

Организация питания

в МБДОУ д/с

№ 22



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 22
СТАНИЦЫ ПЕТРОВСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 04.09.2023 г

№ 95/1-О

ст. Петровская

«О разработке локальных актов по питанию МБДОУ д/с № 22»

На основании статей 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом «О качестве безопасности пищевых продуктов», 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, Уставом МБДОУ д/с № 22, с учетом обеспечения качества и безопасности питания, п р и к а з ы в а ю:

1. Создать комиссию по разработке локальных актов по питанию МБДОУ д/с № 22 в следующем составе:

- заведующий Регина Георгиевна Титаренко;
- заведующий хозяйством Лилия Вячеславовна Диденко,
- старшая медсестра Наталья Николаевна Пустовая,
- старший воспитатель Елена Ивановна Гнеденко;
- воспитатель Любовь Павловна Трипутень;
- ответственный по охране труда Людмила Дмитриевна Капуста;
- представитель Совета родителей Анастасия Викторовна Хлистова.

2. Комиссии разработать следующие локальные акты:

- «Положение об организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 22»;
- «Положение о Совете по питанию МБДОУ д/с № 22»;
- «Положение о бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 22»;
- План мероприятий по контролю за организацией питания в МБДОУ д/с № 22;
- График контроля за организацией питания в МБДОУ д/с № 22;

3. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 22

С приказом ознакомлены:



Р.Г. Титаренко

Н.Н. Пустовая
Л.В. Диденко
Е.И. Гнеденко
Л. П. Трипутень
Л.Д.Капуста
А.В. Хлистова



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 22
СТАНЦИИ ПЕТРОВСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 04.09.2023 г

№ 95/2-О

ст. Петровская

«Об утверждении локальных актов по питанию МБДОУ д/с № 22»

На основании статей 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом «О качестве безопасности пищевых продуктов», 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, Уставом МБДОУ д/с № 22, с учетом обеспечения качества и безопасности питания, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить следующие локальные акты:

- «Положение об организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 22» (Приложение № 1 к приказу);
- «Положение о Совете по питанию МБДОУ д/с № 22» (Приложение № 2 к приказу);
- «Положение о бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 22» (Приложение № 3 к приказу);
- План мероприятий по контролю за организацией питания в МБДОУ д/с № 22 (Приложение № 4 к приказу);
- График контроля за организацией питания в МБДОУ д/с № 22 (Приложение № 5 к приказу)
- График получения пищи (Приложение № 6 к приказу).

3. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 22



Р.Г. Титаренко

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения детский сад № 22 станицы
Петровской муниципального образования Славянский район
(далее - Положение)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

1.2. В соответствии с Типовым положением, Федеральным Законом «Об образовании» в Российской Федерации ответственность за организацию питания возлагается на муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 22 станицы Петровской муниципального образования Славянский район (далее - ДОУ).

Общее руководство и контроль принимает на себя заведующий ДОУ. Вопросами организации питания в ДОУ занимается администрация ДОУ, медицинский работник, заведующая хозяйством, а также совет родителей и группа ХАСПП утвержденная, состав которой утвержден приказом организации.

Основная цель контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел по организацией питания в ДОУ и своевременно произвести нужную коррекцию.

При организации питания в ДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона питания детей, включающий в себя: органолептический, визуальный, документальный методы.

Объектами производственного контроля являются:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов;
- поступающие пищевые продукты;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;
- технические процессы;

-состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;

-наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;

- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок и контроль организации питания воспитанников ДООУ.

2. Организация питания и контроля в ДООУ

2.1. Питание в детской образовательной организации должно удовлетворять физиологические потребности воспитанников, согласно графику пребывания. При этом завтрак, второй завтрак, обед, полдник должны соответствовать требованиям СанПин.

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

2.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с сезонным примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного начальником управления образования и утвержденного заведующей ДООУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей, заверяется медицинским работником, заведующим хозяйством ДООУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно, а также проводится отдельное приготовление. При этом учитываются:

-среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

-объем блюд для этих групп;

-нормы физиологических потребностей;

-технология приготовления блюд для каждой возрастной категории;

-нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

-выход готовых блюд;

-нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

-данные о химическом составе блюд;

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

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

2.7. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию в меню-раскладку вписывают блюда-заменители.

