

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 278**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ЕКАТЕРИНБУРГ**

620142 г. Екатеринбург, ул. Отто Шмидта, д.71 А

Тел. +7(343)298-07-59

E-mail: [mbdou278@mail.ru](mailto:mbdou278@mail.ru)

Сайт: <http://278.tvoysadik.ru/>

---

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом

МБДОУ № 278

Протокол № 02

от « 30 » августа 2024 года

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ

детский сад № 278

*Л.В. Максимова*

Приказ № 36-О/г от 30.08.2024



**КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА  
ПИТАНИЯ В МБДОУ ДЕТСКИЙ САД №278**

## **Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; приказом Минздравсоцразвития и Минобрнауки РФ № 213п/178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г, в целях соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при организации питания в соответствии с СанПин 2.4.1 3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», в соответствии с приказом министерство здравоохранения свердловской области от 3 августа 2017 года № 1325-п, министерство общего и профессионального образования свердловской области от 5 сентября 2017 года № 292-и «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях свердловской области» в целях совершенствования организации медицинской помощи несовершеннолетним в образовательных организациях Свердловской области по минимизации рисков инфекционных заболеваний, а также на основании Устава дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данный локальный акт определяет основные цели и задачи административного контроля организации и качества питания, организационные методы, виды и его формы, регламентирует содержание и распределение вопросов контроля, документацию и делопроизводство, устанавливает правила, права и ответственность участников контроля организации и качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Контроль организации и качества питания в ДООУ предусматривает проведение администрацией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания воспитанников детского сада, а также локальных актов дошкольного образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

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

## **2. Цель и основные задачи контроля**

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая от руководителя знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в ДООУ, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а так же их заболеваемость.

2.1. Основной целью административного контроля организации и качества питания в ДООУ является оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. С целью проверки организации процесса питания руководитель учреждения контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий в группах для приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; разнообразие меню; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Для этого разрабатывается циклограмма контроля за организацией питания (Приложение №1).

2.3. Основные задачи административного контроля организации и качества питания: контролировать состояние организации питания в учреждении, своевременно корректировать отклонения от требований, проводить разъяснительно-обучающую работу с персоналом пищеблока, младшими воспитателями или лицами их, заменяющими и ответственным по питанию.

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов детского сада, 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;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

### **3. Организационные методы, виды и формы контроля**

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока (кухни), групповых;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием карт ) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.2. Для упорядочения системы контроля, разработаны карты и акты для отражения получаемых при изучении результатов.

- Приложение № 2 Карта контроля санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке (кухне), в кладовой, санитарно - эпидемиологического состояния группы. Периодичность его проведения – 1 раз в квартал (по каждому объекту).
- Актов контроля за организацией питания:
  - ✓ организация питания в группе (Приложение № 3);
  - ✓ соответствие объема порций готовой продукции, выданной детям (Приложение № 4);
  - ✓ выход готового блюда на пищеблоке (Приложение № 5);
  - ✓ соблюдение правил хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания (Приложение № 6).
- Карты контроля организации питания в группе (Приложение № 7).

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим ДОО планом - графиком. План-график административного контроля за организацией и качеством питания 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 календарного года.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в дошкольном образовательном 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 дошкольном образовательном учреждении проводится в виде тематической проверки.

#### **4. Основные правила**

4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим ДООУ, заместителем заведующего, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением с назначением ответственных лиц.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) ДДОУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ознакомлены с памяткой по организации питания детей (Приложение № 8). Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заместителя заведующего (заведующего хозяйством).

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по дошкольному образовательному учреждению;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников дошкольного образовательного учреждения 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 Российской Федерации в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующему дошкольным образовательным учреждением.

## 5. Содержание и распределение вопросов контроля

5.1. Содержание контроля организации и качества питания определяется вопросами:

- контроль рациона и режима питания в дошкольном образовательном учреждении (карты контроля);
- контроль выполнения нормативов по питанию (накопительная ведомость);
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства (акт контроля);
- контроль за проведением бракеража готовой пищи (акт контроля, бракеражный журнал):
  - ✓ выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек;
  - ✓ результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (проводится бракераж каждого блюда - оценивается внешний вид, вкус, цвет, консистенция, готовность, масса порционных блюд на соответствие технологии изготовления блюда).
- ежедневные медицинские осмотры работников пищеблока (кухни) перед началом работы (карты контроля):
  - ✓ ежедневно перед началом работы проводится опрос персонала на наличие дисфункции со стороны желудочно-кишечного тракта и осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, результаты заносятся в журнал здоровья и осмотра;

- ✓ не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания;
- ✓ при наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
- **контроль сроков годности и условий хранения продуктов** (акт контроля, журнал);
- **контроль за выполнением технологии приготовления кулинарных изделий и блюд** (бракеражная комиссия):
  - ✓ соблюдение рецептур по закладке и технологии приготовления в соответствии с технико-технологической картой;
  - соблюдение правил обработки, подготовки сырья и условий хранения обработанных пищевых продуктов, в том числе:
    - ✓ соблюдение правил обработки яйца (наличие специально выделенного места, емкостей для обработки яйца, наличие инструкции по обработке в соответствии с используемым средством, соблюдение последовательности обработки, применение разрешенных для использования в пищевой промышленности дезинфицирующих средств);
    - ✓ соблюдение требований по обработке сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без термической обработки, с целью профилактики гельминтозов (наличие инструкции по обработке, наличие средств (соль, уксус и др.), используемых для обработки, наличие емкостей, используемых для обработки, с указанием литража);
    - ✓ исключение из меню салатов из сырых овощей после 1 марта;
    - ✓ соблюдение требований к высоте слоя, температуры и времени выпекания запеканок и омлетов (омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 град. С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 град. С, слоем не более 3 - 4 см);
    - ✓ хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин. при температуре 4 +/- 2 град. С;
    - ✓ очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч.;
    - ✓ суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается; котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 град. С в течение 20 - 25 мин.;

- ✓ при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 град. С до раздачи не более 1 часа;
- ✓ оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 град. С в течение 8 - 10 мин.;
- ✓ яйцо варят после закипания воды 10 мин.;
- ✓ гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.
- **контроль точности технологических процессов** (визуальный контроль);
- **контроль за выходом готовой продукции** (акт контроля):
  - ✓ осуществление контроля за выходом готовых блюд возложено на бракеражную комиссию;
  - ✓ выход порционных готовых блюд проверяется путем взвешивания нескольких порций (5-10) и сравнением с установленным выходом по меню-требованию;
  - ✓ под особым контролем находится **раздача питания в группы**. При раздаче готовой пищи с пищеблока осуществляется контроль за санитарным состоянием и маркировкой групповой посуды поварами;
  - ✓ на каждой кастрюле и емкостях для салатов и готовой продукции должны быть маркировки веса данной тары, так как вторые блюда и салаты выдаются по весу;
  - ✓ в цеху готовой продукции необходимо иметь для этой цели весы;
  - ✓ на всех раздаточных половинках на пищеблоке и группе должны быть маркировки объема, первое блюда и напитки отмеряются половинками в соответствии с количеством питающихся детей и выходом данного блюда.

