****

младшего воспитателя, работников пищеблока, медицинских работников), а так же деятельность родительского комитета:

* по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;
* организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоках ДОУ;
* организация хранения пищевых продуктов;
* организации приема пищи детьми;
* организации производственного контроля за питанием детей;
* организации общественного контроля за питанием детей.

**II. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации**

**пищевых продуктов и кулинарных изделий**

 2.1. Пищевые продукты, поступающие в МКДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо (кладовщик), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +60С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке.

2.3. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.

2.4. Молоко следует хранить в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

2.5. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану хранят в потребительской упаковке, творог хранят в таре поставщика. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

2.6. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

2.7. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

2.8. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше +10 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 град. С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

2.9. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

2.10. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15°C ±2°C, но не более одного часа.

2.11. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.12. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, при приготовлении блюд не применяется жарка. [Питание](http://www.мбу139тольятти.росшкола.рф/zdorove/pitanie) детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд.

2.13. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.;

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°C   до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С;

- яйцо варят 10 минут после закипания воды;

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

2.15. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 2 % теплом растворе «Ника-2» до 30 мин.; II- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика.

2.16. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

2.17. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

2.18. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60…+65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

2.19. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

2.19.1. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

2.19.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

2.19.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

2.19.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

2.19.5. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

2.20. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

2.21. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

2.22. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты, а также соки порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

2.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.24. В МКДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

**III. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**.

3.1. [Питание](http://www.мбу139тольятти.росшкола.рф/zdorove/pitanie) должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (таблица 1).

Таблица 1

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | Показатели (в сутки) | от 2 лет до 3 лет |  3-7 лет |
|   |   |   |   |
| 1 |  Энергия (ккал) | 1400 | 1800 |
| 2 |  Белок , г | 42 | 54 |
|  3 |    в.т.ч. животный (%) |  70 65 |
|  4 |          г/кг массы тела | -- | -- |
| 6 |  Жиры, г | 47 | 60 |
| 14 |  Углеводы, г | 203 | 261 |

Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать ± 10%, микронутриентов ± 15%.

3.3.Дети получают четырёх разовое питание, обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом первый и второй завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, уплотнённый полдник — 15-20%.

3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответство­вать возрасту ребенка.

3.5. Питание в МКДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим.

3.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим.

3.7. Для детей в возрасте от 2 до 3 и с 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.8. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

3.9. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

 3.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пи­щеблоке.

3.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

3.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) поваром составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

3.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и выхода порции.

3.14. Ежедневно, медицинским персоналом ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания. Меню на следующий день составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги медицинскому работнику.

3.15.Меню-требование предоставляется для утверждения руководителем накануне предшествующего дня указанного в меню.

3.16. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

3.17.В случае изменения количества детей свыше 3 человек, по сравнению с данными, указанными на начало дня составляется дополнительное меню-требование.

3.18.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

3.19. С последующим приемом пищи (обед, уплотнённый полдник) дети, отсутствующие в учреждении свыше 3 человек, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад, оформляются накладной, с указанием на ней «Возврат».

3.20. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

**- мясо, куры, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

**- овощи,** если они прошли тепловую обработку;

**- продукты,** у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.19. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

3.20.Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

3.21. Объем приготовленной пиши должен соответствовать ко­личеству детей и объему разовых порций.

3.22. Выдавать готовую пищу детям следует только с раз­решения заведующего, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каж­дого блюда.

3.23. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация третьего блюда.

3.24. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

**IY. Требования к организации питания детей в МКДОУ**

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи с пищеблока осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

**5. Требования к питанию сотрудников**

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

5.2. Обед сотрудников состоит из первого блюда и хлеба.

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

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

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

5.6. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

5.7. Деньги, собранные за питание сотрудников, зачисляются на текущий счет детского сада на восстановление кредита.

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

5.9. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в ДОУ, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего.

