ПРИНЯТО ПЕДСОВЕТОМ

Протокол 4 от 30.05.14 года

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ д/с №11

Н.В.Кирьянова

«30» 05 2014 года

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ В МБДОУ Д/С №11 "ЛУЧИК"

Г.ПЕТРОВСКА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно - методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14.06.1984 г., «Контроль организации питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / с изменениями/ от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г., ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН

1.2. В соответствии законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, кладовщик, педагоги.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед — 35%, полдник — 15%.

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

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующей ДОУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей ДОУ.
2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.
2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у диетсестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
2.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей ДОУ, запрещается.
2.10. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.
2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
2.12. Ежедневно, ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.
2.13Заведующая обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения заведующей, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация III блюда.
2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДОУ.
3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание (ст. медсестра), определяются его функциональные обязанности.
4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.
4.3. Ежедневно составляется меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.
4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
4.7. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- **мясо**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- **овощи,** если они прошли тепловую обработку;
- **продукты,** у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
4.11. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей ДОУ, главного бухгалтера.
4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Кавказского районного совета.
4.14. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования Кавказский район.
4.15. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной сумы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

Российская Федерация
Краснодарский край
Муниципальное образование Кавказский район
муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 1 г. Кропоткина

Приказ

от 11.01.2010г. № 13/ОД

«Об организации питания»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2010-2011 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования», утверждённым начальником ТО ТУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кавказском, Гулькевичском, Тбилисском районах и в г. Кропоткине.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2010-2011 учебный год (приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Ф.И.О. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПин 2.4.1. 1249 – 03:

3. Ответственному за питание старшей медсестре:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи старшей медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством Ф.И.О.
4.3.Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ д/с № 1 и поставщика.
4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры Ф.И.О. или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло в кашу;
9.00 – мясо в 1-е блюдо;
9.00 – тесто для выпечки;
10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
13.00 – продукты для полдника..

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру Ф.И.О..

6. Поварам Ф.И.О. необходимо:
6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.
6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

8.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

Младшая группа	Воспитатель Воспитатель Младший воспитатель
Средняя группа	Воспитатель Воспитатель Младший воспитатель
Старшая группа	Воспитатель Воспитатель Младший воспитатель
Подготовительная группа	Воспитатель Воспитатель Младший воспитатель

9.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9.2.Утвердить график приема пищи:

- завтрак с 8.30 до 9.00
- обед с 11.45 до 13.10 (по возрастным группам);
- уплотненный полдник с 15.30 до 16.00

9.3. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

группы	завтрак	обед	уплотненный полдник
младшая	8.05	11.20	14.45
средняя	8.10	12.10	14.45
старшая	8.15	12.25	14.45
подготовит.	8.15	12.35	14.45

10.Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, старшую медицинскую сестру и заведующую хозяйством.

11. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий МДОУ д/с № 1 _____ /Ф.И.О./

Российская Федерация
Краснодарский край
Муниципальное образование Кавказский район
муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 1 г. Кропоткина

Приказ

29.08.2009 г. № 48-П

О создании комиссии по питанию

В целях контроля организации питания в детском саду

Приказываю:

1. Создать постоянно действующую комиссию по питанию в составе:

Председатель комиссии:, старшая медицинская сестра - Ф.И.О.
Члены комиссии: старший воспитатель - Ф.И.О.
музыкальный руководитель председатель ПК - Ф.И.О.
учитель-логопед - Ф.И.О.

В обязанности комиссии по питанию вменить осуществлять контроль организации питания в группах, закладку основных продуктов в котлы на пищеблоке. Запись о проведенном контроле проводить в специальном журнале.

2. Контроль исполнения приказа возложить на старшую медсестру.

Заведующая МДОУ д/с № 1 Ф.И.О.

С приказом ознакомлены:

ПРИНЯТО

Советом по питанию МДОУ д/с №1
Протокол № ___ от «___» ___2009 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МДОУ д/с № 1
_____ Ф.И.О.
«__» _____ 2009г.