Осуществление контроля за раздачей питания в группах возложено на старшего воспитателя и воспитателя группы.

  - ✓ воспитатель и младшие воспитатели должны знать объем порций готовой продукции, получаемой детьми в данный день, и раздавать им в соответствии с меню;
  - ✓ в доступном месте для сотрудников детского сада и родителей вывешивается меню на день (на стенде у пищеблока, в раздевалке группы и т.п.);
  - ✓ **Один раз в год руководитель** проводит самоконтроль своей деятельности в части проверки организации и ведения производственного контроля по питанию в детском саду. С этой целью разработан Акт обследования ДОО (Приложение № 9).
- **контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачей:**
  - ✓ готовые первые и вторые блюда с момента приготовления до отпуски могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления либо не более 2 часов;

- ✓ для дошкольных образовательных учреждений: горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 ... +65 град. С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 град. С;
  - ✓ подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается;
  - ✓ готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 град. С не более 30 минут;
  - ✓ свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи;
  - ✓ изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед раздачей; не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 град. С; хранение заправленных салатов не допускается;
  - ✓ использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту;
  - ✓ сервировку столов и порционирование блюд необходимо осуществлять с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.
- **контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) дошкольного образовательного учреждения:**
    - ✓ текущая уборка проводится постоянно по мере необходимости;
    - ✓ влажная уборка - ежедневно в производственных цехах с применением моющих и в конце дня дезинфицирующих средств;
    - ✓ генеральная уборка - один раз в неделю во всех помещениях, с использованием моющих средств и последующей дезинфекцией;
    - ✓ объем и кратность уборки по каждому виду организаций указаны в профильных санитарных нормах и правилах.
    - ✓ дезинфекция оборудования, инвентаря, всей столовой посуды и столовых приборов проводится в соответствии с профильными СанПиП, дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
  - **контроль за соблюдением требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря:**
    - а) при механической мойке посуды на специализированных моечных машинах:
      - ✓ соблюдение прилагающейся инструкции по эксплуатации моечной машины;
      - ✓ наличие моющего средства;
      - ✓ исправность оборудования;
    - б) при мытье посуды ручным способом:
      - ✓ наличие инструкции по мытью посуды используемым в данный момент моющим средством;
      - ✓ наличие мерной емкости для дозирования моющего средства;



- ✓ наличие разметки литража в моечных ваннах;
  - ✓ соблюдение порядка обработки посуды и инвентаря;
  - ✓ соблюдение температуры воды в моечных ваннах (не ниже 40 град. С при мытье посуды, не менее 65 град. С при ополаскивании посуды);
  - ✓ организация сушки тарелок на ребре;
  - ✓ прокаливание столовых приборов при необходимости;
  - ✓ хранение столовых приборов в металлических кассетах ручками вверх;
  - ✓ обеспечение качественного мытья посуды и механического оборудования (мясорубки, протирочные машины) и т.д.;
  - ✓ наличие в запасе достаточного количества моющих средств (рекомендуется иметь 2-недельный запас моющих средств при наличии условий для организации их хранения).
- **контроль за качеством дезинфекции помещений пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря**
    - ✓ дезинфекция помещений пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря проводится строго в соответствии с требованиями санитарных правил и инструкцией по применению конкретного дезинфицирующего средства;
    - ✓ обязательно наличие и соблюдение инструкций по дезинфекции на рабочих местах (соблюдение порядка разведения, концентрации, условий и сроков хранения рабочих растворов дезинфекционных средств и их применение на местах);
    - ✓ используются только дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке;
    - ✓ хранение дезинфицирующих средств должно быть организовано в специально отведенных местах в таре изготовителя;
    - ✓ в рамках производственного контроля за качеством проводимой уборки организуется проведение лабораторных исследований по проверке активности действующего вещества;
    - ✓ наличие в запасе достаточного количества дезинфицирующих средств с учетом кратности и объемов проводимой уборки (рекомендуется иметь 2-недельный запас дезинфицирующих средств при наличии условий для организации их хранения).
  - **контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока дошкольного образовательного учреждения в том числе за:**
    - ✓ наличием и достаточностью санитарно-бытовых помещений (гардеробов, туалетов);
    - ✓ соблюдением правил обработки рук;

- ✓ соблюдением требований к пошиву спецодежды, ее чистота, работа в головных уборах, без ювелирных украшений, коротко стриженные ногти без покрытия лаком, смена спецодежды по мере загрязнения и др.
- контроль приема пищи воспитателями дошкольного образовательного учреждения;
- контроль выполнения контрактов на поставку продуктов питания;
- **контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи:**
  - ✓ суточная проба готовой продукции отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда) в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции);
  - ✓ пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 град. С, посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
- **проведение производственного контроля:**
  - ✓ оценка наличия и выполнения программы производственного лабораторного контроля и ее исполнения по всем факторам (пищевая продукция, вода, смывы) по протоколам лабораторных испытаний, проведенных на базе аккредитованной лаборатории.
  - ✓ перечень мероприятий, которые проводит образовательная организация в рамках производственного контроля организации питания.
    1. К ним относятся:
      - 1) контроль формирования рациона питания;
      - 2) контроль санитарно-технического состояния пищеблока (в т. ч. контроль проведения ремонтных работ);
      - 3) контроль сроков годности и условий хранения продуктов (инструментальные замеры температуры и относительной влажности);
      - 4) контроль санитарного содержания и санитарной обработки предметов производственного окружения;
      - 5) контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала;
      - 6) контроль приема пищи;
      - 7) контроль технологических процессов (в т. ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры температуры в тепловом оборудовании, температуры в толще

приготавливаемых кулинарных изделий), если образовательная организация сама готовит пищу;

8) входной производственный контроль (включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры температуры и выборочные лабораторные исследования);

9) приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение температуры готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы).

• **контроль за организацией питьевого режима:**

а) питьевой режим организуется в следующих формах:

✓ вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная) негазированная по качеству и безопасности должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде, поставщиком представляются документы, подтверждающие ее качество и безопасность;

✓ кипяченая вода (санитарными правилами допускается в дошкольных учреждениях для детей).

✓ при организации питьевого режима с использованием кипяченой воды:

✓ воду кипятят в течение не менее 5 мин. от момента закипания;

✓ кипяченую воду меняют каждые 3 ч., перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды и тщательно ополаскивается;

✓ в месте размещения емкости с кипяченой питьевой водой необходимо обеспечить наличие достаточного количества чистой посуды для питья, в том числе одноразовой, емкость для сбора грязной посуды или одноразовых стаканов.

