

ПРИКАЗ

10.09.2025 г.

№ 291 - ОД

Об организации горячего питания в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»

В соответствии с федеральными законами от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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», приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»» 4-х разовое горячее питание воспитанников, соответствующее санитарным нормам, физиологическим потребностям детей дошкольного возраста и нормам калорийности.

Горячее питание в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»» обеспечивает организация-поставщик, оказывающая услуги по поставке и приготовлению питания в соответствии с заключённым договором. Примерное 20-дневное меню в зависимости от сезона для каждой категории воспитанников разрабатывается организацией, оказывающие услуги, утверждается ответственным лицом и согласовывается с заведующим МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика».

2. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией питания в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»»:

2.1. Председателями комиссии могут быть назначены сотрудники учреждения, занимающие должности: заведующий, исполняющий обязанности заведующего, членами - заместитель заведующего по АХД, заместитель заведующего по ВМР, заведующий хозяйством, старший воспитатель (по согласованию);

2.2. Обязательно участие в составе комиссии представителей медицинского персонала учреждения, специалистов по организации общественного питания, законного представителя ребёнка при осуществлении общественного контроля.

3. Комиссии поручается постоянно контролировать:

- соответствие фактического рациона питания утверждённому примерному меню;
- соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
- качество поступающих продуктов питания, готовых блюд и соблюдение условий хранения и сроков годности;
- регулярность проведения витаминизации блюд;
- санитарное состояние пищеблока;
- прохождение медицинских осмотров сотрудниками пищеблока;
- обеспечение выполнения натуральных норм в пределах 95–105%.

4. Организации, обеспечивающей услуги питания, поручаю:

- при наличии у воспитанников медицинских противопоказаний или ограничений в питании организовывать индивидуальный подход (с учётом медицинских заключений) либо обеспечивать наличие альтернативных блюд в рамках согласованного меню;
- соблюдать внутренний распорядок и правила функционирования детского учреждения на весь срок оказания услуг.

5. Утвердить и ввести в действие:

- положение о бракеражной комиссии в дошкольной образовательной организации (Приложение №1);
- положение об общественном (родительском) контроле (Приложение №2);
- программу производственного контроля организации питания в дошкольных образовательных организациях, программу производственного контроля организации питания в дошкольных образовательных организациях с привлечением родительской общественности (Приложение № 3);
- порядок проведения контрольных мероприятий комиссией (Приложение № 4).

6. Заместителю заведующего по АХД, заведующему хозяйством:

- 6.1. Обеспечивать проведение контрольных мероприятий, в том числе общественного (родительского) контроля с участием родительской общественности;
- 6.2. Результаты проверок заносить в специальный журнал «Санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля» (Приложение № 4);
- 6.3. Результаты контроля закладки продуктов питания в котёл фиксировать в специальном журнале «Журнал контроля закладки продуктов» (Приложение № 4).

7. Направлять в МКУ «Центр развития образования Пермского муниципального округа» отчёт о выполнении норм питания ежеквартально, до 5-го числа месяца, следующего за отчётным кварталом, по установленной форме (Приложение № 4).

8. Настоящий приказ действует до издания новых нормативных документов.

9. Признать утратившим силу приказ № 33\1 от 31 января 2025 г. «Об организации питания в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»».

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

/Цапаева Т.А./

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Гамовский детский сад «Мозаика» (далее соответственно — «Положение», «Комиссия» и «Организация») разработано на основе действующих санитарных норм и правил, Федерального закона № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, сформированным из числа работников Организации и привлекаемых специалистов.

1.3. Решения, принимаемые Комиссией в пределах её полномочий, являются обязательными для исполнения всеми работниками Организации, а также воспитателями и персоналом, связанным с организацией питания.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов работников Организации, а также воспитанников;
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Цели и задачи Комиссии

2.1. Основной целью Комиссии является осуществление постоянного контроля качества продуктов, готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи Комиссии включают:

- выборочную проверку качества поступающего сырья, продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам качества, состава, веса, объема всех приготовленных на Организации блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов;
- оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт);
- выявление фактов ненадлежащего качества или порчи продуктов и установление ответственных лиц;
- подготовку рекомендаций по предотвращению дефектов и повышению уровня гигиены.

2.3. Наряду с основными задачами, комиссия обязана контролировать соблюдение санитарно-гигиенических условий на пищеблоке и складе, обеспечивая надлежащие условия обработки продуктов.

3. Порядок формирования Комиссии

3.1. Комиссия создается приказом руководителя детского учреждения и состоит не менее из 2-х членов:

- председатель Комиссии — заведующий детского учреждения;
- члены комиссии — сотрудники детского учреждения; сотрудник кухни, обеспечивающий производство блюд; представитель медицинского персонала, контролирующий соблюдение санитарных норм.

3.2. Допустимо привлечение временных участников Комиссии по согласованию с руководством, включая диетолога, повара-кондитера и представителя специалиста охраны труда.

3.3. Председателю предоставляется право решающего голоса при принятии решений в случае равного распределения мнений среди членов Комиссии.

4. Функционирование Комиссии

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) воспитанникам готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы не ранее чем за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.6. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

4.7. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. Полномочия и обязанности Комиссии

5.1. Членам Комиссии предоставляются широкие полномочия, включая:

- доступ ко всем помещениям кухни и склада для проведения осмотра и тестирования продукции;
- возможность временно останавливать процесс подачи блюд в случае сомнений в их качестве;
- требовать проведение лабораторного исследования сомнительных продуктов;
- инициировать административные наказания в отношении нарушителей правил санитарии и качества питания.

5.2. Обязанности членов Комиссии включают:

- присутствие на местах приёма пищи детьми и своевременное реагирование на жалобы;
- участие в мероприятиях по обучению персонала правилам безопасности и качества.

5.3. Все сотрудники Организации обязаны содействовать работе Комиссии, оперативно отвечать на запросы и предоставлять необходимые документы и образцы продукции.

6. Отчетность и взаимодействие

6.1. Информация о нарушениях и принятых мерах доводится до сведения родителей.

6.3. Предложения и обращения родителей учитываются Комиссией при разработке планов улучшения качества обслуживания.

7. Заключительные положения


7.1. Изменение или дополнение положений производится распоряжением директора Организации с обязательным уведомлением всех членов Комиссии.

7.2. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

7.3. За нарушение настоящего Положения работники Организации и члены Комиссии несут персональную ответственность.

Вопросы, не урегулированные настоящим положением, разрешаются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Заведующий

 /Цапаева Т.А./

Положение о создании общественного (родительского) контроля

1. Общие положения

1.1. Настоящим положением устанавливается порядок создания и деятельности общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников (далее — Комиссия) в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Гамовский детский сад «Мозаика» (далее — Учреждение, ДОУ).

1.2. Создание Комиссии направлено на обеспечение воспитанников качественным и безопасным питанием, поддержание благоприятных условий пребывания детей в Учреждении и предупреждение рисков, связанных с несоблюдением санитарно-эпидемиологических норм.

1.3. В состав Комиссии входят представители администрации Учреждения, родители воспитанников, медицинские работники и специалисты, занимающиеся организацией общественного питания.

1.4. Комиссия действует в соответствии с действующими нормативными правовыми актами Российской Федерации, в частности:

- Федеральном законе № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20;
- Приказом Министерства образования и науки РФ № 213н/178 от 11 марта 2012 г.;
- Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 и иные нормативные акты.

2. Цели и задачи Комиссии

2.1. Основными целями Комиссии являются:

- Повышение качества питания воспитанников;
- Обеспечение соблюдения санитарных норм и требований безопасности;
- Улучшение организации питания в Учреждении.

2.2. Задачи Комиссии заключаются в следующем:

- Осуществление регулярного мониторинга качества продуктов питания;
- Проверка соответствия меню требованиям СанПиН;
- Контроль за выполнением условий хранения и транспортировки продуктов;
- Проведение профилактических мероприятий по предупреждению инфекционных заболеваний;
- Предоставление родителям объективной информации о состоянии питания.

3. Основные направления деятельности Комиссии

3.1. Работа Комиссии направлена на выполнение следующих задач:

- Организация регулярных проверок состояния кухонных помещений и оборудования;

- Анализ соответствия дневного рациона утвержденному плану питания;
- Рассмотрение жалоб и обращений родителей касательно качества питания;
- Взаимодействие с медицинскими специалистами для оценки влияния питания на здоровье воспитанников.

3.2. Комиссия проводит периодический контроль наличия сопроводительной документации на поставляемые продукты питания, подтверждения их качества и безопасности.

3.3. Проводятся мероприятия по привлечению внимания к проблемам питания и совершенствованию его организации совместно с родителями и педагогами.

4. Организационные принципы работы Комиссии

4.1. Комиссия формируется приказом заведующего Учреждением и включает председателя и членов Комиссии.

