

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ «Тумский
Детский сад «Огонек»



Г.В.Сорокина
Пр. № 50а-ОД от 27.06.2022

Программа по совершенствованию и
организации питания воспитанников в
муниципальном дошкольном
образовательном учреждении «Тумский
детский сад «Огонек»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ «Тумский
Детский сад «Огонек»

Г.В.Сорокина
Пр. № 50а-ОД от 27.06.2022

Программа по совершенствованию и
организации питания воспитанников в
муниципальном дошкольном
образовательном учреждении «Тумский
детский сад «Огонек»

Основные положения программы по совершенствованию организации питания.

Программа «Совершенствование организации питания воспитанников в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Тумский детский сад «Огонек» - нормативно управленческий документ, отражающий специфику содержания питания обучающихся и в особенности организации питания в МДОУ «Тумский детский сад «Огонек».

Цель программы:

Сохранение и укрепление здоровья детей, обеспечение воспитанников высококачественным, безопасным, сбалансированным питанием.

Основные задачи Программы:

1. Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированность и обеспечение безопасности питания воспитанников.
2. Развитие материально — технической базы. Совершенствование нормативно — правового регулирования системы питания воспитанников в дошкольном учреждении, обеспечение охраны труда при организации питания в МДОУ «Тумский детский сад «Огонек» (далее – МДОУ).
3. Улучшение рационов питания воспитанников.
4. Совершенствование организации контроля качества готовых рационов.
5. Использование экологически безопасных продуктов, не содержащих генномодифицированные организмы и продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью в рационах питания.
6. Совершенствование организации пищевого режима.
7. Формирование у детей рационально пищевого поведения и знаний об основах здорового питания.
8. Организация системы мониторинга питания воспитанников.

Программа совершенствования питания воспитанников в МДОУ «Тумский детский сад «Огонек»» (далее – Программа) предполагает реализацию следующих принципов:

1. Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье детей. Способствует профилактики заболеваний, повышению успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.
2. Демократизация управления: реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (воспитанников, родителей, педагогов, специалистов) организации питания.
3. Комплексный подход к требованию, а именно обучению детей знаниям об основах здорового питания и здорового образа жизни.

Вышеперечисленные принципы, лежащие в основе построения Программы, сориентированы на личность ребенка, на создание в МДОУ условий для сохранения и укрепления здоровья детей, на свободное сотрудничество педагогов, воспитателей, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

Основание актуальности программы по совершенствованию организации питания воспитанников в МДОУ «Тумский детский сад «Огонек».

Значительное число современных проблем в системе общего образования связано с негативной динамикой здоровья детей. Особую тревогу вызывает сам характер

нарушений , которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды.

Рациональное питание дошкольников - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях , снижением отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования . Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития , заболеваемости , успеваемости , способствует проявлению обменных нарушений и хронических патологий.

Для решения этой задачи и была разработана Программа , которая предполагает , что правильно организованное питание , несомненно , поможет сохранять здоровье воспитанников . Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья , в системе общего образования , обусловлена рядом объективных причин :

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте , а следовательно , здоровые интересы и привычки , ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период ;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни , как система норм и правил , усваиваемым ребенком в специально проектируемой деятельности;
- дошкольный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма , о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации дошкольного питания в последние годы вызывают повышенный интерес . Их решению посвящена Программа . Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых систем питания дошкольников и использование современного высококачественного оборудования , позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание дошкольников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация МДОУ сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного дошкольного питания. Питание должно быть сбалансированным , то есть , чтобы полноценно развиваться , в течении дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ .Если учесть ,что большую часть времени дети проводят в организованных коллективах ,то и полноценно питаться они должны здесь.

Цели , задачи и сроки реализации Программы.

Целью Программы является: обеспечение качественным питанием дошкольников.

Системы организации питания в МДОУ ставит перед собой следующие задачи :

1. обеспечить воспитанникам полноценное горячее питание;
2. следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
3. прививать навыкам здорового образа жизни;
4. развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
5. формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Ресурсное обеспечение Программы.

Источниками финансирования Программы являются средства бюджета муниципального образования – Клепиковский муниципальный район .

Ожидаемые результаты реализации Программы.

Реализация мероприятий Программы позволит улучшить качество питания и обеспечение его безопасности , внедрить новые схемы питания дошкольников и использование современного высококачественного оборудования , позволяющего при

минимальных затратах обеспечить питание дошкольников на уровне требований сегодняшнего дня.

Основные направления реализации Программы.

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания;
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока учреждения;
3. Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания ;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей);
6. Проведение организационной работы по профилактике заболеваемости.

При составлении данной программы руководствовались следующими нормативными документами:

- Закон РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273- ФЗ с изменениями от 08.12.2020г.
- Закон РФ «О санитарно-эпидемическом благополучии населения»от 30 марта 1999г. №52 ФЗ
- Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»от 02.01.2000г.№29 ФЗ
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 14.04.2000г. №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные расходы средства для перевозки пищевых продуктов».
- санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Приказ Минсоцразвития России №213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

Информационная справка о МДОУ

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Тумский детский сад «Огонек» функционирует с 1939 года .В детском саду работает 5 групп , рассчитан на 120 воспитанников (6 групп), имеет музыкальный зал ,методический кабинет , медицинский кабинет с изолятором на 2 места, кабинет завхоза, пищеблок.