• **контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов:**

✓ отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости;

✓ пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема;

✓ ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается и промывается; способы обработки емкостей изложены в п.13.18 СанПиП 2.4.5.2409-08 и п. 5.20 СанПиП 2.4.5.2409-08.

5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле в дошкольном образовательном учреждении.

## 6. Права участников административного контроля

6.1. При осуществлении административного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника дошкольного образовательного учреждения, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ДООУ, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
- члены комиссии проводят контроль:
  - ✓ визуально (оценивают санитарное состояние пищеблока, внешний вид поваров, сервировку столов и т. д.);
  - ✓ документально (проверяют наличие и оформление документации);
  - ✓ инструментально (термометром определяют температуру готовых блюд при выдаче в группы: термометром — температуру в холодильниках, где хранятся продукты).
- делать выводы и принимать управленческие решения.

#### 6.2. Проверяемый работник ДООУ имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
- обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатами административного контроля.

### 7. Ответственность

#### 7.1. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью организации и качества питания в ДООУ, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в картах ДРК по итогам контроля организации и качества питания в дошкольном образовательном учреждении;
- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
- за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;
- за обоснованность выводов по итогам проверки.

#### 7.2. Ответственность за нарушения организации питания и питьевого режима несут:

- ответственный по питанию — за неисполнение своих функциональных обязанностей;
- в образовательном комплексе — комиссия по питанию — за ослабление или отсутствие контроля питания.

#### 7.3. Члены комиссии вправе ходатайствовать перед руководителем образовательной

организации о наложении дисциплинарного взыскания либо поощрении ответственного по питанию за организацию питания.

## 8. Делопроизводство

8.1. Результаты оперативного контроля отражаются в картах контроля. По результатам оперативного контроля проводится собеседование с проверяемым лицом, при необходимости, готовится сообщение о состоянии дел на Педагогический совет или Общее собрание работников дошкольного образовательного учреждения.

8.2. По результатам внепланового контроля оформляется справка, которая должна содержать в себе следующую информацию:

- вид контроля, основание для проведения контроля;
- форма контроля;
- тема и содержание контроля;
- цель контроля;
- сроки проведения контроля;
- состав комиссии;
- результаты контроля;
- нарушения;
- выводы;
- предложения и рекомендации;
- подписи проверяющих лиц;
- подписи проверяемых лиц.

## 9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДООУ, утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.9.1. настоящего Положения.

9.4. После утверждения Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## ЦИКЛОГРАММА КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Кладовщик	Ежедневно	Накопительная ведомость	Составление меню
		Кладовщик	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ для заведующего
		Бухгалтерия	1 раз в месяц	Накладные	Экономический анализ
		Заведующий хозяйством	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Технологические карты
2	Качество при отов.лении пищи	Бракеражная комиссия (в составе заведующий)	Ежедневно	Снятие пробы	Журналы «Бракераж готовой продукции»
		Заведующий	Выборочно	Журнал «Бракераж скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»	Анализ документации, проверка продуктов
		Заведующий хозяйством	1 раз в месяц	<i>Акт проверки</i>	Анализ документации, проверка продуктов
3	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Кладовщик	Ежедневно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Анализ, учет
		Комиссия по контролю за организацией питания	<i>1 раз в месяц</i>		Анализ документации
		Заведующий хозяйством	Ежедневно		Проверка, запись в журнале
		Кладовщик	При поступлении продуктов	Ежедневно	Акты
4	Оптимальный температурный	Кладовщик	1 раз в квартал	Технические документы,	Проверка, наблюдение,

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
	режим хранения продуктов в холодильниках			сертификаты качества, счета-фактуры, Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.	анализ документации
5	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов. Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад.	Кладовщик	Заведующий хозяйством	Оперативный контроль	Отчет для заведующего детским садом
		Кладовщик	1 раз в месяц	Оперативный контроль	Наблюдение, анализ документации
6	Закладка продуктов в котел	Заведующий	Ежедневно	приказ	Анализ документации, взвешивание продуктов, запись в журнал
7	Маркировка посуды, оборудования	комиссии по санитарно-гигиеническому контролю	по утвержденному графику	Карта контроля	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «бракеража готовой продукции»	
8	Норма выхода блюд (вес, объем)	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «бракеража готовой продукции», карта оперативного контроля	Контрольное взвешивание
		Заведующий	1 раз в неделю	Планерка Документация заведующего хозяйством	
		Заведующий хозяйством	Ежедневно	Журнал визуального производственного контроля пищеблока	Наблюдение, анализ документации
		Кладовщик	1 раз в 3 месяца	Акты проверок	Наблюдение

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
9	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых	Заместитель заведующего	При подготовке к новому учебному году	Отчет для заведующего	Анализ документации, наблюдение, ДРК
		Заведующий хозяйством	Ежедневное заполнение документации	Технол. карта, подчет энергетической ценности	Наблюдение
			1 раз в месяц	Сводная таблица	Анализ, Отчет
			Ежедневно	«Журнал здоровья»	Сравнительн. анализ показателей
			Комиссии по санитарно-гигиеническому контролю	по утвержденному графику	Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения и других объектов производственного контроля
10	Медицинские осмотры	Заведующий	1 раз в квартал	«Журнал регистрации мед. осмотров». Санитарные книжки	Осмотр, запись в журналах
		Комиссии по санитарно-гигиеническому контролю	по утвержденному графику	Карты контроля	Отчет заведующему
		Заведующий, Заместитель заведующего, кладовщик, заведующий хозяйством, повар	1 раз в квартал	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале
11	Соблюдение правил личной гигиены	Заведующий, кладовщик.	Ежедневно	Соблюдение графика выдачи продуктов в группы	Анализ документации



№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
	сотрудниками	заведующий хозяйством	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Оперативный контроль
			Комиссии по санитарно-гигиеническому контролю	по утвержденному графику	Карты контроля
		Заведующий, Заведующий хозяйством	Ежедневно	Журнал использования дез. средств	Изучение, выработка управленческих решений, разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
		12	Соблюдение графика режима питания	Заведующий, Заведующий хозяйством	В установленные сроки
13	Нормативно-правовая база по организации питания	Заведующий Кладовщик	1 раз в 10 дней	Приказы по питанию Накопительная ведомость	Исполнение предписаний
14	Использование дезинфекционных средств	Заведующий	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ, рекомендации
		Комиссии по санитарно-гигиеническому контролю	по утвержденному графику	Карты контроля	Отчет заведующему хозяйством

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
15	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Кладовщик	Ежедневно	Бланки заказа	Анализ, рекомендации
16	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	Кладовщик	По циклограмме	Карточки контроля, календарные планы,	Анализ
		Воспитатели	По плану	Работа по организации питания режимные процессы, дид. игры,	Наблюдение, анализ результатов
17	Заявка продуктов питания	Кладовщик	По мере необходимости		
18	Организация питания в учебно-воспитательном процессе	Заместитель заведующего	Ежедневно	Аналитическая справка	Наблюдение, опрос
		Комиссии по санитарно-гигиеническому контролю	по утвержденному графику	Карты контроля	Отчет заведующему
19	Правила мытья посуды и инвентаря	Комиссии по санитарно-гигиеническому контролю	по утвержденному графику	Карты контроля	Отчет заведующему
20	Правила обработки скорлупы яиц	Комиссии по санитарно-гигиеническому контролю	по утвержденному графику	Карты контроля	Отчет заведующему