План работы совета по питанию

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Утверждение плана работы на год и графиков контроля. Выполнение натуральных норм питания.	Сентябрь	Председатель Совета по питанию
2.	Организация питания в группах. Выполнение натуральных норм питания.	Октябрь	старшая медсестра
3.	Отчет о работе с поставщиками продуктов питания. Выполнение натуральных норм питания.	Ноябрь	Завхоз
4.	Отчет комиссии по питанию. Выполнение натуральных норм питания	Декабрь	старшая медсестра
5.	Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание. Выполнение натуральных норм питания.	Январь	Заведующая
6.	Ведение документации на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания.	Февраль	повар
7.	Контроль качества полученных продуктов, условий их хранения и сроков реализации. Выполнение натуральных норм питания.	Март	Завхоз
8.	Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания.	Апрель	старшая медсестра
9.	Осуществление входного контроля условий транспортировки	Май	Завхоз

	продуктов питания от поставщиков. Выполнение натуральных норм питания.		
10.	Выполнение режима питания в летний период. Выполнение натуральных норм питания.	Июнь	старшая медсестра
11.	Роль администрации ДОУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей. Выполнение натуральных норм питания.	Июль	старший воспитатель
12.	Подведение итогов работы совета. Выполнение натуральных норм питания.	Август	Председатель Совета по питанию

Протокол №
заседания Совета по питанию МДОУ д/с № 1

от _____
Присутствовали _____ человек
Отсутствовали _____ человек

Повестка дня:

1. Организация питания в группах.
2. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь.

По первому вопросу
СЛУШАЛИ
старшего воспитателя Ф.И.О., члена комиссии по питанию
Она отметила: сервировка стола во всех группах соблюдается. Приобретены недостающие столовые приборы в старшие группы, скатерти, салфетки в подготовительную к школе группу. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи осуществляется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Столы и стулья в группах промаркированы в соответствии с ростовыми показателями. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей. Следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, до-

кармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Но вместе с тем следует больше уделять внимание правилам пользования столовыми приборами. В связи с этим старший воспитатель предложила провести семинар для воспитателей и младших воспитателей по сервировке стола, правилам пользования приборами, организовать уголки этикета в группах.

СЛУШАЛИ

члена комиссии по питанию, председателя ПК.

Она отметила: недостаточна роль младшего воспитателя, необходимо более активно включаться в процесс кормления детей младшего возраста. Детям необходимо больше рассказывать о пользе овощных блюд, формировать правильный стереотип пищевого поведения.

СЛУШАЛИ

члена комиссии по питанию, завхоза.

Она отметила, что необходимо приобрести столовую посуду, т.к. после проведенной проверки обнаружена посуда со сколами.

По второму вопросу

СЛУШАЛИ

старшую медицинскую сестру. Она проанализировала выполнение натуральных норм питания за сентябрь: мясо – 100%, рыба – 98%, молоко – 100%, творог – 100%, сливочное масло – 100%, сыр – 98%, картофель-92%, овощи – 97%, фрукты – 99%.

Ситуация невыполнения натуральных норм по картофелю сложилась в связи с тем, что поставщик постоянно срывает сроки поставок. Была написана докладная на имя начальника УО.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Провести семинар для воспитателей «Столовый этикет с малых лет».
   Срок: _____.
   Ответственный: старший воспитатель
2. Провести консультация для младших воспитателей «Организация питания детей в условиях детского сада».
3. Срок: _____.
4. Ответственный: старшая медсестра.
5. Разработать цикл бесед на тему: «Где спрятались витаминки?»
   Срок: _____.
   Ответственный: старшая медсестра
6. Приобрести дополнительную столовую посуду .
   Срок: _____. Ответственный: завхоз

Председатель Ф.И.О.

Секретарь Ф.И.О.

Российская Федерация
Краснодарский край
Муниципальное образование Кавказский район
муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 1 г. Кропоткина

Приказ

29.08. 2009г. № 55-П

О создании совета по питанию

В целях контроля организации питания в детском саду

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать Совет по питанию в составе:

Председатель совета:	заведующая МДОУ	Ф.И.О.
Члены совета:	ст. медсестра	Ф.И.О.
	повар	Ф.И.О.
	заведующая хозяйством	Ф.И.О.
	музыкальный руководитель	Ф.И.О.

2. В соответствии с основными направлениями деятельности Совета его основными задачами являются анализ и контроль:

- за правильной организацией питания детей;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за выполнением натуральных норм продуктов питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за освоением денежных средств, выделяемых на питание администрацией района
- за санитарным состоянием пищеблока
- за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания
- за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ д/с № 1 Ф.И.О.

