



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

**ЗАВЕДУЮЩИЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД № 370» г. ПЕРМИ**

П Р И К А З

02.09.2022

059-08/232-01-25/3-163

**Об утверждении Регламента
проведения контрольных
мероприятий в ДОУ в части
организации питания**

В соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Положением об организации питания, с целью надлежащей организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Регламент проведения контрольных мероприятий в МАДОУ «Детский сад №370» г. Перми в части организации питания (Приложение 01).

2. Ответственному лицу за организацию питания зам. заведующего Горчаковой Ирине Тахировне:

2.1. обеспечить фактическое соответствие ежедневного рациона питания обучающихся примерному меню, утвержденному организатором питания и согласованному заведующим ДОУ, с соблюдением рациона питания, обеспечивающего разнообразие и калорийность в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

2.2. обеспечить выполнение натуральных норм питания детей;

2.3. организовать проведение информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания с учетом возрастных и индивидуальных особенностей воспитанников;

2.4. учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в т.ч. об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания



либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья с целью корректировки меню в индивидуальном порядке с учетом рекомендаций медицинских работников;

2.5. контроль за организацией питания в МАДОУ осуществлять в соответствии с требованиями пунктов 2.5.1 – 2.5.4 Положения;

2.6. обеспечить осуществление внутреннего контроля за организацией питания воспитанников МАДОУ в виде:

2.6.1. административного контроля сотрудниками МАДОУ в соответствии с примерной программой производственного контроля организации питания в МАДОУ и плана реализации вышеуказанной программы производственного контроля в МАДОУ, согласно регламенту проведения контрольных мероприятий МАДОУ;

2.6.2. общественного контроля со стороны родительской общественности на основании плана работы на 2022-2023 уч. год.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



С.Ю.Василюк



Регламент проведения контрольных мероприятий в МАДОУ «Детский сад №370» г. Перми в части организации питания

1.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания воспитанников. Приказ размещается на официальном сайте дошкольного учреждения в сети интернет и на информационном стенде Учреждения.

1.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом заведующего.

1.3. Контроль организации питания воспитанников в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

1.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной приказом заведующего МАДОУ «Детский сад № 370» г.Перми;

1.5. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников на учебный год. Комиссия организует свою работу 1 раз в месяц, результаты контроля оформляются актом, согласно Приложения № 5.

1.6. Ответственные лица за проведение контрольных мероприятий за организацией питания воспитанников сдают ответственному за организацию питания воспитанников документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий. При обнаружении грубых нарушений – в течение 1 рабочего дня ставят руководителя в известность.

1.7. Один раз в год, в начале учебного года, комиссией осуществляется контроль кадрового обеспечения пищеблока согласно Приложению № 6.

1.8. Контроль приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется комиссией не менее 1 раза в квартал согласно Приложению № 4.

1.9. Ежемесячно, каждый четверг четвертой недели месяца, комиссией проводится контроль организации питания согласно Приложению № 2.

1.10. Еженедельный мониторинг обеспечения питьевого режима и полнота и своевременность ведения документации согласно Приложению № 3.

Приложение 02
к регламенту проведения
контрольных мероприятий в МАДОУ
«Детский сад №370» г. Перми в части
организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №370» г.Перми
_____/С.Ю.Василюк/

АКТ 1
производственного контроля организации питания

Комиссия в составе:

Председатель _____

Члены комиссии: _____

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу _____ и составила настоящий акт в следующем:

пункт программы контроля	Позиция контроля	результат контроля
	1. Выдача из пищеблока пищи для детей	
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций	
1.5.	Наличие у работников пищеблока средств индивидуальной защиты.	
	2. Организация питания детей в группах	
2.1.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах	
2.1.1.	Наличие для родителей фактического меню на текущую дату	
2.1.2.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	