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ ГРУПП

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Механизм заполнения:

- – соответствует
- – не соответствует
- v – частично соответствует

№ п/п	Содержание	№1	№2	№3	№4	№5
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ					
1.1	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)					
1.2	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Наличие битой, треснутой посуды					
1.3	Мытье посуды: – Наличие моющих и дез. средств, разрешенных Роспотребнадзора					
	– Наличие инструкций по их использованию					
	– Наличие мерной емкости					
	– Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная)					
	– Наличие литража на раковинах					
	– Наличие пробок для раковин (2 шт.)					
	– Наличие тары для грязной и чистой ветоши					
	– Наличие ветоши					
	– Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой					
1.4	Одежда персонала: головного убора – Наличие					
	– Наличие халата для получения пищи					
	– Наличие фартука для раздачи пищи					
	– Наличие фартука для мытья посуды					
	– Наличие полотенца для вытирания рук					
1.5	Посуда для получения еды: Достаточность (по количеству и объему)					
1.6	Качество: • Все из нержавеющей стали (емкость для чая, компота, витаминизированного напитка (обязательно)					

№ п/п	Содержание	№1	№2	№3	№4	№5
	нержавејка)					
1.7	<b>Маркировка:</b> • Название блюда (указание веса на посуде для второго блюда и салатов)					
1.8	<b>Раздаточный инвентарь:</b> Наличие раздаточных ложек, поварешек с маркировкой					
	Наличие кондитерских лопаточек					
1.9	<b>ПОСУДА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ:</b> <b>Количество:</b> 1 блюдо					
	2 блюдо					
	кружка					
1.10	<b>Качество:</b> 1 блюдо					
	2 блюдо					
	кружка					
1.11	Наличие в достаточном количестве столовых приборов: • Ложка чайная • Ложка столовая • Вилка (соответствие возрасту детей) • Нож (подготовительная группа)					
1.12	Наличие салфетниц и салфетки					
1.13	Наличие посуды под хлеб					
1.14	Наличие емкости под салаты					
1.15	Правильность хранения столовых приборов					
1.16	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья					
	– Правильность размещения на подносе (в чистом виде)					
1.17	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря					
<b>2</b>	<b>КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ</b>					
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)					

№ п/п	Содержание	№1	№2	№3	№4	№5
2.2	Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному режиму):					
	– Первое блюдо, горячие напитки – Компот					
2.3	Сервировка столов					
2.4	Своевременная раздача второго блюда					

Выводы

---



---



---



---

Должность /подпись /расшифровка подписи

## Санитарно-эпидемиологическое состояние кладовой

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Механизм заполнения:

- \* – соответствует
- – не соответствует
- v – частично соответствует;

№ п/п	Содержание	
1	САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ:	
1.1	Выполнение требований к условиям хранения продуктов: –Темное помещение – Наличие стеллажей из нержавеющей стали – Наличие расстояния от стены не менее 20 см, высота от пола не менее 15 см – Наличие хранения продуктов в базной таре – Наличие хранения продуктов на полу – Соблюдение товарного соседства в холодильном оборудовании – Наличие тары с маркировкой для пищевых продуктов – Наличие ножа для сливочного масла – Емкость для хранения сыра – Наличие решеток для подставок – Условия хранения (соответствие температурному режиму)	
1.2	– Санитарное состояние стеллажей – Наличие термометра(гигрометра) – Соответствие температурному режиму (+10...+12 °С) – Наличие прибора, измеряющего влажность	
1.3	– Фиксация показателей температуры и влажности в журнале «Регистрация температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДГОУ» – Своевременность переборки овощей (наличие гнили, плесени, комьев грязи и т.п.) – Отсутствие базной тары	
2	Холодильное оборудование для хранения овощей и фруктов: – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие)  – Маркировка	
3	Ассортимент овощей и фруктов в соответствии с Типовым рационом: – Соответствие	

№ п/п	Содержание	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Разнообразие</li> <li>- Своевременность реализации</li> </ul>	
4	Качество фруктов: – Яблоко <ul style="list-style-type: none"> <li>- Апельсин</li> <li>- Мандарин</li> <li>- Банан</li> <li>- Другие фрукты</li> </ul>	
5	Качество овощей: – Картофель <ul style="list-style-type: none"> <li>- Капуста</li> <li>- Морковь</li> <li>- Свекла</li> <li>- Лук</li> <li>- Другие овощи</li> </ul>	
6	<b>Правильность хранения бытрозамороженной продукции</b> Ассортимент продуктов в соответствие с требованиями Наличие маркировочного ярлыка:– Мясо <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рыба</li> <li>- Масло сливочное</li> <li>- Яйцо</li> <li>- Сухие фрукты</li> <li>- Молочные продукты</li> <li>- Крупы</li> <li>- Хранение продуктов с просроченными сроками реализации</li> </ul>	
7	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ведро с соответствующей маркировкой</li> <li>- Ветонь для поля (наличие, качество)</li> <li>- Правильность хранения / не в помещении овощной кладовой/</li> </ul>	
8	Весы:– Маркировка <ul style="list-style-type: none"> <li>- Состояние</li> <li>- Правильность работы</li> </ul>	
9	Наличие тары для выдачи овощей и фруктов на пищеблок: – Состояние <ul style="list-style-type: none"> <li>- Весовая маркировка</li> <li>- Соответствие пищевой маркировке</li> </ul>	
10	ОБЩЕ-САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	
1.6	Своевременность обработки емкостей для хранения продуктов (сыпучие продукты и др.)	
1.7	Своевременность обработки стеллажей	

№ п/п	Содержание	
1.10	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок:– Состояние – Весовая маркировка – Соответствие пищевой маркировке	
1.11	Наличие измерительных приборов: –наличие термометра и соответствие t режиму наличие прибора для измерения влажности и соответствия требуемым параметрам	
3	ДОКУМЕНТАЦИЯ	
3.1	Ведение журнала «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»: – Правильность ведения – Наличие записей по взаимодействию с обслуживающими организациями	
3.2	Ведение журнала «Регистрация температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОО»: – Наличие – Правильность заполнения – Отметка о проведении генеральных уборок	

Выводы:

---



---



---

Должность /подпись/ расшифровка подписи



## Санитарно -эпидемиологическое состояние на пищеблоке

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Механизм заполнения:

+ – соответствует

- – не соответствует

v – частично соответствует;