Делопроизводитель ведет табель питания сотрудников

**6. Требование к организации административного контроля за качеством питания в МКДОУ**

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

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

**6.3.** Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех работников МКДОУ для обеспечения качества питания, осуществляемая через следующие задачи:

 - контроль по исполнению нормативно - технических и методических документов санитарного законодательства РФ;

 - выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в МКДОУ;

 - анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;

 - анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

 - анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов МКДОУ, оценка их эффективности;

 - выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;

 - оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в МКДОУ;

 - совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в МКДОУ.

6.4.Контроль осуществляется с использо­ванием следующих методов:

 - изучение документации;

 - обследование объекта;

 - на­блюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах и помещении для питания;

 - беседа с персоналом;

 - ревизия;

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

6.5. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

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

6.7.Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующей МКДОУ.

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

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

6.9.Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим, заместителем руководителя, медицинской сестрой, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего.

6.10**.**Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующей МКДОУ. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены родительского комитета детского сада.

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

6.12.Основаниями для проведения контроля яв­ляются:

 - план-график;

 - приказ по МКДОУ;

 - обращение родителей (законных представителей) и сотрудников МКДОУ, по поводу нарушения.

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

6.14. При обнаружении в ходе контроля нарушений зако­нодательства РФ в части организации питания дошкольников, о них со­общается заведующему.

**7.Содержание и распределение вопросов контроля**

7.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

 - контроль за рационом и режимом питания;

 - контроль за выполнением нормативов по питанию;

 - контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;

 - контроль сроков годности и условий хранения продуктов;

 - контроль технологии приготовления пищи;

 - контроль поточности технологических процессов;

 - контроль готовой продукции;

 - контроль санитарно-технического состояния пищеблока;

 - контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;

 - контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;

 - контроль за приемом пищи детьми;

 - контроль бухгалтерской документации;

 - контроль выполнения договоров на поставку продуктов питания.

5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими следующим образом:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Объект контроля | Ответственный  | Периодичность |  Инструмент  контроля | Форма контроля |
| 1 | **Соблюдение натуральных норм питания** | медицинская сестра | Ежедневно  | Меню- требование10-ти дневное меню | Составление меню |
| Заведующий | Ежедневно | Анализ меню, утверждение. |
| 2 | **Бракераж готовой продукции** | медсестра | Ежедневно Ежедневно  | Журнал «Бракераж готовой продукции»Пробы  | Методика органолептической оценки пищи |
| 3 | **Организация** **индивидуального питания** **( для детей с аллергическими заболеваниями**) | медицинская.сестра | Ежедневно | По заявлениюродителей | Запись в журнале |
| Заведующая | 1 раз в месяц | Наблюдение  | Анализ документов |
| Воспитатели | Ежедневно  | Инд. листки питания | Замена продуктов, согласно инд. листку питания |
| Младшие воспитатели  | Ежедневно  | Индив. листки питания | Замена продуктов, согласно инд. листку питания |
| 4 |  **Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов** | медсестраЗавхоз  | Ежедневно | Журнал «Бракераж сырой продукции | Анализ, учет  |
| Заведующая | 1 раз в 3 мес. |  Акт  | Анализ документации |
| 5 | **Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках** | медсестра, работники пищеблока | Ежедневно  | Журнал«Регистрации температуры холодильников на пищеблоке» | Проверка Запись в журнале |
| 6 | **Снятие остатков продуктов питания в кладовой** | Заведующийзавхоз | 1 раз в месяц | Акт | Ревизия |
| 7 | **Соблюдение правил и требований транспортировки****продуктов** | медсестра Завхоз  | При поступлении продуктов |  Акт при наличии нарушений | Наблюдение |
| Заведующий | 1 раз в 3 мес. |  Акт проверки | Наблюдение |
| 8 | **Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары** | медсестра | Ежедневно | - | Наблюдение |
| 9 | **Закладка блюд**  | медсестра | Ежедневно |  - |  Анализ документации взвешивание  продуктов |
| Заведующая, заместитель заведующего  | 2 раза в месяц | Акт |
| 10 | **Выполнение технологических требований приготовления пищи** | медсестра | Ежедневно |  | Наблюдение  |
| 11 | **Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря** | . медсестра |  Постоянно | Оперативный контроль  | Наблюдение  |
| Завхоз |  1 раз в месяц, при нарушениях | Акт –проверки1 раз в месяц | Наблюдение, анализ документации |
| 12 | **Норма выхода блюд ( вес, объем)** | медсестра | Ежедневно  |  |  Контрольное взвешивание блюд |
| Бракеражная комиссия | 1 раз в месяц | Акт  |
| Заведующая  | 1 раза в мес.  | Периодическое составление акта |
| 13 | **Санитарное состояние пищеблока, кладовых.** | медсестра | Ежедневно  | Журнал «Санитарное состояние» | Наблюдение  |
| Заведующий | Периодически  |  Планерка | Наблюдение , анализ документации  |
| Завхоз | Периодически  |  Планерка  | Анализ документации наблюдение |
| При подготовке к новому уч. году |  Отчет для  заведующего | Наблюдение  |
| 14 | **Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.** | медсестра | Ежедневно, по графику  | Журнал «Санитарное состояние» | Наблюдение  |
| 15 | **Контроль за отбором и хранением суточных проб** | медсестра  | Ежедневно | Журнал | Наблюдение  |
| 16 | **Калорийность пищевого рациона** | медсестра  | Ежедневно |  Технол. карта   | Анализ |
| Заведующий | 1 раз в месяц | Сводная таблица | Сравнительный анализ показателей |
| 17 | **Соблюдение****правил личной гигиены сотрудниками** | медсестра |  Ежедневно  | Журнал «Регистрации здоровья» | Осмотр, запись в журналах |
| Заведующий | 1 раз в полугодие | Журналы. Санитарные книжки | Анализ документации |
| 18 | **Соблюдение****графика режима питания**  | медсестра | Ежедневно  | - | Оперативный контроль  |
| Заведующая | 1 раз в мес. | Акт при нарушении |
| 19 | **Организация питьевого режима** | медсестра | Ежедневно  | - | Оперативный контроль  |
| 20 |  **Качество и безопасность****готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад** | медсестраЗавхоз | При поступлении продуктов | Наблюдение с техническими документами,Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»Акт периодически |  Анализ документации |
| Заведующий | 1 раз в 10 дней |
| 21 | **Выполнение норматива затрат на питание** | ЗаведующийЗавхоз медсестра  |  Постоянно  |  Меню-требованиеНакопительная ведомость | Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней. |
| 22 | **Выполнение нормативно-правовой база по организации питания** | ЗаведующиймедсестраЗавхоз | Постоянно  | Законодательныедокументы, правила, требования | Изучение, выработка управленческих решений,Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д. |
| 23 | **Анализ документации ответственного за питание**  | Заведующий | 1 раз в квартал | Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт | Анализ |
| 24 | **Хранение и****использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению** | медсестра | Ежедневно  |  Журнал | Запись, анализ  |
| ЗаведующийЗавхоз | Периодически  |
| 25 | **Исполнение предписаний, замечаний, нарушений** | ЗаведующиймедсестраЗавхоз |   Регулярно  | Отчет, справки, акты и т.д. |  Исполнение предписаний |
| 26 | **Витаминизация блюд** | медсестра | Ежедневно  | Журнал «Витаминизации блюд» | Закладка и запись в журнале |
| Заведующая | 1 раз в месяц  |  Журнал  |  Анализ  |
| 27 | **Заявка продуктов питания** | Завхоз |  Ежедневно  |  -  | Анализ  |
| 28 | **Организация питания в учебно-воспитательном процессе**- организация приема пищи в группах, в помещении для питания;- соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям)- соблюдение гигиенических требований | Заведующая | 1 раз в неделю | Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы.дид. игры.  | Наблюдение, анализ результатов |
|  | 1 раз в неделю |
| медсестра | 1 раз в неделю |
| 29 | **Технология мытья посуды** | медсестра | Периодически  |   Акт при нарушении  | Наблюдение, опрос |
| 30 | **Своевременность смены спец. одежды** | Медсестразавхоз | ежедневно |  | Визуальный контроль |
| Завхоз | 1 раз в квартал | Заявка на приобретение |
| 31 | **Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря** | завхоз | постоянно  | - | Визуальный контроль |