2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	
2.2	Буфетная:	
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
	3. Соблюдение рациона питания	
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -20-дневного меню	
3.3.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	
3.2.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
3.6.	Наличие примерного 10-дневного -20-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы (при наличии яслей) и не менее чем на 2 сезона	
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
	5. Полнота и своевременность ведения документации	
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	

5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания помещений групповой (после каждого приема пищи), влажной уборки групповой	
10.1.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течении квартала	



Приложение 03
к регламенту проведения
контрольных мероприятий в МАДОУ
«Детский сад №370» г. Перми
в части организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №370» г.Перми
_____/С.Ю.Васильюк/

АКТ 2
МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу
и составила настоящий акт в следующем:

пункт программы контроля	Позиция контроля	Проверяющий				
4. Обеспечение питьевого режима						
4.1.	Использование бутилированной воды или кипяченой воды					
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня					
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды					
4.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды					
4.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа					
5. Полнота и своевременность ведения документации						
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды					
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора					
5.11	График уборки, обработки столов, проветривания помещений групповой (после каждого приема пищи), влажной уборки групповой					



Приложение 04
к регламенту проведения
контрольных мероприятий в МАДОУ
«Детский сад №370» г. Перми в части
организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №370» г.Перми
_____/С.Ю.Василюк/

АКТ 3
производственного контроля организации питания
(Прием и хранение продуктов продовольственного сырья)

Комиссия в составе:

Председатель

Члены комиссии:

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу _____ и составила настоящий акт в следующем:

пункт программы контроля	Позиция контроля	результат контроля
6.1.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах (мясо бескостное фасованное весом до 5 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы)	
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
6.4.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	
6.5	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)	



Приложение 05
к регламенту проведения
контрольных мероприятий в МАДОУ
«Детский сад №370» г.Перми в части
организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №370» г.Перми
_____/С.Ю.Василюк/

АКТ 4
по проверке организации питания детей
в МАДОУ «Детский сад № 370» г.Перми

Цель проверки:

- проверка организации и качества питания детей в детском саду.

Комиссией в составе:

Дата проведения:

№ п/п	Наименование объекта (документа) проверки	Наличие	Оценка	Примечание
1.	Соответствие ежедневного меню примерному 10-дневному меню		1 2 3 4 5	
2.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню		1 2 3 4 5	
3.	Соблюдение графика выдачи блюд		1 2 3 4 5	
4.	Соблюдение помощниками воспитателей требований к организации питания (в специальной одежде, маркированную посуду, в соответствии с санитарными требованиями)		1 2 3 4 5	
5.	Выполнение норм выдачи пищи: 1е блюдо 2е блюдо напиток		1 2 3 4 5 1 2 3 4 5 1 2 3 4 5	
6.	Сервировка стола		1 2 3 4 5	
7.	Качество приготовления пищи: 1е блюдо 2е блюдо - напиток		1 2 3 4 5 1 2 3 4 5 1 2 3 4 5	
8.	- выполнение сан. требований по организации кормления детей (чистота посуды, отсутствие посуды с отбитыми краями)		1 2 3 4 5	
9.	Работа по освоению детьми культурно-гигиенических навыков (наличие салфеток,		1 2 3 4 5	



10.	Информирование родителей и детей о здоровом питании			
-----	---	--	--	--

Заключение:

Члены комиссии по контролю за организацией питания от лица родительской общественности



Приложение 06
к регламенту проведения
контрольных мероприятий в МАДОУ
«Детский сад №370» г. Перми в части
организации питания

АКТ 5
производственного контроля организации питания

Комиссия в составе:

Председатель Василюк С.Ю., заведующий

Члены комиссии: И.Т.Горчакова, заместитель заведующего

Г.М.Кунакаева, старший воспитатель

согласно программы производственного контроля провели проверку организации питания (кадровое обеспечение пищеблока) в МАДОУ "Детский сад № 370" г.Перми в корпусе по адресу _____ и составила настоящий акт в следующем:

пункт программы контроля	Позиция контроля	результат контроля
8.1.	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	
8.2.	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	
8.3.	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	
8.4.	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	