№ п/п	Содержание	
	ГЦЭХ	
1.	<b>Холодильное оборудование:</b>	
	-	Наличие
	-	Своевременность разморозки
	-	Санитарное состояние
	-	Температурный режим
	-	Хранение продуктов в соответствии с эпидем. требованиями
	-	Маркировка
2.	<b>Доски сырой продукции:</b>	
	-	Качество обработки
	-	Наличие маркировки
	-	Соответствие количественному требованию
	-	Чистота кассетницы
	-	Правильность хранения
3.	<b>Ножи сырой продукции:</b>	
	-	Качество обработки
	-	Наличие маркировки
	-	Соответствие количественному требованию
	-	Чистота кассетницы
	-	Правильность хранения
	-	Качество заточки
4.	Состояние стола сырой продукции	
5.	<b>Металлические ванны:</b>	
	-	Наличие не менее 2х
	-	Наличие маркировки (мясо, рыба, овощи и т.д.)
-	Состояние	
6.	Состояние раковин для мытья рук	
7.	<b>Обработка яиц:</b>	
	-	Стол
	-	Емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы)
	-	Наличие халата, перчаток
	-	Наличие дезередиств, разрешенных ЦЭиЭ
	-	Наличие инструкции по обработке яйца
	-	Наличие тетради по обработке яиц

№ п/п	Содержание	
8.	Наличие контрольных весов	
9.	Технологическое оборудование: – Рабочее состояние – Санитарное состояние	
10.	<b>Уборочный инвентарь:</b> – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении цеха/	
11.	<b>Одежда работников пищеблока:</b> – Наличие клеенчатых фартуков – Наличие и состояние полотенец для рук (не менее 2х)	
12.	<b>2 цех ГОРЯЧИЙ ЦЕХ</b>	
13.	<b>Электрон. плиты:</b> – Чистота духовых шкафов – Чистота плит – Чистота стен около них – Рабочее состояние	
14.	<b>Холодильные камеры (холодильник для пробы):</b> – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка	
15.	<b>Суточная проба:</b> – Правильность хранения – Состояние кассетниц – Состояние гастроемкостей – Наличие крышек – Правильность отбора (в полном объеме) – Своевременность сменяемости и наличие продукции (48 часов)	
16.	<b>Доски для вареной продукции:</b> – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию	

№ п/п	Содержание	
	Правильность хранения Наличие трещин, щербинок Состояние кассетницы для хранения досок (желательно из нержавеющей стали)	
17.	<b>Ножи для вареной продукции:</b> – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Состояние кассетницы для размещения ножей (желательно магнитная доска) – Правильность хранения – Качество заточки	
18.	<b>Контрольные весы:</b> – Состояние – Правильность работы – Маркировка	
19.	<b>Технологическое оборудование:</b> – Состояние санитарное – Состояние рабочее – Маркировка	
20.	Состояние столов вареной продукции	
21.	<b>Хранение хлеба:</b> – Наличие тары: для белого хлеба, для черного хлеба – Маркировка тары – Состояние стола – Состояние доски – Наличие ножа с маркировкой	
22.	<b>Хранение ветоши:</b> – Наличие тары – Наличие ветоши	
23.	<b>Уборочный инвентарь:</b> – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении цеха/	
24.	Состояние раковин для мытья рук	
25.	<b>Вода для питья детей:</b> – Состояние емкости для хранения – Наличие кипяченой воды в достаточном количестве – Наличие бутилированной воды	
26.	<b>Одежда работников пищеблока:</b> – Состояние (чистота) – Наличие головного убора – Наличие полотенец для рук (не менее 2х)	

№ п/п	Содержание	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Наличие халатов для уборки</li> <li>Количественное соответствие</li> </ul>	
27.	<p><b>УГОЛОК БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Наличие (полочка, выделенное место)</li> <li>Вымеренная емкость с маркировкой веса (тарелка и т.п.)</li> <li>Наличие ножа, вилки, ложки</li> <li>Наличие пищевого термометра</li> </ul>	
28.	<b>МОЕЧНАЯ</b>	
29.	<p><b>Металлические раковины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Наличие (количество)</li> <li>Санитарное состояние</li> <li>Техническое состояние</li> <li>Маркировка</li> <li>Разметка литража</li> </ul>	
30.	<p><b>Моющие средства (наличие):</b> – Использование дезинфекционных средств, разрешенных Роспотребнадзором</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Использование моющих средств, разрешенных Роспотребнадзором</li> <li>– Наличие неразрешенных дезинфекционных и моющих средств</li> <li>– Хранение в соответствии с требованиями СанПиН</li> </ul>	
31.	<p><b>Инструкции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Наличие инструкции по мытью кухонной посуды и инвентаря</li> <li>Содержание в соответствии с СанПиН</li> <li>Наличие визы руководителя и подпись</li> </ul>	
32.	<p>Наличие специальной ветоши (мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов: – Состояние</p> <p>Наличие специальной промаркированной тары («чистая», «грязная» ветошь)</p>	
33.	<p><b>Хранение кухонной посуды, мелкого деревянного и металлического инвентаря:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Наличие решетчатого стеллажа</li> <li>Размещение вымытой кухонной посуды (в перевернутом виде)</li> <li>Наличие стеллажа с высотой нижней полки от пола не менее 0,5 м</li> <li>Правильность размещения сухой кухонной посуды</li> <li>Правильность размещения мелкого металлического и деревянного инвентаря: вымытого сухого</li> </ul>	

№ п/п	Содержание	
	<b>Кухонный инвентарь:</b> – Маркировка – Литровка – Состояние: котлов противней кастрюль дуршлагов раздвижных ложек лопаток венчиков – Палочные посуды из алюминия – Емкость для приготовления компота (нержавеяка) – Емкость для кипячения молока (нержавеяка)	
34.	Одежда работников пищеблока Палочные клеенчатых фартуков Палочные в состоянии пользования для емк / не менее 2х	
35.	<b>ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ:</b>	
36.	<b>ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.:</b> – Палочные – Соответствие требованиям ..	

Выводы:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ /  
 должность /подпись /расшифровка подписи

<sup>4</sup> Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха мясорыбной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне; на низком уровне).

## Акт контроля «Организации питания в группе»

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

ФНО осуществляющей контроль \_\_\_\_\_

У кого \_\_\_\_\_

№	Вопросы к анализу	1	2	3	4	5
1	Гигиеническая обстановка: – санитарное состояние					
	– проветривание					
	– размещение столовой мебели					
	– выполнение режима питания					
2	Сервировка стола: – учет требований сервировки по возрасту детей					
	– эстетика сервировки					
	– оценка деятельности дежурных					
3	Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания:					
	– подготовка детей к приему пищи					
	– организация гигиенических процедур					
	– внешний вид детей, настроение и общение					
	– обстановка в группе во время еды					
	– навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож)					
4	Общение воспитателя с детьми во время приема пищи:					
	– умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)					
	– обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид					
	– обучение правилам поведения за столом – отлично – хорошо					

**ВЫВОДЫ:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись проверяющего \_\_\_\_\_

ФНО

Ознакомлен \_\_\_\_\_



Акт контроля  
«Соответствие объема порции готовой продукции, выданной детям»

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Группа № \_\_\_\_\_

ФИО осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

У кого \_\_\_\_\_

№	Завтрак Наименование блюда	Услови. обозн.	Обед Наименование блюда	Услови. обозн.	Полдник Наименован ие блюда	Услов н. обозн.