Территория детского сада оснащена детскими игровыми площадками в количестве 5 штук , малыми игровыми формами , песочницами .

Для занятия спортом оборудована спортивная площадка с ямой для прыжков , с бревном для равновесия

В МДОУ работают 10 педагогов , 3 повара , 1 старшая медсестра ,1 завхоз , 5 нянь.

МДОУ активный участник районных и региональных конкурсов.

Педагоги активно участвуют по созданию благоприятных условий для всестороннего развития детей.

В течение года наше МДОУ принимало участие в разнообразных выставках и конкурсах.

Ведется работа по преемственности детского сада и школы.

На базе МДОУ два раза в год проводят семинары, практикумы и методические объединения.

Организация питания

Пищеблок находится на первом этаже . Все помещения для хранения пищевой продукции промаркированы. В маркированных помещениях хранятся только соответствующие продукты. Пищеблок поделен на зоны. Также пищевые продукты хранятся в отдельно стоящем складском помещении, которое имеет оборудованный подвал для хранения достаточного количества корнеплодов и овощей.

Перечень оборудования на пищеблоке:

№	Наименование	Количество	Исправность
1	Холодильник «Атлант»	1	исправно
2	Холодильник «EXQVISIT»	1	исправно
3	Холодильник «Индезит»	1	исправно
4	Холодильник «Стинол»	2	исправно
5	Холодильник «Саратов»	1	исправно
6	Электроплита	3	исправно
7	Электромясорубка для мяса	1	исправно
8	Электромясорубка для рыбы	1	исправно
9	Водонагреватель «Термесс»	2	исправно

Перечень оборудования на продуктовом складе:

№	Наименование	Количество	Исправность
1	Холодильник «Атлант»	2	исправно
2	Морозильная камера «Атлант»	1	исправно

Естественное освещение : имеется согласно проектной документации.

Искусственное освещение: имеется согласно проектной документации.

Система отопления: автономный тепловой пункт (АТП) 2002 года постройки в соответствии с проектом .

Процесс приготовления пищи осуществляется с помощью теплового технологического оборудования . Контроль исправности технологического оборудования производится.

Санитарное состояние пищеблока в полном объеме соответствует санитарным нормам. Территория пищеблока содержится сотрудниками в чистоте , влажная уборка производится ежедневно, кварцевание проводится ежедневно. Технологическое оборудование , инвентарь , посуда , тара изготовлена из материалов , разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование , разделочный инвентарь и посуда отвечает следующим требованиям :

- столы предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород.
- Доски и ножи промаркированы
- посуда используемая для приготовления пищи безопасна для здоровья детей.

- количество используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе.

– кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркирована и используется по назначению.

Технологическое оборудование является источником повышенных выделений влаги, тепла и пищеблоком оборудован локальной вытяжной системой вентиляции.

Моечные ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей водой через смесители. Подогрев воды осуществляется с помощью водонагревателей электрических, расположенных не только на пищеблоке, но и в группах, в медицинской комнате, и прачечной.

В месте присоединения производственных ванн к канализации имеется воздушный разрыв 20 мм от верха приемной воронки, который устроен выше сифонных систем.

Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

в первой секции — мытье водой с температурой не ниже 40 С с добавлением моющих средств; затем ополаскивание проточной горячей водой с температурой не ниже 65 С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивание в перевернутом виде на решетчатой полке. Чистую посуду хранят на стеллажах.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь после мытья горячей водой не ниже 40С, обдают кипятком а затем просушивают на решетчатых стеллажах. Доски и ножи хранятся раздельно в кассетах.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и просушивают.

Столовая и чайная посуда выделена на каждую группу, и хранится непосредственно там же. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Пищевые отходы на пищеблоке собирают в промаркированные металлические ведра с крышками.

В помещении пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирают подоконники, еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен и т.п.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещении пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированной организации (заключаются ежегодные договора с Санэпидемстанцией)

Пищеблок укомплектован сотрудниками в полном объеме.

Условия труда сотрудников пищеблока и состояние производственных помещений.

С сотрудниками пищеблока проводится своевременная работа по охране труда во всех зонах, при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по охране труда проводится минимум 2 раза в год в соответствии с инструкциями по охране труда. На рабочих местах созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенце и т.д.). В целях организации питания в МДОУ разработаны: «Положение об организации питания» (Приложение №1), «Положение о бракеражной комиссии» (Приложение №2), «Положение о бракераже готовой продукции» (Приложение №3). Сотрудники пищеблока один раз в 5 лет проходят аттестацию на соответствие занимаемой должности и курсы повышения квалификации. При первичной профсоюзной организации МДОУ создана комиссия по контролю за качеством питания. Периодичность контроля осуществляется согласно плану работы комиссии., о чем

составляются акты обследований, ведутся журналы. Так же проводится оперативный, тематический и фронтальный контроль со стороны администрации согласно плана проверок на календарный год (Приложение №4). Для усовершенствования питания детей в МДОУ каждый год разрабатывается план по улучшению питания (Приложение №8)

Питание воспитанников производится по следующей схеме.

Для соблюдения гигиены приема пищи в МДОУ созданы соответствующие условия. Для мытья рук перед приемом пищи воспитанниками используются умывальные комнаты, которые оборудованы тремя раковинами с подачей горячей воды, а также каждый ребёнок имеет индивидуальное сменное полотенце. Количество столовой и чайной посуды, столовых приборов соответствует количеству детей в группе. В группах для питания детей не допускается использовать столовую и чайную посуду с трещинами, сколами и отбитыми краями. Посуда регулярное заменяется.

Прием пищи осуществляется под контролем воспитателя и помощника воспитателя.

Режим питания.

Группы	Группа раннего возраста	младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная к школе группа
Подготовка к завтраку, завтрак	8-35 – 9-00	8-40 – 9-00	8-40 – 9-00	8-40 – 9-00	8-40 – 9-00
Подготовка к обеду, обед	11-35 – 12-10	11-50 – 12-20	12-00 – 12-30	12-05 – 12-35	12-10 – 12-40
Подготовка к полднику, полдник	15-10 - 15-35	15-10 – 15-30	15-10 -15-30	15-10 – 15-30	15-10 – 15-30

Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи .

Распределение калорийности суточного рациона питания детей.

Завтрак (25%)

Обед (35%)

Уплотненный полдник(30-35%)

Всего за десять дней:

День	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
1.	50,56	54,75	205,73	1578,4

2.	82,89			
3.	57,9	74,65	287,71	2055,9
4.	308,5	68,6	281,2	1884,6
5.	75,12	67,51	255,53	1939,8
6.	81,774	69,24	233,33	1884,8
7.	106,35	68,49	320,254	2452,0
8.	64,87	70,05	234,5	1900
9.	72,98	74,72	297,35	2146,1
10.	63,21	70,66	281,01	2083,6
Всего	964,154	59,19	272,8	1908,3
Среднее	96,4	677,86	2669,414	19833,5
		67,7	266,9	1983

Примерное 10-тидневное меню (Приложение №5) содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду , приему пищи на каждый день и в целом за период его реализации.

Ежедневно в меню включено молоко , сметана, мясо, мясо птицы, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, соль, сахар, масло растительное и сливочное .Остальные продукты 2-3 раза в неделю.

В течении двух недель ребенок получает все продукты в полном объеме с установленными нормами.

В ДОУ проводится круглогодичная искусственно С- витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель) после его охлаждения до температуры 15С (для компота) и 35С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем питательных веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно. Полученные данные обсуждаются на совещании к заведующего в начале каждого месяца.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка , вывешивая ежедневное меню на стенде для родителей, проводят консультации по проблемам питания групповые и индивидуальные.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации дошкольной организации , медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (журнал Бракеража готовой кулинарной продукции).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда , указанного в меню.

Объемы порций для детей в детском саду.

Завтрак :

Каша	200 грамм
Кофе,чай,молоко	200 грамм
Творожное блюдо	120-150 грамм

Обед :

Салат	60 грамм
Первое блюдо	250 грамм
Блюдо из мяса ,рыбы ,птицы	80 грамм
Гарнир	150-180 грамм
Третье блюдо (напиток)	200 грамм

Полдник

Свежие фрукты	100 грамм
Молоко	200 грамм

Овощное блюдо , каши	200-250 грамм
Молоко	200 грамм
Выпечка, печенье,вафли	70-80грамм
Творожное блюдо	120-150 грамм
Яичное блюдо	80-100 грамм

Хлеб на весь день :

– пшеничный 100 грамм

- ржаной 50 грамм

При нарушении технологии приготовления пищи ,а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме : порционные блюда — в полном объеме ; холодные закуски , первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда- не менее 100 грамм. Пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 - +6 градусов С в специальном холодильнике, промаркированном «Проба» . Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и даты отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медсестра (по согласованию).

КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ

Основными задачами контроля за здоровьем и развитием детей являются:

- углубленное исследование, оценка состояния здоровья ребенка в эпикризные периоды и назначение соответствующих рекомендаций с целью обеспечения его гармоничного развития, оптимального функционального состояния организма и полноценного здоровья;
- раннее выявление отклонений в состоянии здоровья ребенка для организации оздоровления и лечения с целью профилактики формирования хронических заболеваний.

Группу здоровья определяет педиатр, учитывая осмотры специалистов. При исследовании состояния здоровья ребенка учитываются в качестве основополагающих следующие критерии:

- I критерий – наличие или отсутствие отклонений в раннем онтогенезе,
- II критерий – уровень физического развития и степень его гармоничности,
- III критерий – уровень нервно–психического развития,
- IV критерий – резистентность организма,
- V критерий – функциональное состояние органов и систем,
- VI критерий – наличие или отсутствие хронических болезней или врожденных пороков развития.

I критерий обуславливает здоровье, II–VI критерии характеризуют здоровье.

Комплексная оценка с определением группы здоровья проводится по совокупности перечисленных критериев. Группа здоровья дает более широкое представление о состоянии здоровья ребенка, чем диагноз.