4.2. Итоги работы Комиссии фиксируются в актах или специальных журналах, направляются руководству организации, ответственной за организацию питания.


5. Функциональные обязанности Комиссии

5.1. К обязанностям Комиссии относятся:

- Контроль санитарного состояния помещений и оборудования пищеблока;
- Мониторинг качества и свежести используемых продуктов;
- Информирование родителей о результатах проверок и предпринимаемых мерах;
- Консультации по вопросам рационального питания воспитанников;
- Оказание помощи в проведении мероприятий по профилактике болезней, вызванных нарушениями в питании.

5.2. В целях повышения эффективности работы, Комиссия взаимодействует с организациями, занимающимися мониторингом качества питания и эпидемиологическим контролем.

Заведующий

 /Цапаева Т.А./

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по
организации питания
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»
по адресу: с. Гамово, ул. 50 лет Октября, зд. ____

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) ----- <*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.	1 раз в месяц

	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14	Фактический рацион соответствует примерному меню	1 раз в год
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	По утвержденному графику
16	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
18	Организация питьевого режима(использование кипяченой воды или бутилированной)	ежедневно
19	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно
20	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ежемесячно
21	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
22	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
23	Наличие актов по результатам проведения	в соответствии с

	<p>лабораторно-инструментальных исследований:</p> <p>микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал;</p> <p>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год;</p> <p>микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год;</p> <p>питьевая вода на соответствие требованиям по химическим 1 свойствам не менее 1 раза в год и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год</p>	программой
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
27	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
29	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
31	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
32	Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	

33	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
34	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
35	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
36	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
37	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
38	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
39	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
40	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	

Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Выводы, рекомендации комиссии:

Подписи комиссии:

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
проведения проверок организации питания
в дошкольных организациях с участием родительской общественности

в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»
по адресу: с. Гамово, ул. 50 лет Октября, зд. ____

N п/п	Позиции	Кратность проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) ----- <*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.	1 раз в месяц

	Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14	Фактический рацион соответствует примерному меню	1 раз в год
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	По утвержденному графику
16	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
18	Организация питьевого режима(использование кипяченой воды или бутилированной)	ежедневно
19	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно
20	Ежемесячно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ежемесячно
21	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
22	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
23	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд	в соответствии с программой

	<p>- не менее 1 раза в квартал;</p> <p>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год;</p> <p>микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год;</p> <p>питьевая вода на соответствие требованиям по химическим 1 свойствам не менее 1 раза в год и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год</p>	
22	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
23	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	
24	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
25	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
26	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
27	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
28	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
29	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
30	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
31	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
32	Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
40	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально	

	отведенном месте, отдельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
--	---	--

Выводы, рекомендации комиссии:

Подписи комиссии:

**Порядок проведения контрольных мероприятий за качеством питания
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»**

В соответствии с федеральными законами от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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», приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» и в целях обеспечения высокого качества и безопасности питания воспитанников

1. Утвердить следующий порядок проведения контрольных мероприятий в организации питания воспитанников:

1.1. Плановые контрольные мероприятия осуществляются ежеквартально (согласно графику) и охватывают следующие аспекты:

- соответствие дневного меню утвержденному плану питания;
- правильность подготовки и оформления блюд;
- санитарное состояние кухонь и столовых;
- использование продуктов питания, хранение и обработка сырья;
- техническое оснащение и функционирование оборудования пищеблока.

1.2. Внеплановые контрольные мероприятия назначаются незамедлительно при поступлении обоснованных жалоб от родителей, обнаружении нарушений санитарных норм или правил, возникающих угрозах здоровью воспитанников.

1.3. Каждое мероприятие осуществляется комиссией, состоящей из представителей администрации учреждения, медицинских работников, педагогов и представителей родительской общественности.

1.4. По итогам контрольных мероприятий составляется акт, содержащий выводы и рекомендации по устранению выявленных нарушений.

1.5. Администрация учреждения несет ответственность за устранение выявленных нарушений и реализацию предложенных рекомендаций.

2. Утвердить годовой план проведения контрольных мероприятий в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»

№	Наименование учреждения	Вид проверок	Месяц
1	Корпус № 1, ул. 50 лет Октября, д. 34а	Текущий контроль	январь, март, август
2	Корпус № 1, ул. 50 лет Октября, д. 34а	Текущий контроль и общественный (родительский) контроль	май, сентябрь
3	Корпус № 3, ул. 50 лет Октября, д. 18б	Текущий контроль	апрель, июнь, ноябрь
4	Корпус № 3, ул. 50 лет Октября, д. 18б	Текущий контроль и общественный (родительский) контроль	июль, сентябрь

*Режим работы МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»:

5-дневный рабочий день, за исключением праздничных и выходных дней.