Условные обозначения:

Н – норма (соответствует норме)

Д – допустимо (незначительные отклонения)

Н/Д – ниже допустимого (значительные отклонения от нормы)

ВЫВОДЫ:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись проверяющего \_\_\_\_\_

ФИО

Ознакомлен \_\_\_\_\_

ФИО, подпись



Приложение № 5

Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

ФИО осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

Произведена проверка выхода готового блюда у повара \_\_\_\_\_

Установлено:

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

ВЫВОДЫ:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись проверяющего \_\_\_\_\_

ФИО

Ознакомлен \_\_\_\_\_

ФИО, подпись

Акт контроля  
«Соблюдение правил хранения и реализации  
скоропортящихся продуктов питания»

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Цель проверки: выборочная проверка условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

Ф.И.О. осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

У кого \_\_\_\_\_

№	Наименование	Единица измерения	Дата поступления	Дата реализации	Срок хранения
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

Выводы:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Предложения:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись проверяющего \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

Ознакомлен \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. подпись

Карта контроля организации питания в группе

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

ФИО, должность осуществляющего контроль

№ группы	ФИО воспитателя	Выполнение режима питания		Подготовка к приему пищи		Эстетика			Формирование культуры еды			Роль помощника воспитателя				Роль воспитателя в организации питания		
		Умственная готовность детей	Исполнительские процедуры	Организация завтрака	Организация обеда	Организация полдника	Обстановка за столом (мониторинг)	Уровень умения пользоваться приборами	Формирование навыков есть разнообразную пищу	Сверловка стола	Санитарно-гигиенический режим в группе	Личная форма	Личность детей	Образ воспитателя при приеме пищи	Учет методических показаний			
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		

Оценка ведется с помощью знаков: отлично-О, хорошо-Х, удовлетворительно-У

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Подпись проверяющего

ФИО

Ознакомлена (ФИО, подпись)

## 1. ПАМЯТКА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДООУ

1.1. Контроль по организации питания детей начинается задолго до поступления продуктов на пищеблок. В начале учебного года руководитель издает приказы «Об организации питания детей в ДООУ», «в котором утверждается ответственный за организацию питания в ДООУ, приказ «О создании комиссии по контролю за организацией питания в соответствии санитарно-эпидемиологических требований». Составляется план мероприятий по контролю за организацией питания в ДООУ, в котором прописывается контроль за организацией питания.

1.2. Контроль за соблюдением требований санитарного законодательства на пищеблоке должен осуществляться в соответствии с требованиями правовых актов, регламентирующих требования к обеспечению качественного и безопасного питания в учреждении для детей:

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (далее - ТР ТС 021/2011);
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки";
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевой продукции";
- СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";
- СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";
- Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года N 55.

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" в организации должны быть разработаны, внедрены и поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП (Анализ риска и критические контрольные точки), ст.10 ч.2 и ч.3 ТР ТС 021/2011, определены опасные факторы, выбраны критические контрольные точки (ККТ), определены контролируемые параметры в каждой ККТ, методы и периодичность контроля в ККТ, документирование всех контролируемых параметров (ст.11 ч.3 и ч.4 ТР ТС 021/2011).

Таким образом, вся система контроля за безопасностью пищевой продукции и процессов ее

изготовления, хранения, реализации в организации выстраивается с учетом разработанной и внедренной системы контроля за безопасностью.

1.3. Осуществлять контроль за наиболее опасными факторами в эпидемиологическом отношении учитывая следующие особенности:

1.3.1. Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции:

#### **Транспортировка и приемка пищевой продукции:**

##### *1) требования к транспорту:*

- транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специально предназначенными или специально оборудованными для таких целей транспортными средствами, должны иметь гигиеническое покрытие внутренней поверхности кузова машины, легко поддающееся мойке и дезинфекции;

- транспортные средства для перевозки пищевой продукции должны быть чистыми (контроль по наличию документов с отметкой о дате последней обработки - не более 1 месяца);

- не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами, остро пахнущими и опасными веществами;

- продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом;

- условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов (оценка по данным маркировки продукции - температура, влажность);

- скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки;

##### *2) требования к персоналу:*

- лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать санитарную одежду (халат, рукавицы и др.) и иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

- погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде;

##### *3) требования к продукции:*

- при приемке скоропортящейся продукции необходимо проводить контроль за температурой, при которой транспортировалась продукция, особенно в весенне-летний период (по наличию отметки в товарно-транспортных документах о температуре в момент отгрузки, по датчику в транспорте либо замерами в момент приемки с помощью контактного термометра);

- количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать объемам работающего в организации холодильного оборудования;
- транспортная тара должна быть исправной, чистой;
- транспортная тара должна иметь маркировку в соответствии с нормативными документами, в том числе обязательно: наименование пищевой продукции; количество пищевой продукции; дату изготовления пищевой продукции; срок годности пищевой продукции; условия хранения пищевой продукции; сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции;

*4) наличие сопроводительной документации, подтверждающей происхождение, качество и безопасность продукции, в том числе:*

- товарно-транспортная накладная;
- документы о безопасности продукции: копия декларации или информация в товарно-сопроводительной документации о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, на переработанную продукцию животного происхождения (по определению в соответствии со ст.4 ТР ТС 021/2011) - оригинал документа о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы (справка, свидетельство), на специализированную пищевую продукцию (поименованную в ст.24 ч.1 ТР ТС 021/2011) - копия свидетельства о государственной регистрации. 1.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

1.4.1. Достоверность сведений из накладной о документах, подтверждающих качество продукции, необходимо проверять в реестрах Росаккредитации, расположенных в открытом доступе на сайте [fsa.gov.ru](http://fsa.gov.ru). При оценке качества поступающей продукции проводится оценка целостности упаковки и органолептическая оценка (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.4.2. Исключить прием продуктов:

- без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность;
- которые не имеют маркировки;
- имеют явные признаки недоброкачества;
- не имеют установленных сроков годности или сроки годности которых истекли;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарных документов (при централизованной поставке продукции от одного юридического лица в несколько образовательных организаций могут быть представлены копии ветеринарных документов);

- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарных документов;
- мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- продукты убоя продуктивных животных и птицы, сырье из рыбы и перыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов; свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов; баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов; мясо быков, хряков и тощих животных; субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- соки концентрированные диффузионные;
- растительное масло хлопковое;
- гидрогенизированные масла и жиры;
- жгучие специи (перец, хрен, горчица);
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- продукцию домашнего изготовления.