С приказом ознакомлены

Приложение к приказу

от 29.08.2009г.

Утверждаю
Заведующий МДОУ д/с № 1
_____ Г.В. Моргоева

План мероприятий
по контролю организации питания
МДОУ д/с № 1
на 2009-2010 учебный год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2010-2011 учебный год	август	Заведующий ДОУ
2.	Разработка плана работы по организации питания МДОУ д/с № 1 на 2010-2011 учебный год	август	Заведующий ДОУ
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Старшая медсестра
4.	Контроль состояния и функционирования технологического оборудования	ежедневно	повар
5.	Приобретение спецодежды для поваров	май 2011г.	Заведующий ДОУ
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля питания детей в ДОУ	сентябрь	Совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Заведующий ДОУ
8.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Завхоз
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Старшая медсестра
10.	Приобретение пластиковых салфеток для групп.	март	Завхоз Заведующий ДОУ
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Старшая медсестра
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Старший воспитатель

3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели групп
4.	Памятки для родителей «Приятного аппетита»	октябрь	Старшая медсестра
5.	Санбюлетень «Поговорим о правильном питании»	январь	Старший воспитатель
6.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	воспитатели групп
7.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	Март	Старший воспитатель
8.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	воспитатели групп
9.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	Июнь	воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	Сентябрь	Старшая медсестра
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Старшая медсестра
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	Старший воспитатель
4.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	Старшая медсестра Председатель ПК
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	Заведующий ДОУ
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Старшая медсестра
7.	Педагогический совет «Организация питания воспитанников в ДОУ».	15.03.2009	Старшая медсестра
Работа с детьми			
1.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Октябрь	Воспитатель старшей группы
2.	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	Воспитатель подготовительной группы

3.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
4.	Развлечение «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	воспитатели старшей группы
5.	Изготовление атрибутов для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	воспитатель средней группы
6.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	февраль	Старшая мед-сестра
7	Создание уголков дежурства в группах	март	воспитатели групп
8	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	воспитатели групп
9	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	Старшая мед-сестра
Контроль организации питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	завхоз
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	завхоз
3.	Контроль санитарного состояния рабочего места	ежедневно	завхоз
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	завхоз
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	повар
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	повар
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Старшая мед-сестра
8.	Обеспечение С-витаминизации питания.	Ежедневно	Старшая мед-сестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	завхоз
10.	Контроль закладки продуктов на пищеблоке	ежедневно	Старшая мед-сестра
11.	Осуществление входного контроля условий транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	завхоз
12.	Контроль организации процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию

			родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию родители
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	завхоз старшая медсестра
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия по питанию
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Санитарная комиссия
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	завхоз
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	завхоз
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Завхоз
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Завхоз
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию

Согласовано:
Председатель ПК МДОУ д/с № 1
_____ Ф.И.О.

Утверждаю:
заведующая МДОУ д/с № 1
_____Ф.И.О.

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 1 города Кропоткин
муниципального образования Кавказский район

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии (далее комиссии) дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Целью комиссии является определение соответствия уровня организации работы по питанию в образовательном учреждении, организации питания детей дошкольного возраста.

1.3. Основными задачами комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости детского организма к различным неблагоприятным воздействиям.

1.4. Нормативной основой для работы комиссии являются:

- Федеральный закон «О санитарно — эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г М 52 — ФЗ, ст. 17,28

- Действующие санитарные нормы

- Методические рекомендации по организации питания детей дошкольных учреждений Министерства здравоохранения, Министерства просвещения СССР, Института питания АМН СССР, 1987г

- Настоящее положение

1.5. Содержание работы комиссии.

Количество членов комиссии определяется общим собранием коллектива педагогов и сотрудников образовательного учреждения

Бракеражная комиссия создается в помощь Совету по питанию.

Каждый член комиссии имеет право по своей инициативе или по просьбе родителей, педагогов, руководителя учреждения вносить на рассмотрение Со-

вета по питанию вопросы, связанные с улучшением организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

Комиссия помогает Совету по питанию дошкольного образовательного учреждения:

- в организации питания в современных условиях

- в организации и соблюдении режима питания в группах

- в выполнении натуральных норм, соблюдении 10— дневного меню

- в организации систематического контроля работы пищеблока

- в организации контроля ведения медицинской документации

- в организации диетического питания

- в организации рационального питания и здорового образа жизни

- в организации родительских собраний, конференций и т.д.