**Режим работы пищеблоков МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»:

5-дневный рабочий день, за исключением праздничных и выходных дней.

График питания воспитанников МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»- Утверждается отдельным приказом заведующей детского сада в соответствии с режимом для каждой функционирующей возрастной группы.

3. Утвердить формы документов по организации качественного питания в детском учреждении:

МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика», корпус

(наименование организации)

САНИТАРНЫЙ ЖУРНАЛ

для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля

Начат _____

Окончен _____

[illegible]

ЖУРНАЛ

контроля закладки продуктов

(наименование образовательного учреждения)

(местонахождение)

НАЧАТ

20 Г.

ОКОНЧЕН

20 Г.

ата и время закладки

**Режим
ный
интер
вал**

[illegible]

**Плановая
закладка
продукта
(кг)**

**Фактически
выданный
продукт (кг)**

**Фамилия и
инициалы
контролирующего**

**Подпись
контроли-
рующего**

1

2

3

4

5

6

7

01.01.2020, 09.00

2
завтрак

фрукты

10

10

ИВАНОВ

ИВАНОВ

завтрак

Каша овсяная

ОВСЯНКА

12

12

масло

0,30

0,3

4. Меры улучшения качества питания в детском саду:

4.1. Введение разнообразного меню:

- Регулярное обновление меню с учетом сезонных продуктов.
- Включение в рацион большего количества свежих овощей, фруктов и ягод.
- Учет индивидуальных предпочтений и потребностей детей (например, наличие диетических меню).

4.2. Повышение квалификации персонала:

- Организация регулярных обучающих семинаров и тренингов для поваров и сотрудников пищеблока.
- Проведение мастер-классов по приготовлению здоровых и вкусных блюд.

4.3. Улучшение условий хранения продуктов:

- Обеспечение надлежащего температурного режима в холодильниках и морозильных камерах.
- Регулярная проверка сроков годности продуктов.

4.4. Контроль за качеством продуктов:

- Введение системы проверки качества продуктов на входе (например, с помощью лабораторных анализов).
- Сотрудничество с проверенными поставщиками, имеющими сертификаты качества.

4.5. Активное участие родителей:

- Организация родительских собраний, на которых обсуждаются вопросы питания.
- Создание родительского комитета по контролю за качеством питания.

4.6. Использование современных технологий:

- Внедрение автоматизированных систем учета и контроля за питанием.
- Использование мобильных приложений для информирования родителей о меню и качестве питания.

4.7. Обучение детей здоровому питанию:

- Проведение занятий и игр, направленных на формирование у детей правильных пищевых привычек.
- Организация тематических мероприятий, посвященных здоровому питанию.

4.8. Регулярная оценка и обратная связь:

- Проведение опросов среди родителей и детей для оценки удовлетворенности качеством питания.

4.9. Оптимизация процесса приготовления пищи:

- Внедрение современных методов приготовления пищи, таких как паровая обработка, запекание и тушение.
- Использование экологически чистых и натуральных продуктов.

4.10. Создание комфортной обеденной зоны:

- Обеспечение уютной и чистой обеденной зоны с достаточным количеством столов и стульев.

- Оформление столовой в ярких и привлекательных цветах, чтобы стимулировать аппетит у детей.

Анализ выполнения норм питания в дошкольных образовательных организациях

	Наименование учреждения	Процент выполнения натуральных норм питания														конд. изделия	витамины	мука пшеничная	яйцо
		хлеб	макаронные изделия	крупа	мясо	рыба	птица	молоко	творог	сметана	сыр	овощи	картофель	сок	фрукты	масло слив.	масло растит.	сахар	
	Сад																		
	Ясли																		
	Итого																		

Заведующий

 /Цапаева Т.А./

Ознакомлены с приказом:

Ознакомить:

А. А. Корнилов

М. А. Бурдова

В. А. Кутурбов

З. А. Михайленко

М. Е. Ткачев

И. В. Касперов

Е. Е. Росоникова

Т. А. Бунорина

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 535789110244658727404941810073550101074793265777

Владелец Рогожникова Екатерина Евгеньевна

Действителен с 23.12.2025 по 23.12.2026