основании принятого и утвержденного Положения «О деятельности Совета по питанию в ДОУ» и плана работы. Ежегодно на родительском комитете заслушивается отчет о его деятельности, планируется работа на следующий год. Совет оказывает помощь в улучшении питания, привлекается к проведению проверок, организуют самостоятельные проверки.В производственный контроль за организацией питания входит и оценка качества питания на основании нескольких выборок из меню-требований. Набор используемых продуктов соответствует утвержденным натуральным санитарным нормам питания детей . Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Поэтому в ДОУ меню пишется на 2 категории: для детей дошкольного возраста и ясельного возраста. Контроль за качеством пищи ежедневно проводит медицинская сестра, и бракеражная комиссия, присутствуя при закладке продуктов в котел. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. В учреждении имеется два рабочих экземпляра картотеки блюд: один - для медицинской сестры, составляющей меню-требование, другой - для поваров, с описанием технологического процесса приготовления блюд. Качество готовой продукции контролируется по Журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты
Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственные лица м\сестра, кладовщик (бракераж сырых продуктов). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. При приемке товара обращается внимание на внешний вид, сроки реализации, наличие сопроводительных документов.
При приёмке ветеринарные сопроводительные документы, оформляются через систему ФГИС «Меркурий», такой документ гасится через личный кабинет в ФГИС «Меркурий». Ответственными за входной контроль, проверку сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции, гашение ветеринарных сопроводительных документов в личном кабинете системы ФГИС «Меркурий» являются Кладовщик, делопроизводитель.

В связи с работой в режиме пандемии по коронавирусной инфекции (COVID-19) весь 2020г работа с родителями по питанию строилась с использованием онлайн технологий: через родительские чаты в контакте, ватцапе ,через официальный сайт учреждения. На сайте учреждения имеется страничка «Питание в ДОУ»,где отражены все документы по питанию в ,рекомендации для родителей по питанию. Эпизодически изучается мнение родителей с использованием анкетирования по удовлетворенности вопросами питания.

4. питание детей, нуждающихся в специализированном питании организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания ,меню, согласно рекомендации врачей (аллергия, непереносимость отдельных продуктов); В связи с отсутствием мед.работника,отдельное меню этим детям не пишется. Питание согласно общего меню, но с заменой продуктов и блюд. Пища готовится в отдельной посуде. в 2021г в учреждении выявлено 2 ребенка с пищевыми аллергиями. Питание детей с ОВЗ организовано согласно общего меню на общих основаниях, т.к врачебных рекомендаций к этой категории детей по питанию нет. Детей-инвалидов в учреждении нет.

5. Информация о детях, нуждающихся в диетическом питании :

МАДОУ№59	
Общая численность детей, посещающих ОУ	80
Кол-во детей, нуждающихся в диетическом питании и имеющих рекомендации врача, в том числе:	2
- пищевые аллергии	2
- орфанные заболевания (целиакия, галактоземия, фенилкетонурия и иные)	0
- сахарный диабет	0

6. В связи с введением с 01.01.2021года СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 на сегодняшний день в учреждении идет согласование с УО КГО вопрос

о переводе МАДОУ на 11 часовой режим пребывания воспитанников, и пересмотре меню в соответствии с новыми санитарными правилами. Требуется выделение

Поскольку в дошкольных организациях отсутствует должность медицинского работника, поэтому дошкольная организация не имеет возможности составить меню в соответствии с новыми санитарными правилами. О выделении дополнительных средств в виде субсидий на иные цели на 2021 год на разработку примерного меню в соответствии с режимом питания воспитанников согласно СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ № 59
_____ С.М. Долгорукова
Приказ № 3 от 11.01.2021г

Реестр поставщиков МАДОУ № 59 на 2021 год

№ п/п	Наименование предприятия (поставщика)	Закупаемая продукция
1	АО Агенство по развитию рынка продовольствия « Нижнетуринский хлебокомбинат» Договор № 1 на поставку продуктов питания	Хлебобулочные изделия
2	ООО « МОНОЛИТ» Договор № б/н, Договор № 7 на поставку продуктов питания	Мясная продукция
3	ООО «ГУРМАН» Договор № 3 на поставку продуктов питания	БАКАЛЕЯ
4	ООО «Овощи и фрукты» Договор на поставку продуктов питания № 6,	Овощи быстрозамороженные
5	ООО «МАГНАТ» Договор № 2 на поставку продуктов питания	Молочная и кисломолочная продукция
6	ИП Чудакова договор № 8	Сыр твердый
7	ООО « ЭДЕМ» № 93	Мясо птицы
8	ООО» ГУРМАН» договор № 2	Соки, Фрукты, Овощи и продукты их переработки
9	ООО «Юнитрейд» договор № 3	Яйцо столовое

КУШВИНСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 30 общеразвивающего вида
с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей

г.Кушва, Свердловская область, ул.Гвардейцев,5, телефон: 8/34344/ 6-25-98

ПРИКАЗ

от *11.01.2021* № 1

г.Кушва

Об усилении контроля организации
и качества питания в *МАДОУ №30*

На основании СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», письма Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», *в связи с распространением коронавирусной инфекции*

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить с *11 января 2021* по *31 декабря 2021* в *МАДОУ №30* контроль организации и качества питания.

2. *Медработнику*:

- осматривать работников пищеблока на наличие заболеваний и фиксировать результаты в гигиеническом журнале;
- *измерять работникам пищеблока температуру два раза в день;*
- не допускать к работе сотрудников пищеблока с признаками гнойничковых заболеваний, с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и иных инфекционных заболеваний.

3. *Заведующему хозяйством*:

- *ежедневно* выдать работникам пищеблока запас *одноразовых* масок и перчаток;
- обеспечить работников пищеблока кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;

- разместить инструкции по использованию дозаторов с антисептиками для рук;
- разместить на информационных стендах памятки по профилактике заболеваний.

4. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:

- часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
- носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;
- использовать одноразовые перчатки при приготовлении пищевой продукции;
- проводить перед окончанием рабочего дня дезинфекцию столовой и кухонной посуды , столовых приборов и подносов.

5. Подсобному рабочему кухни:

- проводить дезинфекцию помещений пищеблока по окончании рабочей смены (и не реже чем через 2 часа);
- проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;
- проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

7. Кладовщику соблюдать меры профилактики:

- прием продуктов осуществлять в СИЗ (одноразовая маска, перчатки)
- после приема продуктов мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
- проветривать помещение кладовой.

8. Специалисту по кадрам довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой

Заведующий М.В. Пратасова

С приказом ознакомлен*ы*:

Протокол № 1

заседания Совета по питанию МАДОУ № 59

от 09 апреля 2020г_

Присутствовали __5_____ человек
Отсутствовали _____1__ человек

Повестка дня:

1. Организация питания в группах. Председатель СпП
2. Акт производственного контроля в учреждении. завхоз ДОУ
3. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за март 2019г мед.сестра Кравчик.Л.В

По первому вопросу *СЛУШАЛИ*

Председателя комиссии совета по питанию Н.Е Шестову. Она ознакомила рисутствующих с актами проверки питания от 05.03.2019г. Отметила, что сервировка стола во всех группах соблюдается. Приобретены недостающие столовые приборы в старшую и среднюю группы, скатерти, салфетки в подготовительную группу. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи осуществляется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Столы и стулья в группах промаркированы в соответствии с ростовыми показателями. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей. Следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Но вместе с тем следует больше уделять внимание детям правилам пользования столовыми приборами. В связи с этим старший воспитатель предложила провести семинар для воспитателей и младших воспитателей по сервировке стола, правилам пользования приборами, организовать уголки этикета в группах.

Она отметила недостаточную роль младшего воспитателя в средней группе, необходимо более активно включаться в процесс кормления детей. Детям необходимо больше рассказывать о пользе овощных блюд, формировать правильный стереотип пищевого поведения.

По второму вопросу СЛУШАЛИ

члена комиссии по питанию, завхоза А.И Толстоброву

Она отметила, что в марте 2020г была проведена внутренняя проверка в группах, которая выявила необходимость приобрести частичную замену столовой посуды, Средства в ПФХД имеются. Установлен срок до 1 мая 2020г.

По третьему вопросу СЛУШАЛИ

медицинскую сестру Кравчик Л.В. Она ознакомила присутствующих с анализом выполнения натуральных норм питания за март : мясо – 100%, рыба – 100%, молоко – 100%, творог – 100%, сливочное масло – 100%, сыр – 99%, картофель- 97%, овощи – 100%, фрукты – 99%. Все нормы согласно СанПин выполнены на 100%.

РЕШЕНИЕ:

1. Провести консультацию-практикум для младших воспитателей «Роль младшего воспитателя в организации питания детей». Срок: до 1 мая 2020г отв.ст.воспитатель,завхоз
2. Разработать и провести цикл бесед с детьми на тему: «Где спрятались витаминки?» Срок: до 10 мая 2020г Ответственный: ст.воспитатель,воспитатели
3. Провести частичную замену столовой посуды в группах . Срок: до 15 мая. Ответственный: завхоз
4. Решение совета довести до всехродителей.отв председатель СПП срок до 15.04.2020г

Председатель Шестова Н.Е
Секретарь Васкульская О.Л

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного. Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком. Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса. Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя. **Колбасные изделия**

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей. **Рыба**

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. *У несвежей рыбы мутные* ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно- серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусок рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов. **Творог** имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по

всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки. **Яйца** В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Методика органолептической оценки пищи

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удается. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам. Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д. Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

Оценка первых блюд Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности. При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Оценка вторых блюд В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка. При внешнем осмотре

блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на повер- хности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет. Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта. При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться, сохранять форму нарезки. Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое та- ким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

помнить, что **удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия** дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года.

Исполнение Требования к перевозке и приему пищевых продуктов
в дошкольные образовательные организации

16.1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных

групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

16.2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

16.3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортных средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

16.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

16.5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.