#### 1.5. Условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции:

- при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности, установленные изготовителем (оценка по информации на маркировке продукции);
- продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты: - с соблюдением требований санитарных правил по каждому виду (раздел 7 СП 2.3.6.1079-01);
- объем холодильного оборудования должен быть достаточным для обеспечения хранения всей скоропортящейся и замороженной продукции;

- сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах: в небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);
- холодильные камеры для хранения продуктов должны быть исправными, оборудованы стеллажами, подтоварниками (высота не менее 15 см), легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с дуговыми крючьями или крючьями из нержавеющей стали (для хранения мяса в тушах, полутушах);
- складские помещения, холодильные камеры для хранения продуктов должны быть оборудованы термометрами (психрометрами) для контроля за соблюдением условий хранения, результаты контроля (в режиме не менее 1 раза в сутки) регистрируются в журнале или листах контроля;
- продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару;
- при хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения;
- маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

#### 1.5.1. Последовательность, поточность:

- расположение производственных помещений должно предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Договора на поставку продуктов питания обязательно должны быть в детском саду и регистрироваться в соответствующем **журнале** - ответственное лицо кладовщик. Необходимо следить, чтобы в договорах указывались условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов, четко прописывались требования к качеству продукции и его поставки, а так же ответственность поставщика за нарушение условий договора. Кладовщик должен документировать все претензии по каждому факту нарушения условий договора поставок, требовать обмена некачественного товара в сроки указанные в договоре. Заявки на продукты подаются каждую неделю и оформляются в письменном виде за подписью заведующей.

1.5.2. Кладовщик обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, 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. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН.

Технологический процесс и готовая кулинарная продукция:

1) Выбор технологии изготовления:

- оценка ассортиментного перечня вырабатываемой продукции (меню, меню-раскладок);
- наличие на каждое кулинарное изделие, блюдо утвержденных технико-технологических карт (ТТК, ТК, ТУ, ТИ и др.) и их соответствие ИД (рецептура, закладка, показатели качества и безопасности, технология изготовления).

3. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

1.5.3. Выбор последовательности и поточности технологических операций:

- расположение производственных помещений должно предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

1.6. Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря:

1) устройство и содержание помещений:

- соблюдение требований по внутренней отделке помещений (высота отделки плиткой не менее 1,7, влагостойкие материалы и т.д.), своевременному проведению ремонтных работ (по мере необходимости, но не реже 1 раза в год);
- в производственных цехах не допускается хранить бытовые предметы, зеркала, комнатные растения;

2) водоснабжение и канализование:

- ко всем моечным ваннам и производственным раковинам при необходимости, к технологическому оборудованию должна быть подведена холодная и горячая вода;
- все производственные цеха оборудуются раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со смесителями, конструкция которых исключает повторное загрязнение рук после мытья;

2.1) резервные автономные устройства горячего водоснабжения с разводкой по системе должны отвечать требованиям соответствующих санитарных правил:

- температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 град. С;
- при отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу;
- производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки;
- все производственные цеха, моечные, дефростер, загрузочную, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним;
- в тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему;

2) оборудование и инвентарь:

- достаточность оборудования и инвентаря, его состояние; посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют;
- технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему;
- при работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
- кухонная посуда, столы, технологическое оборудование должно быть промаркировано и использоваться по назначению;
- разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку: разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырая курица, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия;
- разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно;
- требования к маркировке технологического и разделочного оборудования по каждому виду организаций более подробно указаны в профильных санитарных нормах и правилах.

1.7. Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация

1.7.1. Предварительные и периодические медицинские осмотры:

- персонал пищеблоков организаций и учреждений для детей и подростков проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в соответствии с требованиями Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда";

наличие у персонала пищеблоков личных медицинских книжек с отметками о прохождении медицинских осмотров, обследований и исследований.

#### 1.7.2. Гигиеническое обучение и аттестация:

кратность прохождения гигиенического обучения и аттестации на знание действующих санитарных норм и правил:

- для работников пищеблоков и лиц, участвующих в раздаче пищи детям, дошкольных организаций - не реже 1 раза в год;
- не аттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное обучение с последующей переаттестацией.

#### 1.7.3. Вакцинация:

работники учреждения должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок:

- против дифтерии и столбняка (ревакцинация проводится каждые 10 лет от момента последней ревакцинации);
- против кори лица: медицинские работники, учителя - без ограничения возраста; остальные категории - до 55 лет (2 прививки);
- против краснухи - женщины до 25 лет (2 прививки);
- против клещевого энцефалита на эндемичных территориях в соответствии с инструкцией по применению;
- против гриппа без ограничения возраста ежегодно;
- против гепатита В до 55 лет (3 прививки);
- против гепатита А без ограничения возраста (2 прививки) и дизентерии Зонне без ограничения возраста (ежегодно) - прививаются сотрудники пищеблоков.

### 1.8. Проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации

#### 1.8.1. Санитарное содержание помещений, качество уборки и дезинфекции.

1) наличие уборочного инвентаря по группам помещений:

- для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки;

- инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно;
  - по окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте;
- 2) выделение персонала для уборки помещений:
- уборка рабочих мест проводится работниками на рабочем месте;
  - для уборки туалетов выделяется специальный персонал;
  - наличие инструкций по правилам мытья и дезинфекции. Инструкций по использованию и приготовлению рабочих растворов моющих и дезередств;

## КОНТРОЛЬ ОТВЕТСТВЕННОГО ЛИЦА

В контроль за организацией питания входит оценка качества питания. Это можно сделать на основании нескольких выборок из меню-требований. Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей. Порции питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Поэтому в ДОО ведется 2 меню: для детей дошкольного возраста и раннего возраста. Проверять меню необходимо учитывать, что некоторые продукты должны входить в меню ежедневно в полном суточном объеме, а некоторые (такие как рыба, творог, яйца) включаются в рацион через 1-2 дня. При этом необходимо в течение недели израсходовать их полную норму. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утверждается руководителем (или лицом, назначенным приказом руководителя) ежедневно, на день вперед. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду.

Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления руководителя запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества), в меню-требовании отмечаются изменения и составляется акт, который визирует заведующая. Исправления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Если производится возврат неостребованных продуктов или вносятся дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат (дополнение) неостребованных (прибавленных) продуктов питания.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит назначенная комиссия, она присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится **контрольное взвешивание** продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества.

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи

количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Для удобства контроля выхода **блюда посуды** на кухне должна быть **вымерена**. Выход II блюда проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

Поэтому весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Руководитель ДДОУ отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю проверку весов не реже одного раза в три месяца.

Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для ДДОУ. В технологических картах обычно указывается рецептура приготовления блюда и обязательно содержатся сведения следующих граф:

- масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;
- масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;
- выход порций;
- состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта "нетто";
- технология приготовления блюда.

