

ПРИКАЗ

10.04.2026 г.

№ 148 - ОД

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

В соответствии с федеральным законом от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 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, методист, 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);
- положение об организации питания воспитанников (Приложение №5).

6. Заместителю заведующего по АХД:

- 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 №6);
- 6.3. Результаты контроля закладки продуктов питания в котёл фиксировать в специальном журнале «Журнал контроля закладки продуктов» (Приложение № 7).

7. Настоящий приказ действует до издания новых нормативных документов.

8. Признать утратившим силу приказ № 291-ОД от 10 сентября 2025 г. «Об организации горячего питания в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика».

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.О. заведующего

приказом:
зам. зав. по АХД *И. Корнилова Е.В.*
ст. воспит. *Татьяна Буржиская Т.А.*
методист *Татьяна Бекетова Т.Ф.*
ст. воспит. *Татьяна Буржева Т.А.*

Е.Е. Рогожникова
Рогожникова Е.Е./



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, контролирующей 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.

И.О. заведующего



/Рогожникова Е.Е./

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.

И.О. заведующего


 Рогожникова Е.Е./

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. ____

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.	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
24	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
25	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	
26	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
27	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
28	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
29	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и пресованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
30	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
31	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
32	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
33	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
34	Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	

35	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	
36	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
37	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
38	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
39	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
40	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
41	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
42	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. Соответствие показаний термометров записям в	1 раз в месяц

	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 - не менее 1 раза в квартал;	в соответствии с программой

	<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>	
24	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
25	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	
26	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
27	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
28	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
29	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	
30	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
31	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
32	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
33	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
34	Наличие в групповой ячейке утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
35	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное 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:

Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Гамовский детский сад «Мозаика»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Гамовский детский сад «Мозаика» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, с учетом Методических рекомендаций Роспотребнадзора от 30.12.2019 № МР 2.4.0162-19 МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

2. Организационные принципы и требования к организации питания.

2.1. Способ организации питания.

2.1.1. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными. Региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.1.2. Услугу по организации питания в детском саду предоставляет организация общественного питания, на основании итогов проведения конкурса на оказание услуг по организации питания воспитанников. Услуга организации питания в детском саду предоставляется на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.3. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов, возлагается на бракеражную комиссию и оператора питания (аутсорсера).

2.1.4. Оператор питания (аутсорсер) в рамках Договора с детским садом оказывает услугу по обеспечению горячим питанием по категориям довольствующихся, в котором конкретизируется стоимость одного детодня для каждой категории довольствующихся.

2.1.5. Воспитанники, посещающие МАДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При 12-часовом пребывании детей в детском саду завтрак должен составлять 20-25 суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед – 30-35%, полдник – 10-15%, или «уплотненный» полдник 30-35%, ужин – 20-25%. Вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи и второй завтрак, включающий напиток

или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонение калорийности на 10%.

2.1.6. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с управлением образования Пермского муниципального округа, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.7. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2.1.8. Организация индивидуального питания в детском саду осуществляется по алгоритму:

- Для постановки ребенка на индивидуальное питание в детском саду родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к заведующему детского сада с заявлением (обращением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

- На основании полученных документов, заведующий детского сада, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

- Заведующий детского сада информирует воспитателя и работников пищеблока о наличии в группе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом дополнительно информируют инструктора по физической культуре, инструктируют его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

- Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

- Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключаящих наличие в меню пищевых аллергенов.

- В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, рекомендуется определить порядок их хранения, упаковки и маркировки; создать условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определить режим питания ребенка».

2.2. Режим питания.

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Для организации питания ведется и используется следующая документация:

- организация, осуществляющая услуги горячего питания воспитанников по категориям довольствующихся:

- меню приготавливаемых блюд, ежедневное меню-требование; индивидуальное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);

- журнал учета температурного режима в холодном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- приказ об организации горячего питания воспитанников;
- программа производственного контроля;
- ежедневное 20-ти дневное меню.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. в целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

3. Порядок предоставления пищи и питьевой воды воспитанникам.

3.1. Обязательные приемы пищи.

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности их нахождения в детском саду. Кратность приемов пищи определяется по нормам, установленным в приложении 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.2. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.3. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам воспитателей. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственным работникам пищеблока накануне дня предоставления питания.

3.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи в случае отсутствия воспитанника по причине болезни, отпуска, при переводе или отчислении воспитанника из детского сада.

3.1.5. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

3.2. Питьевой режим.

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается одним способом: кипяченой водой.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

4. Финансовое обеспечение.

4.1. Источники финансирования

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований краевого и муниципального бюджета.

4.2. Организация питания за счет средств родительской платы

4.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

4.2.2. Заведующий детским садом издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

4.2.3. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

4.2.4. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Заявление или сообщение должно поступить не позднее чем накануне дня отсутствия воспитанника.

4.2.5. Начисление родительской платы производится за каждый истекший месяц из расчета фактически оказанной услуги по присмотру и уходу, соразмерно количеству календарных дней, в течение которых оказывалась услуга, в соответствии с отметками в таблице посещаемости. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

4.2.6. Оплата родительской платы осуществляется в следующем порядке: до 5 числа текущего месяца Учреждение предоставляет Родителю платежный документ (квитанцию), в котором указана сумма к оплате за фактически оказанные услуги по присмотру и уходу за предыдущий месяц; оплата родительской платы производится Родителем за счет собственных средств ежемесячно до 15 числа текущего месяца в размере, указанном в платежном документе.

4.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета

4.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета Пермского края осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, воспитанников за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

4.3.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

4.4. Организация питания за счет внебюджетных средств

4.4.1. Внебюджетные средства детский сад направляет на обеспечение питанием всех категорий воспитанников.

5. Меры социальной поддержки.

5.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) воспитанников детского сада на основании Постановления Правительства Пермского края от 01.08.2018 №444-п «О компенсации части родительской платы за присмотр и уход за ребенком в образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования».

5.2. Для получения компенсации получатель ежегодно представляет в образовательную организацию заявление о предоставлении компенсации по установленной Форме на текущий финансовый год и копии документов.

5.3. При возникновении права на меру социальной поддержки по двум и более основаниям питание предоставляется по одному основанию. Выбор меры социальной поддержки осуществляет родитель (законный представитель) воспитанника. При изменении основания или утраты права на предоставление мер социальной поддержки родитель (законный представитель) воспитанника обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю администрации детского сада.

5.4. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течение трех дней со дня регистрации заявления.

5.5. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом заведующего детским садом. В приказе могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льгот.

5.6. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам заведующий детским садом издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания.

6.1. Заведующий детским садом:

- издает приказ о предоставлении горячего питания и организации питьевого режима;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов по организации питания воспитанников;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и определяет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада;

6.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

6.3. Уполномоченный оператора питания (аутсорсера);

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- обеспечивает работу пищеблока в соответствии с договором об оказании услуги горячего питания воспитанников детского сада;
- вносит предложения по организации питания.

6.4. Воспитатели:

- предоставляют информацию на пищеблок детского сада, заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке указывается фактическое количество питающихся;
- ведут ежедневный табель учета посещаемости воспитанников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

6.5. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют документы, которые необходимы для организации питания воспитанника и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- уведомляют администрацию детского сада об утрате воспитанником мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

7. Контроль за организацией питания.

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля.

7.2. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями воспитанников (далее – родительский контроль). Порядок проведения родительского контроля определяется отдельным локальным актом детского сада.

8. Ответственность.

8.1 Заведующий детским садом несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением.

8.2. Работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

8.4. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих права воспитанника на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания.

И.О. заведующего

 /Рогожникова Е.Е./


МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика», корпус

(наименование организации)

САНИТАРНЫЙ ЖУРНАЛ

для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля

Начат _____

Окончен _____

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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 494019814567463202440781399424456389502397626880

Владелец Рогожникова Екатерина Евгеньевна

Действителен с 18.03.2026 по 18.03.2027