1.6. Итоги комиссии оформляются протоколами, актами и другими документами

1.7. Деятельность комиссии должна согласовываться с руководителем дошкольного образовательного учреждения

1.8. Разногласия между руководителем дошкольного образовательного учреждения и большинства членов комиссии рассматриваются и разрешаются вышестоящими организациями

2. Права комиссии.

2.1. Комиссии имеет право:

- контролировать работу всех структурных подразделений дошкольного образовательного учреждения по вопросам организации питания

- присутствовать по приглашению на педагогических советах, производственных совещаниях, на городских конференциях по организации работы по питанию

- в случае невыполнения ответственных за питание своих обязанностей, лиц, контролирующих питание в учреждении с нормативных документов разрешать спорные вопросы в выше стоящих организациях, с учредителями.

3. Ответственность и делопроизводство

3.1. Учет работы и протоколы заседаний и другая документация хранится в дошкольном образовательном учреждении в течение одного года.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 1
г. Кропоткина муниципального образования Кавказский район

Приказ

от _____ № _____

**О создании бракеражной комиссии
на 2009/10 учебный год**

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

председатель: Ф.И.О., должность;

члены комиссии: Ф.И.О., должности.

2. Председателю комиссии утвердить план работы комиссии на год в срок до Дата.

3. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4. Ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.

5. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии ДОУ, утвержденным заведующим ДОУ.

Заведующий Подпись Расшифровка подписи

С приказом ознакомлены: Подписи Расшифровка подписей

План
работы бракеражной комиссии
на 2009/2010 учебный год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 1
г. Кропоткина муниципального образования Кавказский район

ПРИКАЗ

От №

Об обеспечении качества питания

С целью обеспечения качества питания в ДОУ, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повару Ф.И.О. обеспечить следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

1.1. Строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.

1.2. Строгий контроль соблюдения технологии приготовления и реализацией молочной, овощной и другой продукции.

Срок исполнения: постоянно

2. Завхозу Ф.И.О.:

2.1. Обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и в кладовой.

2.2. Своевременно проводить дез.обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары.

2.3. Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей.

2.4. Своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов.

2.4.

2.5. Осуществлять своевременную замену пришедший в негодность столовый инвентарь и посуду.

Срок исполнения: постоянно

3. Старшей медсестре Ф.И.О. ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

3.1. Надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.

3.2. Правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.

3.4. Личную гигиену сотрудников пищеблока.

3.5. Обеспечивать ежедневный контроль хранения продуктов и сроками реализации скоропортящихся продуктов.

3.6. Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления пищи.
Срок исполнения: постоянно

4. Назначить комиссию в составе:

завхоз _____ Ф.И.О.
рабочий по ремонту _____ Ф.И.О.
председатель ПК _____ Ф.И.О.

5. Комиссии проводить периодический осмотр технологического и холодильного оборудования 1 раз в квартал, с составлением акта.
Срок исполнения: постоянно

6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ д/с № 1 _____ Ф.И.О.

С приказом ознакомлены:

-

Наименование продукции	**Срок хранения, ч**	**Температура хранения, град. С**
1	**2**	**3**
Мясная продукция		
Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (козлятины)		
1. Крупнокусковые	**48**	**от +2 до +6 град.**

2. Мясо фасованное (от 0,25 до 1,0 кг)	36	"
5. Мелкокусковые (бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка и др.)	24	"
14. Мясо охлажденное птицы и кроликов фасованное	48	от +2 до +6 град.
15. Мясо птицы и кроликов замороженное	72	"
48. Колбасы вареные:		
высшего сорта	72	"
первого и второго сортов	48	"
третьего сорта	24	"
49. Сосиски и сардельки высшего, первого и второго сортов	48	"
Рыбная продукция и морепродукты		
Полуфабрикаты		
60. Рыба всех наименований охлажденная	48	от 0 до -2 град.
61. Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые и глазированные	24	"
62. Рыба специальной разделки незамороженная	24	от -2 до +2 град.
Молочные и кисломолочные продукты		
87. Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36	от +2 до +6 град.
88. Кефир	36	"