Картотека блюд утверждается приказом руководителя ДДОУ и корректируется по мере необходимости. В учреждении должно быть два рабочих экземпляра картотеки блюд: один - для ответственного лица, составляющей меню-требование, другой - для поваров, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

Ответственный за организацию питания обязан контролировать правильность оформления меню и его размещение в удобном для чтения месте. Меню обязательно должно содержать выход блюд и быть заверено заведующим.

Контроль за готовой продукцией осуществляет назначенная приказом бракеражная комиссия. Качество готовой продукции контролируют 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. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) *согласно утвержденному положению о бракеражной комиссии*. Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С.

Очень важно постоянно держать на контроле организацию питания детей в группах. При проверке необходимо обращать внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола), на организацию

процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи. Во время еды в группе должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Следует обратить внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Руководитель следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников. По результатам проверок санитарного состояния пищеблока по питанию составляются акты, которые хранятся в специальной папке.

Кроме вышеотмеченного, руководитель ДОО обязан контролировать работу завхоза по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков, контролировать рациональное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, вести их учет, рассчитывать стоимость питания за месяц, знать стоимость детского дня, сверять по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости.

Основа эффективного производственного контроля питания детей в ДОО – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиП.

**Акт обследования ДОУ**  
(раз в год заведующий детским садом)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Комиссия в составе:

В присутствии:

провели проверку организации и ведения производственного контроля по питанию в детском саду

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ	
1	Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в детском саду:		
	1. наличие:		
	– у заведующей (полного пакета)		
	– на пищеблоке:		
	– у повара:		
	• Технологические карты		
	• Инструкция «Правила обработки куриных яиц»		
	• Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря		
	– у кладовщика:		
	2. наглядность:		
	• стены:		
	– этикетка		
	– содержание		
	• график закладки продуктов в котел		
	• ответственные за закладку продуктов в котел		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выход объема порций на 1 ребенка</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• меню на день (для родителей):</li> </ul>		
	– подшивки администрации		
	– объем выхода готового блюда		
	– пищевая ценность рациона питания		
	– рекомендуемый ужин (желательно)		
2	<b>Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):</b>		
	– о питании сотрудников		
	– о графике закладки продуктов в котел		
	– о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам		
	– о создании бракеражной комиссии		
	– о создании комиссии по снятию остатков продуктов питания в продуктовой кладовой		
3	<b>Оформление «менотребования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• достоверность данных в меню требования:</li> </ul>		
	– по количеству детей: в меню / фактическое присутствие:		
	соответствует		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• не соответствует (указать «насколько» и «почему расхождения»)</li> </ul>		
4	<b>Ведение документации:</b>		
	1. окончательная ведомость:		



№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ	
	– выполнение натуральных норм продуктов на 1 ребенка		
	– выполнение денежных норм		
	– причины отклонений от выполнения нормативов:		
	○ денежных норм		
	○ натуральных норм		
	2. Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции:		
	– органолептический контроль (работа бракеражной комиссии)		
	– разрешение на выдачу (соответствие времени)		
	– ведение по единой форме		
	3. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья:		
	– органолептический контроль		
	– выполнение сроков реализации продуктов		
	– ведение по единой форме		
	4. наличие и ведение Журнала контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ	
	5. наличие и ведение Журнала регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДЦУ		
5	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий		
	1. наличие		
	2. соответствие текущему году (1 и 2 лист)		
	3. наличие удостоверения у ответственного за проведение производственного контроля		
	4. результаты отбора проб по контрольным точкам на пищеблоке (ЦП и Ц) – 1 раз в год):		
	– готовые блюда на соответствие СанПиН		
	– смывы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблок)		
6	Контроль за организацией питания детей в детском саду:		
	1. итоги мониторинга состояния работы по результатам контроля		
7	Санитарное состояние помещений:		
	1. пищеблока:		
	– горячий цех		
	– мясорубный (заготовочный) цех		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ	
	– цех по обработке овощей (первичн., вторичн.)		
	– моечная		
	2. кладовые:		
	– овощной кладовой		
	– продуктовой кладовой		
8	Выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.1.124903:		
	1. на пищеблоке:		
	– горячий цех		
	– мясорыбный (заготовочный) цех		
	– цех по обработке овощей (первичной, вторичной)		
	– моечная		
	2. кладовые:		
	– овощная кладовая		
	– продуктовая кладовая		
	– холодильное оборудование:		
	○ технологическое состояние		
	○ санитарное состояние		
	○ соответствие температурному режиму		
	3. место для питания сотрудников		
	4. место для обработки яиц:		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ	
	○ стол (или отдельное помещение)		
	○ емкости (не менее 4х); чистота, безопасность (сколы)		
	○ наличие халата		
	○ наличие перчаток		
	○ наличие дезсредств, разрешенных ЦД и Э		
	○ наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)		
	○ знание сотрудниками механизма обработки яиц		
	б. уголок бракеражной комиссии		
	- пищевой термометр		
	- тарелки с отметкой веса		
	- вилка, ложка, нож		
	- линейка		
9	Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «менотребованием»:		
	- 1е блюда (по меню / факт / расхождение)		
	- гарниры (по меню / факт / расхождение)		
	- салат (по меню / факт / расхождение)		
	- порционные блюда (по меню / факт / расхождение)		
	- (по меню / факт / расхождение)		
	- наличие литража на котлах		
	- наличие литража на разливных ложках		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ	
	– наличие маркировки веса на групповой таре		
	– знание медработниками механизма проверки выхода блюд		
	– правильность выдачи поварами готовой продукции с пищеблока в группы		
	– соответствие температурного режима блюд при отпуске в группы:		
	– горячие блюда		
	– компот		
	вторые блюда и гарнир		
10	Организация питания в группах:		
	1. безопасность столовой и кухонной посуды		
	2. хранение столовых приборов		
	3. организация питьевого режима		
	4. наличие маркировки, литража и веса на кухонной посуде		
	5. наличие маркировки объема на разливных ложках		
	6. соблюдение очередности подачи готовых блюд		
	7. соблюдение нормы выдачи детям в соответствии с менотребованиями		
	8. наличие инструкций по мытью столовой кухонной посуды		
	9. общее санитарно-эпидемиологическое состояние зоны питания		
11	Охрана труда и техники безопасности:		
	1. наличие инструкций на местах		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ.	
	2. <i>выполнение инструкций (оборудованность рабочих мест)</i>		

Выводы<sup>2</sup>:

---



---



---



---



---



---



---



---

Подписи сторон:

---



---



---



---

и выявили следующее:

Выводы<sup>3</sup>:

---



---



---



---

Подписи сторон:

---



---



---

<sup>2</sup> Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (организация и ведение производственного контроля за питанием в детском саду находится на высоком должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

<sup>3</sup> Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (организация и ведение производственного контроля за питанием в детском саду находится на высоком должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).