Первая (I) группа здоровья объединяет детей, не имеющих отклонений по всем избранным для оценки критериям здоровья, не болевших или редко болевших за период наблюдения, имеющих отставание в нервно–психическом развитии не более чем на 1 эпикризный срок, а также детей, имеющих единичные морфологические отклонения (аномалии ногтей, деформация ушной раковины и др.), не влияющие на состояние здоровья ребенка и не требующие коррекции.

Вторую (II) группу здоровья составляют также здоровые дети, но имеющие "риск" формирования хронических заболеваний. В раннем возрасте принято выделять 2 подгруппы среди детей со II группой здоровья.

II–А “угрожаемые дети”, имеющие отягощенный биологический, генеалогический или социальный анамнез, но не имеющие отклонений по всем остальным критериям здоровья.

II–Б группа “риска” – дети, имеющие некоторые функциональные и морфологические изменения, часто болеющие дети (4 и более раз в год), дети с аномалиями конституции и другими отклонениями в состоянии здоровья.

Для отнесения детей раннего и дошкольного возраста ко II группе здоровья можно использовать перечень следующих основных отклонений в развитии и состоянии здоровья:

- ребенок от многоплодной беременности,
- недоношенность, переносимость, незрелость,
- перинатальное поражение ЦНС,
- внутриутробное инфицирование,
- низкая масса тела при рождении,
- избыточная масса тела при рождении (более 4 кг),
- рахит (начальный период, I-я степень, остаточные явления),
- гипотрофия I-й ст.,
- дефицит или избыток массы тела I-й и II-й степени,
- аномалии конституции (экссудативно-катаральный, лимфатико-гипопластический, нервно-артритический диатезы),

- функциональные изменения сердечно-сосудистой системы, шумы функционального характера, тенденция к понижению или повышению АД, изменение ритма и частоты пульса, неблагоприятная реакция на функциональную пробу с мышечной нагрузкой,
- частые острые заболевания, в т.ч. респираторные,
- понижение содержания гемоглобина в крови до нижней границы нормы, угроза анемии,
- тимомегалия,
- дисфункция ЖКТ – периодические боли в животе, нарушение аппетита и др.,
- вираж туберкулиновых проб,
- состояние реконвалесценции «после перенесенных острых инфекционных и неинфекционных заболеваний с длительным нарушением общего самочувствия и состояния (в т.ч. острой пневмонии, болезни Боткина, острых нейроинфекций и др.),
- состояние после неотложных хирургических вмешательств.

Третья (III) группа здоровья объединяет больных детей с наличием хронических болезней или врожденной патологии в состоянии компенсации, т.е. с редкими, нетяжелыми по характеру течения обострениями хронического заболевания без выраженного нарушения общего самочувствия и поведения, редкими интеркуррентными заболеваниями, наличием функциональных отклонений только одной, патологически измененной системы или органа (без клинических проявлений функциональных отклонений других органов и систем).

Четвертая (IV) группа включает в себя детей с хроническими болезнями, врожденными пороками развития в состоянии субкомпенсации, которое определяется наличием функциональных отклонений не только патологически измененного органа, системы, но и других органов и систем, с частыми обострениями основного заболевания с нарушением общего состояния и самочувствия после обострения, с затяжными реконвалесцентными периодами после интеркуррентного заболевания.

Пятая (V) группа – дети с тяжелыми хроническими заболеваниями, тяжелыми врожденными пороками развития в состоянии декомпенсации, т.е. угрожаемые по инвалидности или инвалиды.

При отнесении детей ко 2 – 5 группам здоровья не обязательно наличие отклонений по всем критериям здоровья, достаточно по одному из них, но может быть и по нескольким. Группа здоровья определяется по самому тяжелому отклонению или диагнозу.

1. Приказ Минздрава России от 30 декабря 2003 г. N 621

2. Приказ Минздравмедпрома РФ от 14 марта 1995 г. № 60

Комиссия по контролю качества над организацией питания в составе:
Заведующая МДОУ , Старшая медсестра (по согласованию), Завхоз
Специалист по МО

Основные направления деятельности комиссии.

1. Осуществляется контроль над выполнением условий договора , заключенного с предприятием питания об организации питания МДОУ.
2. Оказание содействия администрации образовательного учреждения в организации питания воспитанников
3. Осуществляет контроль :
 - за рациональным использованием финансовых средств , выделенных на питание воспитанников.
 - За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.
 - за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню
 - за качеством готовой продукции.
 - за санитарным состоянием пищеблока
 - за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции , сроками их хранения и использования.
 - за организацией приема пищи воспитанников.
 - за соблюдением графика работы пищеблока.
4. Проводит проверки качества сырой продукции , поступающей на пищеблок , условий ее хранения , соблюдением сроков реализации , норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований , предъявляемых надзорными органами и службами.

Организация деятельности комиссии.

1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом , согласованным с администрацией учреждения.
2. Результаты проверки и меры , принятые по условию недостатков, регистрируется в журнале.

Анализ системы производственного контроля.

Программа по усовершенствованию контроля.

Основные требования к осуществлению производственного контроля.

Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок сырья и пищевых продуктов.

Документация поставщика на право поставок продовольственных предоставляется заведующему МДОУ при заключении двухсторонних договоров о поставке продуктов между МДОУ и поставщиком. Этот пакет должен содержать копию уставных и регистрационных документов , сертификата соответствия и санитарно — эпидемиологического заключения на предприятия Поставщика , протокола решения конкурсной комиссии на право Поставщика поставки продовольствия в МДОУ. Для осуществления входного контроля поступающего на пищеблок продовольственного сырья и продуктов питания , членам комиссии по контролю над организацией и качеством питания необходимо проконтролировать наличие сопроводительных документов на пищевые продукты :

- сертификат соответствия на каждый вид продовольственной продукции ;

- санитарное заключение на каждую партию продукции;
- удостоверение качества на каждый вид продукции ;
- ветеринарное свидетельство на животноводческую продукцию.

Каждая единица упаковки должна быть промаркирована ,содержать следующие сведения:

- наименование товара ;
- адрес предприятия — изготовителя
- масса нетто ;
- состав;
- информацию о пищевой и энергетической ценности продукта ;
- дату изготовления и срок годности;
- условия хранения и реализации.

Во всех перечисленных документах на каждый вид товара его наименовании и другие реквизиты должны быть идентичны. При определении доброкачественности продукции обязательно надо оценить внешний вид и целостность потребительской и транспортной упаковки (тары) , её чистоты. Кроме анализа сопроводительного документов на продукцию , необходимо дать органолептическую оценку их доброкачественности (внешний вид , цвет, запах и др.).

Ведение претензионной работы.

Претензионная работа — является самостоятельным этапом правовой работы , состоящим из упорядоченной последовательности действий , важнейшим из которых является сбор материалов , подтверждающих наличие факта претензии к поставщику продуктов.

В целом последовательность претензионных работ выглядит следующим образом:
подготовка, получение и составление документов , необходимых для предъявление и рассмотрению претензий;
предъявление и рассмотрение претензий;
осуществление регистрации , учета, хранения и отправки претензионных материалов;
осуществление контроля за претензионным производством;
рассмотрение , анализ , обобщение результатов претензионной работы . Подготовка предложений по ее усовершенствованию.

При приемке продовольствия на продуктовый склад должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности.

Приемку продуктов осуществляет заведующий хозяйством, шеф-повар и заведующий складом, назначенные приказом заведующего МДОУ , компетентные в вопросах определения качества и комплектности подлежащих приемке продуктов.

Критерии контроля :

соответствие поставки заказанной номенклатуре , количеству , фасовке .В тех случаях , когда номенклатура предусматривает указание марки , сорта и т.д., дополнительные данные;

соответствию графику поставке по времени;

сопроводительная документация: бухгалтерская товаросопроводительная (накладная, счет-фактура и другие документы , предусмотренные контрактом) , документы о прохождении продукта (декларация соответствия, сертификаты, удостоверения качества , ветеринарные справки и прочие).

Соблюдения правила перевозки , обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство температурный режим и др. условия транспортировки) ;

сохранность груза , целостность товара и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции) ;

контроль соответствия видов и наименований поступивших продуктов маркировке на упаковке и в товарно- сопроводительной документации;

контроль принадлежности продукции к партии , указанной в сопроводительной документации ;

контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов.

В тех случаях ,когда время на приемку товара ограничено , допускается первичная регистрация претензии непосредственно на товаросопроводительном документе (накладной) путем надписи о сути претензии в сроке товара или на свободном месте бланка. Пункты претензий при этом нумеруются , стороны подписываются под надписью вида .При необходимости с первичного документа снимаются необходимые копии. При недостатке места допускается прилагать к накладной с претензией дополнительные листы с изложением , подписанные сторонами.

В случае ускоренной процедуры претензионный акт приемки оформляется ,в ближайшее возможное время , не позднее одного рабочего дня с момента приемки.

Документы , оформленные в порядке ускоренного документирования, рассматриваются при спорах и претензиях наравне с претензионным актом приемки.

При подаче заявки на продукты и питание в электронном виде отметка о получении продуктов , их доброкачественности и претензиях также может выполняться в электронном виде.

Акт (Приложение №6) подписывается представителем администрации МДОУ и экспедитором поставщика. Экспедитор не имеет права отказаться от подписания акта и вправе указать в нем свои возражения и все обстоятельства, которые он считает необходимыми.

Поставщик обязан произвести замену или допоставку продукции в течении времени, указанного в контракте. В том случае , если контракт не содержит конкретного указания времени замены , замена должна быть произведена в срок достаточный для организации питания в тот прием пищи для которого предназначены доставляемые продукты в соответствии с распорядком пищеблока заказчика.

В случае поставки некомплектной продукции представитель заказчика обязан принять меры к обеспечению хранения этой продукции в условиях , предотвращающих ухудшение ее качества и смешение с другой продукцией.

При поставке продукции ненадлежащего качества , груз возвращается обратно поставщику в полном объеме.

Факт поставки продукции , не соответствующей требованиям муниципального контракта подтверждается актом о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по муниципальному заказу, к которому прикладывается акт приемки продукции.

Составление акта о фактическом качестве и комплектности полученной по муниципальному заказу.

Акт должен содержать следующие обязательные реквизиты :

наименование пищеблока организации — заказчика,

дату поставки,

дату питания,

дату заказа,

заказанную номенклатуру и количество,

должность и фамилию подписывающего Акт представителя заказчика (заведующий МДОУ, завхоз и т.д.),

суть претензии (например: плохое качество, отсутствие документов и т. д.)

В акт могут быть включены (приложены к нему) любые другие сведения , которые стороны сочтут необходимыми.

При указании претензии рекомендуется проводить ссылку на пункты контракта, санитарных правил, стандартов или других нормативных документов , которые были нарушены.

Скрытыми недостатками признаются такие недостатки ,которые не могли быть обнаружены при обычной для данного вида продукции проверке и выявлены лишь в процессе обработки , использования и хранения продукции.

Акт о скрытых недостатках продукции с требованием заменить некачественную продукцию должен быть составлен в течении 1 рабочего дня при обнаружении недостатков.

Контроль над рационом питания воспитанников , соблюдением санитарных правил технологического процесса.

Рацион питания должен соответствовать примерному десятидневному меню , которое составляется с учетом требований санитарных правил . В меню должно содержаться информация о пищевой и энергетической ценности (количество белков, жиров, углеводов), вес на выход.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	Показатели (в сутки)	0 - 3 мес.	4 - 6 мес.	7 - 12 мес.	1 - 2 года	От 2 лет до 3 лет	3 - 7 лет
1	Энергия (ккал)	115 <*>	115 <*>	110 <*>	1200	1400	1800
2	Белок, г	-	-	-	36	42	54
3	<*> в т.ч. животный (%)	-	-	-	70		65
4	<***> г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	-	-	-
6	Жиры, г	6,5 <*>	6 <*>	5,5 <*>	40	47	60
14	Углеводы, г	13 <*>	13 <*>	13 <*>	174	203	261

<*> Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

<***> Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании

Рекомендуемые среднесуточные нормы питания¹ в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка) СанПиН 2.4.1.2660-10

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей				
		в г, мл, брутто ²		в г, мл, нетто	
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей				
	в г, мл, брутто ²	в г, мл, нетто			

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей				
	в г, мл, брутто ²		в г, мл, нетто		
	1–3 года	3–7 лет	1–3 года	3–7 лет	
	1–3 года	3–7 лет	1–3 года	3–7 лет	
Молоко с м.д.ж. 2,5–3,2%, в т. ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5–3,2% ³	390	450	390	450	390
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150 °Т	30	40	30	40	30
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11	9
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6,4	4
Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях) ⁴	55/68	60,5/75	50	60,5/75	50
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.) ⁴	23/23/22	27/27/26	20	27/27/26	20
Рыба (филе), в т. ч. филе слабо- или малосоленое ⁴	37	39	32	39	32
Колбасные изделия для питания дошкольников	5	7	4,9	7	4,9
Яйцо куриное диетическое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	0,6 шт.	20
Картофель:					
с 01.09 по 31.10	160	187	120	187	120
с 31.10 по 31.12	172	200	120	200	120
с 31.12 по 28.02	185	215	120	215	120
с 29.02 по 01.09	200	234	120	234	120
Овощи, зелень ⁴	256	325	205	325	205
Фрукты (плоды) свежие ⁴	108	114	95	114	95
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11	9
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	–	50	–	50	–
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50	40
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	70	100	70	100	70
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43	30
Макаронные изделия группы А	8	12	8	12	8
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29	25
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3	3
Масло коровье сладко-сливочное	22	26	22	26	22
Масло растительное	9	11	9	11	9
Кондитерские изделия	7	20	7	20	7
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6	0,5
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6	0,5
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т. ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2	1,0

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей				
	в г, мл, брутто ²		в г, мл, нетто		
	1–3 года	3–7 лет	1–3 года	3–7 лет	
Дрожжи хлебопекарные			0,4	0,5	0.4
Сахар ⁵			37	47	37
Соль пищевая поваренная			4	6	4

1. Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$.
2. В случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются МДОУ самостоятельно путем контрольных проработок.
3. Доля кисломолочных продуктов должна составлять 135–150 мл для детей в возрасте 1–3 года и 150–180 мл – для детей 3–7 лет.
4. При использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто. В том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

Всего за десять дней:

День	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
1.	50,56	54,75	205,73	1578,4
2.	82,89	74,65	287,71	2055,9
3.	57,9	68,6	281,2	1884,6
4.	308,5	67,51	255,53	1939,8
5.	75,12	69,24	233,33	1884,8

6.	81,774			
7.	106,35	68,49	320,254	2452,0
8.	64,87	70,05	234,5	1900
9.	72,98	74,72	297,35	2146,1
10.	63,21	70,66	281,01	2083,6
Всего	964,154	59,19	272,8	1908,3
Среднее	96,4	677,86	2669,414	19833,5
		67,7	266,9	1983

СанПиН 2.4.1.2660-10

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Замена хлеба (по белкам и углеводам)				
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1
Замена картофеля (по углеводам)				
Картофель	100	2,0	0,4	17,3
Свекла	190	2,9	–	17,3
Морковь	240	3,1	0,2	17,0
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9

Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6
Замена свежих яблок (по углеводам)				
Яблоки свежие	100	0,4	–	9,8
Яблоки сушеные	15	0,5	–	9,7
Курага (без косточек)	15	0,8	–	8,3
Чернослив	15	0,3	–	8,7
Замена молока (по белку)				
Молоко	100	2,8	3,2	4,7
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6
Сыр	10	2,7	2,7	–
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	–
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	–
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	–
Замена мяса (по белку)				
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0	
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5	
Творог полужирный	110	18,3	9,9	
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	–
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0
Замена рыбы (по белку)				
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	–
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	–
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9
Замена творога				
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	–
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	–
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	–
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9
Замена яйца (по белку)				
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0
Сыр	20	5,4	5,5	–
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	–

Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	—
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	—

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, используемых в питании детей, должна соответствовать нормативно-технической и технологической документации (сборнику рецептур, техническим условиям, технологическим картам). Технологические карты (находятся на пищеблоке) составляются с учетом всех технологических и санитарно-гигиенических требований. В ней указывается название блюда, выход его в готовом виде, раскладка продуктов, содержание основных пищевых веществ и калорийность, а также технология приготовления блюда).

Первичная обработка.

Оттаявшее мясо вторично замораживать запрещается. Размороженная рыба хранению не подлежит и должна направляться на тепловую обработку. Первичная обработка овощей включает в себя: сортировку, мытье, очистку и нарезку. Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно перебираются и очищаются. Овощи поступившие на пищеблок в промытом виде, повторно промывают проточной водой и хранят в специальных лотках. Фрукты, включая цитрусовые, должны обязательно промываться перед употреблением. Сыпучие продукты перед использованием освобождают от примесей, после чего их тщательно промывают.

Обработка яиц.

Перед приготовлением яичной массы все яйца, предварительно овоскопированные и переложённые в решетчатые металлические коробки или ведра, обрабатываются в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции замачивание в воде при температуре 20-25°C в течение 5-10 мин;
- во второй секции - мойка с применением любого разрешенного моющего средства в соответствии с инструкцией по применению;
- в третьей секции – дезинфекция 0,05% (по препарату) водным раствором «Эком-50» в течение 15-20 мин. при температуре +25-30°C,
- в четвертой секции - промывание чистой проточной водой при температуре +20-25°C до полного исчезновения «Эком-50»

Процесс приготовления пищи осуществляется с помощью теплового технологического оборудования. При наличии встроенных измерительных приборов контролируется достаточность температуры для выработки продукции. Контроль исправности оборудования контролируется.

Холодильное оборудование на пищеблоке должно быть все исправно, температура в камерах и холодильных шкафах устанавливается в соответствии с требованиями нормативной документации. Каждый холодильник должен содержать термометр как на полках, так и в морозильных камерах. В МДОУ ведется документация по контролю над холодильным оборудованием пищеблока. В случае неисправности холодильного оборудования завхозу необходимо подать заявку на его ремонт или, при невозможности отремонтировать, о приобретении нового оборудования.

Контроль над условиями труда сотрудников и состояние производственной среды пищеблока.

Условия труда сотрудников пищеблока и состояние производственной среды должны отвечать требованиям нормативных документов в области охраны труда. Сотрудники должны быть ознакомлены с инструкциями МДОУ по охране труда во всех целях и при работе с технологическим оборудованием.

На каждое оборудование и технологический процесс должна быть инструкция с подписью работников пищеблока. На рабочем месте созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала. Пищеблок оборудуется технологическим оборудованием в соответствии с проектной документацией, планом его размещения на пищеблоке.

Контроль над выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Сотрудники пищеблока должны иметь медицинскую книжку установленного образца с данными о периодических медицинских осмотрах, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Проведение предварительных и периодических медицинских осмотров на основании Приказа Минздравсоцразвития РФ от 12 апреля 2011 года №302

Медицинские осмотры в МДОУ проводятся ежегодно медицинской организацией, с которой заключается договор. Оплачивает услуги медицинской организации МДОУ. (Положение о медосмотре, Приложение №7). Договор на медосмотр должен содержать следующие виды медицинских осмотров:

1. Дерматовенеролог – 1 раз в год (исследование крови на сифилис, мазки на гонорею – только при поступлении на работу)
2. Оториноларинголог – 1 раз в год
3. Стоматолог – 1 раз в год
4. Рентгенография легких – 1 раз в год
5. Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф (только при поступлении на работу)
6. Исследование на гельминтозы – 1 раз в год
7. Терапевт (общие клинические анализы крови, биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина) – 1 раз в год
8. Психиатр – 1 раз в год
9. Нарколог - 1 раз в год
10. Гинеколог - 1 раз в год (с проведением бактериологического и цитологического исследования), а для женщин старше 40 лет – маммографию или УЗИ молочных желез – 1 раз в 2 года)

Правила гигиены сотрудников пищеблока и работников связанных с питанием детей в МДОУ.

Сотрудники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробе;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак, или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- в санитарной одежде не допускается выходить из помещения пищеблока, посещать туалет;
- работать в чистой одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноении, порезов, ожогов, сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при приготовлении блюд снимать ювелирные украшения, часы и другие предметы, коротко стричь ногти, не застегивать одежду булавками.

Ежедневно перед началом работы старшая медсестра проводит осмотр открытых кожных поверхностей тела сотрудника пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. И результат заносится в журнал. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи сотрудники пищеблока, ожогами к работе не допускаются.

Нормативные документы

1. «Основные законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» (утв. Верховным советом РФ 22 июня 1993г. №5487-1 (ред.18 июля 2011г.))
2. Федеральный Закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ (ред.от 19 июля 2011) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. Федеральный Закон от 2 января 2000г. №29 — ФЗ (ред. От 19 июля 2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Федеральный Закон от 21 июля 2005г. №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»
5. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010г. №1873 «Об основах государственной политике РФ в области здорового питания населения на период до 2020г.»
6. Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020г. (утв. распоряжением Правительства РФ от 25 октября 2010г. № 1873-р)
7. Приказ Роспотребнадзора от 27 февраля 2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»
8. Письмо Роспотребнадзора от 16 мая 2007г. №0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»
9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.4.1.2660-10

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Тумский детский сад «Огонек»

ПРИКАЗ

27.06.2022

№ 50а-ОД

« Об утверждении локальных актов по организации питания »

В целях сохранения и укрепления здоровья детей , обеспечение воспитанников высококачественным , безопасным , сбалансированным питанием

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить следующие локальные акты по организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Тумский детский сад «Огонек»:
 - Программа по совершенствованию и организации питания;
 - Положение об организации питания;
 - Положение о бракеражной комиссии;
 - положение о бракераже готовой продукции;
2. Разработать и предоставить на утверждение план мероприятий по улучшению и совершенствованию питания в срок до 30.06.2022. Ответственный – шеф-повар – Добромыслова Е.В.
3. Разработать и предоставить на утверждение график контроля в срок до 30.06.2022. Ответственный – завхоз Ушпик Г.А.
4. Разместить новые локальные акты, план и график на официальном сайте детского сада в срок до 01.09.2022. Ответственный – специалист по МО Миронова И.П.
5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ
«Тумский детский сад «Огонек»

Г.В.Сорокина

С приказом ознакомлены:

Ушпик Г.А.

Приложение №4 к программе питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ «Гумский
детский сад «Огонек»

_____ Г.В.Сорокина
30.06.2022

ГРАФИК КОНТРОЛЯ на 2022-2026 гг

месяц	Неделя			
	1	2	3	4
январь	Контроль качества питания	Проверка закладки продуктов	Культурно-гигиенические навыки детей, подготовка к приёму пищи	Оформление документов по пищеблоку
февраль	План производственного контроля	Санитарное состояние помещения для приёма пищи	Охрана труда на пищеблоке	Санитарное состояние склада для продуктов
март	Проверка закладки продуктов	Наличие сертификатов и ветсправок	Анализ остатков продуктов	Соответствие технологии приготовления пищи технологическим картам
апрель	Анализ 10-ти дневного меню	Пожарная безопасность на пищеблоке	Сервировка стола в групповых комнатах к приёму пищи	Проверка закладки продуктов
май	С-витаминация, ведение журналов на пищеблоке	Санитарное состояние подсобного помещения на пищеблоке	Контроль качества питания	Соблюдение графиков ежедневной уборки, генеральных уборок
сентябрь	Проверка закладки продуктов	Анализ соответствия порций	Алгоритм мытья посуды после приёма пищи в группах	План производственного контроля
октябрь	Соответствие технологии	Анализ 10-ти дневного	Наличие сертификатов и	Пожарная безопасность и

	приготовления пищи технологическим картам	меню, изменение меню в связи с новым урожаем овощей	ветсправок	охрана труда на складе для пищевых продуктов
ноябрь	С-витаминизация, ведение журналов на пищеблоке	Контроль качества питания	Правильность оформления меню-требования	Сверка остатков продуктов
декабрь	Соблюдение температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке и в складском помещении	Проверка закладки продуктов	Соответствие технологии приготовления пищи технологическим картам	Соблюдение рабочего графика на пищеблоке

Приложение №6
К Программе питания

Претензионный акт
приемки продукции по муниципальному заказу
для обеспечения питания

№ _____ от _____
время составления Акта _____

Поставщик :

Наименование продукции :

Полученной по накладной № _____

При поставке продукции обнаружено ;

недовоз; _____

неудовлетворительное качество _____

_____ качество осмотренной продукции

Просьба _____

заменить; _____

удалить из накладной продукцию _____

Перечень криложений к Программе по
усовершенствованию и организации питания в МДОУ
«Тумский детский сад «Огонек»

Приложение №1. Положение об организации питания.

Приложение №2. Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания.

Приложение №3. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания. бракераже готовой продукции.

Приложение №4 График контроля на текущий год

Приложение №5 Примерное 10-тидневное меню

Приложение №6 бланк претензионного акта

Приложение №7 Положение о прохождении медицинских осмотров работниками

Приложение № 8 План по улучшению и совершенствованию питания на текущий год.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
Тумский детский сад «Огонек»

Документы по организации питания