89. Простокваша	24	"	
90. Напитки из сыворотки (квас молочный,			
93. Сметана	72	"	
диетическая сметана	48	"	
94. Творог жирный и обезжиренный, диети-			
ческий	36	"	
Крестьянский 5%	24	"	
100. Сыр домашний	36	"	
101. Сыры сливочные в коробочках из поли-			
стирола и др. полимерных материалов:			
сладкий и фруктовый	48	"	
острый, советский, рокфор	72	"	
102. Сыры мягкие и рассольные без созре-			
вания:			
"Моале"	48	от +2 до +6 град.	
клинковый	36	"	
105. Масло сливочное брусочками	6	"	
106. Напитки сливочные	24	"	
107. Напиток "Южный"	24	"	
108. Напитки "Любительский", "Снежок"	36	"	
109. Продукты для детского питания:			
детский кефир в бутылках	24	"	
в пакетах	36	"	
детский творог	24	"	
ацидофильная смесь "Малютка" в бу-			
тылках	24	"	
в пакетах	36	"	
110. Продукция детских молочных кухонь	24	"	
111. Гуманизированное молоко "Виталакт ДМ"			
для детей грудного возраста	36	"	

112. Молоко гуманизированное "Виталакт обогащенный"	36	"
113. "Виталакт кисломолочный" для детского и диетического питания	48	"
Овощные продукты Полуфабрикаты		
114. Картофель сырой очищенный, сульфитированный	48	от +2 до +6 град.
115. Капуста белокочанная свежая зачищенная	12	"
116. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	"
117*. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	"
118*. Петрушка обработанная:		
зелень	18	от +2 до +6 град.
корень	24	"
119*. Сельдерей обработанный:		
зелень	18	"
корень	24	"
120*. Лук зеленый обработанный	18	"
121*. Укроп обработанный	18	"
122*. Эстрагон (зелень) обработанный	18	"
123*. Пастернак (корень) обработанный	24	"
Полуфабрикаты, прошедшие тепловую обработку		
124*. Запеканка капустная, морковная, овощная, картофельная с мясом	18	"
125*. Биточки (котлеты) капустные, морков-		

ные, свекольные, картофельные	18	"
126. Шницель капустный, фарш капустный, фарш морковный	12	"
127*. Огурцы соленые нарезанные припущенные	24	"
128*. Капуста белокочанная свежая нарезанная бланшированная	12	"
129*. Капуста квашеная тушеная для первых блюд	72	"
130. Лук, морковь пассированные	48	"
134*. Салат из капусты квашеной	24	"
135*. Овощи отварные очищенные:		
морковь	24	"
свекла	24	"
картофель	18	"
136*. Овощи отварные очищенные нарезанные:		
морковь	18	"
свекла	18	"
картофель	12	"
137*. Салаты (мясной, столичный, рыбный) в незаправленном виде	12	"
138. Салаты, винегреты всех наименований в незаправленном виде, приготовленные в столовых	6	"
139. Овощи отварные неочищенные	6	"
Мучные продукты Полуфабрикаты		
140. Тесто дрожжевое для пирожков, печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	"
141. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24	"

142. Тесто песочное для тортов и пирожных	**36**	**"**	
143. Тесто для вареников ленивых	**24**	**"**	
144. Блинчиковые заготовки	**24**	**"**	
147. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:			
с творогом	**24**	**"**	
	6	**не выше +20 град.**	
с повидлом и фруктовыми начинками	**24**	**"**	

Российская Федерация
Краснодарский край
Муниципальное образование Кавказский район
муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 1 г. Кропоткина

Приказ

29.08.2009 г. № 57-П

О назначении ответственного за
отбор и хранение суточных проб

В соответствии п. 2.10.24. СанПиН 2.4.1.1249-03 и в целях обеспечения контроля приготовления пищи для детей, обеспечения отбора и хранения суточных проб

Приказываю:

1. Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на повара Ф.И.О.
2. В отсутствии повара Ф.И.О снятие проб и их хранение возложить на повара Ф.И.О.
3. Пробы хранить в холодильнике при t = +2 - +6ºС.
4. Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществля-

ет старшая медсестра Ф.И.О.

5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующая МДОУ д/с № 1 _____ Ф.И.О.

С приказом ознакомлены: