



Автономная некоммерческая организация дошкольного образования
«Планета детства «Лада»
(АНО ДО «Планета детства «Лада»)

УТВЕРЖДЕН
Приказом
АНО ДО «Планета детства «Лада»
от 22.01.2019 № 30-П

ПОРЯДОК

контроля за организацией питания обучающихся в детских садах Автономной некоммерческой организации дошкольного образования «Планета детства «Лада»

(в редакции приказа от 28.09.2020 № 419-П)

(в редакции приказа от 18.05.2021 №237-П)

(в редакции приказа от 05.08.2021 №396-П)

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон от 07.02.1992г. №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 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»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

1.2. Настоящий Порядок устанавливает правила эффективного контроля за организацией питания обучающихся, за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания в АНО ДО «Планета детства «Лада» (далее – АНО).

2. Цели и задачи

2.1. Настоящий порядок разработан с целью обеспечения обучающихся рациональным сбалансированным питанием.

2.2. Основными задачами порядка являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся качественным питанием;
- выполнение среднесуточных норм питания обучающихся на 100%;
- контроль качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- организация полноценного питания обучающихся, нуждающихся в индивидуальном питании;
- пропаганда принципов здорового рационального питания.

3. Содержание и формы работы

3.1. Контроль за организацией рационального сбалансированного питания обучающихся, в соответствии с нормативно-правовыми актами, осуществляет Отдел организации и сопровождения образовательной деятельности.

3.2. Контроль за правильной организацией питания обучающихся в детских садах осуществляется согласно правилам (Приложение №1).

3.3. Заведующий детским садом:

3.3.1. Несет ответственность за создание условий для организации рационального сбалансированного питания обучающихся, охрану жизни и здоровья детей.

3.3.2. Обеспечивает:

- подбор и рациональную расстановку квалифицированных кадров на пищеблоке;
- оснащение пищеблока посудой и разделочным инвентарём, необходимым технологическим и холодильным оборудованием, весами;
- проведение обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд и обработки яиц на пищеблоке;
- бесперебойную работу оборудования и своевременную поверку весов;
- оснащение овощехранилища и кладовой согласно санитарным требованиям;
- оснащение буфетных групп необходимой посудой и инвентарём;
- необходимые условия в группах для приема пищи обучающимися;

– выполнение требований санитарных правил всеми работниками детского сада, связанными с организацией питания обучающихся.

3.3.3 Осуществляет контроль за:

- соблюдением санитарно-гигиенических требований при организации питания обучающихся;
- организацией процесса питания обучающихся в группах;
- работой работников, участвующих в организации питания обучающихся;
- оформлением ежедневного меню;
- размещением текстового настенного меню для родителей в удобном для ознакомления месте;
- соблюдением режима питания обучающихся;
- проведением для родителей дегустации блюд, не реже одного раза в неделю на одной группе, с записью отзывов в «Журнал дегустации» (Приложение №2).

3.3.4 Назначает ответственное лицо для проведения ежедневного осмотра работников пищеблока, помощников воспитателя на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал.

3.4. Шеф-повар:

3.4.1. Несет ответственность за:

- соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания обучающихся в т.ч. хранение продуктов питания, приготовление и раздачу пищи;
- ведение документации пищеблока.

3.4.2. Осуществляет контроль за:

- санитарным состоянием помещений пищеблока;
- приготовлением, хранением и использованием моющих и дезинфицирующих средств, наличием инструкций по применению;
- соблюдением всеми работниками пищеблока правил личной гигиены;
- наличием, качеством, маркировкой и хранением посуды и разделочного инвентаря пищеблока;
- правильной эксплуатацией и работой технологического, холодильного оборудования и других основных средств, своевременной поверкой весов;
- температурным режимом холодильного оборудования;
- проведением обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд и обработки яиц;
- соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления блюд;
- сохранностью пищевых продуктов, полученных из кладовой по

требованию-накладной;

- ежедневной закладкой основных продуктов (мясо, цыплята, печень, рыба, яйцо, масло сливочное, молоко, сыр, сметана, творог, сахар), с внесением данных в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции; при отсутствии шеф-повара, контроль и внесение данных осуществляет ответственное лицо, назначенное распоряжением заведующего детским садом;
- соответствием ежедневного меню детского сада примерному 20-ти дневному меню, утвержденному приказом директора АНО;
- нормами расхода продуктов на одного ребенка в меню, в соответствие с технологическими картами;
- правильным сочетанием блюд в меню;
- выходом готовых блюд;
- условиями и сроками хранения готовой продукции;
- своевременной выдачей блюд на группы: согласно графику и строго по весу, соответствующему выходу блюда и количеству питающихся (обучающихся и работников);
- наличием, отбором, маркировкой и хранением суточной пробы всех готовых блюд, в том числе и при приготовлении пищи по индивидуальному меню;
- выполнением среднесуточных норм питания обучающихся за 20-ти дневный период на 100%;
- своевременной заменой блюд в меню при необходимости;
- подачей заявок на продукты и своевременным их изменением.

3.5. Кладовщик:

3.5.1. Несет ответственность за:

- своевременность и обоснованность формируемых заявок на поставку продуктов питания и их корректировки (по необходимости);
- качество принятых в детский сад пищевых продуктов;
- соблюдение условий и сроков хранения продуктов, согласно информации на товарном ярлыке;
- наличие и соответствие документов на продукты, подтверждающие их безопасность и качество;
- самовольную перефасовку / перетаривание продуктов на складе;
- своевременное (в день поступления продуктов животного происхождения) гашение электронных ветеринарных сопроводительных документов (далее ЭВСД) в ИС «Меркурий»;
- формирование меню, первичных учетных документов по списанию и внутреннему перемещению продуктов питания в ИС 1С «Меню».

3.5.2. Контролирует:

- соблюдение товарного соседства продуктов;
- температурный режим холодильного оборудования и морозильной камеры в кладовой;
- температурный режим и влажность воздуха в складских

помещениях;

– соответствие сведений, указанных в маркировочном ярлыке, сертификате соответствия / декларации о соответствии, в электронном ветеринарном свидетельстве (по продукции животного происхождения) и в товарно-сопроводительных документах;

– проверку поступившего от поставщика документа, подтверждающего качество продукта (сертификат соответствия / декларация о соответствии), на наличие его скана в каталоге, размещенном на сетевом сервере для кладовщиков. В случае отсутствия скана документа в сетевом каталоге – информирование ответственного лица централизованной бухгалтерии о данном факте;

– списание продуктов в соответствии с фактической посещаемостью обучающихся (Приложение №3).

4. Заключительные положения

4.1. Порядок вступает в силу с даты утверждения. Срок действия не ограничен.

4.2. Изменения и дополнения в Порядок вносятся по мере необходимости в порядке, установленном в АНО.

Заместитель директора по развитию
и инновациям в образовании



Матуняк Н.А.

Приложение №1
к Порядку контроля за организацией
питания обучающихся в детских садах
АНО ДО «Планета детства «Лада»

Правила контроля за организацией питания обучающихся

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования с использованием разрешенных моющих средств, согласно инструкций по применению, и других моментов, предусмотренных санитарными правилами и нормами.

Следует обращать внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, посуды и разделочного инвентаря, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки.

Периодически (не менее одного раза в неделю) членами бракеражной комиссии проводится контрольное взвешивание продуктов, выданных на приготовление указанных в меню блюд, общего объема приготовленной пищи. Определяется соответствие объема приготовленной пищи количеству обучающихся и выходу одной порции.

При расчете объема приготовленных блюд по причине колебания количества обучающихся, для снятия пробы, для суточной пробы (в объеме порции), контрольного блюда на раздаче, допускается:

- + 5 % к общему выходу I и III блюд;
- до + 10 порций вторых блюд и гарниров;
- для выпечки отклонения от установленного веса при плановом весе 75-100 г - не более 2,5%, при весе 50 г - не более 3%. Проверку выхода штучных изделий из теста производят путем контрольного взвешивания не менее 10 шт.

Вес готовых изделий: котлет, биточков, запеканок, пудингов, рулетов, зраз, рыбных блюд, блюд из творога, крупяных, овощных, блюд из яиц определяется путем одновременного взвешивания 10 порций. Допускается отклонение до 3%, как в сторону уменьшения, так и в сторону увеличения.

Не допускается приготовление лишнего количества пищи. Это приводит к снижению калорийности питания и понижению его биологической ценности.

Продукты из кладовой на пищеблок отпускаются строго по требованию-накладной. Кондитерские изделия и фрукты рассчитываются поштучно на каждого обучающегося. Выход штучных кондитерских изделий и фруктов для одной порции определяется следующим образом:

- подсчитывается общее количество порций, соответствующее количеству обучающихся;
- определяется общий вес всех порций;

- общий вес делится на количество обучающихся.

При явке обучающихся, больше запланированного, штучные изделия и фрукты выписываются дополнительно.

При явке обучающихся, меньше запланированного, штучные изделия и фрукты возвращаются на склад.

Контроль рациона питания обучающихся, осуществляется по среднесуточному набору продуктов, по энергетическому и химическому составу питания (нормам физиологической потребности), в виде отчетных форм за 20-ти дневный период, стоимости питания в виде отчетных форм за месяц, отдельно для обучающихся раннего и дошкольного возраста. Средние значения фактического питания за отчетный период сравниваются с нормативными данными. Контроль осуществляется постоянно, при необходимости производится замена блюд в меню.

При проверке организации питания обучающихся в группах необходимо обращать внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до обучающихся (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола), на организацию процесса питания, аппетит обучающихся, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи. Во время еды в группе должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений.

Важно следить за эстетикой питания, сервировкой столов, подачей блюд, привитием обучающимся необходимых гигиенических навыков, организацией индивидуального питания обучающихся, страдающих непереносимостью каких-либо продуктов, ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья.

Приложение №2
к Порядку контроля за организацией
питания обучающихся в детских садах
АНО ДО «Планета детства «Лада»

Журнал дегустации блюд

Дата	Наименование блюда	Отзыв	№ группы Ф.И.О. родителя

Списание продуктов в соответствии с фактической посещаемостью обучающихся

1. Порядок отпуска и списания продуктов:

- продукты отпускаются со склада на пищеблок в предшествующий день на основании плановой потребности, определяемой в программе 1С «Меню» исходя из запланированной численности обучающихся на следующий день и норм расхода продуктов, предусмотренных технологическими картами для приготовления блюд по меню следующего дня;
- на завтрак блюда отпускаются из пищеблока на запланированную численность обучающихся;
- при явке обучающихся больше чем по плану до 5 %, продукты на приготовление блюд дополнительно не выписываются, выход готовых блюд пересчитывается на фактическое количество обучающихся;
- при явке обучающихся больше чем по плану на 5 % и более, необходимо выписать дополнительно продукты на обед и ужин, исходя из фактической численности обучающихся;
- при явке обучающихся меньше чем по плану до 5 % продукты на приготовление блюд для обеда и ужина возврату на склад не подлежат, выход готовых блюд пересчитывается на фактическое количество обучающихся;
- при явке обучающихся меньше плана на 5% и более следует:
 - ✓ в программе 1С «Меню» составить акт на списание излишне приготовленных порций на завтрак;
 - ✓ продукты с обеда и ужина вернуть на склад, кроме продуктов прошедших обработку.

2. Отклонение фактической численности обучающихся от запланированной определяется в следующем порядке:

- в случае если в меню данного дня предусмотрены одинаковые блюда для обеих возрастных групп обучающихся, то при определении процента отклонения фактической численности от запланированной в расчете используется суммарная численность детей до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет;
- в случае если в меню данного дня предусмотрены разные блюда для разных возрастных групп обучающихся, то при определении процента отклонения фактической численности от запланированной в расчете используется отдельно численность детей до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет.

3. Для правильного определения плановой численности, предотвращения необоснованного списания продуктов необходимо проводить регулярный

мониторинг численности обучающихся для своевременной корректировки количества питающихся в Меню. При наличии информации от родителей об отсутствии обучающихся на завтраке / ужине следующего дня или в течение недели в определенные дни (по уважительным причинам) необходимо уменьшать планируемую численность обучающихся на данные приемы пищи.