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

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующей ДООУ, запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, поставка недоброкачественных продуктов) медицинским работником составляется докладная с указанием причины. На основании докладной составляется приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Не обоснованные 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, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.13. Медицинский работник обязан 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 медработника и членов бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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 ДООУ.

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 применением моющих и дезинфицирующих средств;
- 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 воспитанников в группе воспитателю необходимо организовать работу дежурных (например: салфетницы, хлебницы собирают дежурные).

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);
- подаётся 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;
- подаётся второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.

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

4. В ДОУ разработаны и утверждены положения «Бракеражной комиссии», «Совета по питанию в ДОУ».

4.1. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

4.2. Ежедневно старшая медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. 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.

4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, 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 говядины, рыба, так как перед закладкой в 7 - 30 часов, проводится дефростация. Повторной заморозке указанные продукты не подлежат;

-овощи, если они прошли первичную обработку (чистка), тепловую обработку;

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

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. 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.)

4.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В каждой десятидневке месяца в ведомости подсчитываются итоги выполнения норм по потреблению продуктов. Анализ выполнения норм питания доводится до сведения кладовщика, с целью своевременной коррекции заказов продуктов питания поставщикам.

4.10. 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.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением комиссии.

4.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования Славянский район.

4.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не выше и не ниже установленной.

5. Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции в пищеблоке (Приложение № 1 к Положению).

5.1. Этапы контроля за организацией питания по системе ХАССП (Приложение № 2 к Положению).

6. План мероприятий по контролю организации питания детей на год.

6.1. Ответственность за организацию питания возлагается на медицинского работника в соответствии с функциональными обязанностями и действующим СанПин:

6.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, при составлении которого 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, а заведующий ДОУ утверждает.

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

6.4. Возврат и добор продуктов оформляется актом не позднее 9.00 часов.

6.5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, заведующему хозяйством:

6.6. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6.7. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством.

6.8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.

6.9. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6.10. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры или членов бракеражной комиссии по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло в кашу;

9.00 – мясо в 1-е блюдо;

12.00 – 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 журнал «Закладки основных продуктов», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру.

6.11. Поварам на пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, мытья кухонной посуды, мелкого кухонного, разделочного инвентаря, разделочных досок, обработки яиц, рук;

- утвержденное примерное 10-тидневное меню;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- таблицы отходов пищевых продуктов блюд при холодной кулинарной обработке;

- нормы потерь массы продуктов и блюд при тепловой обработке;
- медицинскую аптечку;
- график проведения генеральных уборок
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- личную санитарную книжку с пройденными санитарными обследованиями;

- личную санитарную одежду (два комплекта);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

Соблюдать:

- санитарное законодательство в части организации питания;
- технологии приготовления блюд.

6.12. Завхозу ежедекадно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

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

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

6.15. Во время приема пищи детьми воспитатели и младшие воспитатели непосредственно должны заниматься организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

7. К началу учебного года заведующим ДОО издаются приказы:

«О назначении ответственного за питание» определяют его функциональные обязанности;

«Об организации питания детей»;

«О создании комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов»;

«Об утверждении графика закладки основных продуктов питания в котел»;

«О порядке оформления дополнительного питания на детей»;

«О правилах и порядке вносимых изменений в меню, а также продуктах подлежащих возврату на склад»;

«О введении в действие примерного циклического 10-тидневного меню (согласно времени года)»;

«Об утверждении состава Совета по питанию и бракеражной комиссии»;

«О создании и составе группы ХАССП».

**Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов,
технологического процесса и готовой продукции в пищеблоке**

	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на пищеблок ДОУ):					
	1.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	- осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки грузчиков	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Информирование поставщика о необходимости и проведения санобработки транспорта.	Кладовщик, медработник
	1.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов Исполнители: кладовщик, медработник,	Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежностей	Книга поступления пищевой продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.	Кладовщик, медработник

		<p>заведующий хозяйственной частью</p>	<p>ти продукции к партии, указанной в сопроводительной документации ;</p> <p>-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).</p> <p>2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимым и сопроводительными документами: сертификатом соответствия или декларацией соответствия, удостоверением качества, ветеринарным свидетельством форма</p>			
2	<p>Промежуточный контроль - технологический контроль продукции на определенных этапах</p>	<p>1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши</p>	<p>2. 1. Соблюдение рецептуры, технологии</p>	<p>Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление</p>	<p>Руководитель дошкольной организации, повара, медработник</p>

<p>производственной цепочки</p> <p>2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии</p> <p>2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>2.3. Контроль качества полуфабрикатов</p> <p>2.4. Контроль готовой продукции</p> <p>(органолептический и на соответствие требованиям</p>	<p>2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуска, сладкие блюда, напитки</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция</p> <p>6. Свежие овощи, картофель, фрукты</p> <p>7. Вода питьевая</p>	<p>2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд</p> <p>2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи</p> <p>2.4 контроль готовой продукции и воды:</p> <p>- по органолептическим показателям</p>	<p>(органолептическая оценка)</p>	<p>причины несоответствия и ее устранение</p>	
---	---	--	-----------------------------------	---	--

3	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока, буфетных каждой групповой ячейки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, стен, пола. <p>В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.</p>	<p>Санитарное состояние:</p> <ul style="list-style-type: none"> - спец. одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, - инвентаря, столовой и кухонной посуды 	<p>Наличие графиков генеральной уборки помещений</p> <p>Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами</p> <p>Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря</p> <p>Осмотр работников пищеблока,</p> <p>Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока</p> <p>и санитарного гигиенического обучения</p>	<p>Журнал проведения санитарной обработки, журнал учёта работы бактерицидной лампы, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания.</p> <p>Журнал здоровья работников пищеблока, личные медицинские книжки</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Руководитель дошкольной организации, повара, медработник</p>
4	<p>Контроль эффективности</p>	<p>Холодильное, технологическ</p>	<p>Утренний и вечерний</p>	<p>Журнал учета</p>	<p>Информирование</p>	<p>Руководитель</p>

	<p>работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций 	<p>ое оборудование</p>	<p>обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблока к приготовлению пищи.</p> <p>Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний</p>	<p>неисправностей холодильного и технологического оборудования</p> <p>Журнал учёта аварийных ситуаций, нарушений технологического процесса</p>	<p>руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>дошкольной организации,</p> <p>медработник</p>
5	<p>Контроль температурно-влажностных режимов хранения</p> <p>продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов</p>	<p>Система механической приточно-вытяжной вентиляции</p> <p>Режим хранения, наличие и исправность термометров в холодильниках и в складских помещениях</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Руководитель дошкольной организации, кладовщик, медработник</p>
7	<p>Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота</p>	<p>Выборочно рабочие места</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Наличие чистой спецодежды работников</p> <p>Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока</p>	<p>График стирки спецодежды</p> <p>(Договор с прачечной при необходимости)</p> <p>Штатное расписание</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению, улучшению условий труда и нормативных</p>	<p>Руководитель дошкольной организации,</p> <p>медработник</p>

			<p>Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества воспитанников в учреждении</p> <p>Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест, лабораторно-инструментальные исследования: замеры параметров микроклимата, освещённости, замеры уровня шума в пищеблоке.</p> <p>Наличие медицинской аптечки</p>		правовых актов	
--	--	--	--	--	----------------	--

Этапы контроля за организацией питания по системе ХАССП

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ д/с № 22
приказ от 04.09.2023 г. № 95/3



ПРОГРАММА ХАССП

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 22 станицы Петровской муниципального образования
Славянский район (далее – Программа)

Раздел 1. Область применения

Программа устанавливает требования к системе управления качества и обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (приготовления) потребителю (воспитаннику), организации производственного контроля в МБДОУ д/с № 22 (далее - ДОУ) с применением принципов ХАССП.

Использование принципов ХАССП заключается в контроле принимаемой продукции, хранения, соблюдения технологии приготовления, качестве конечного продукта и соблюдении норм при выдаче готовых блюд, обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП ДОУ в соответствии с требованиями действующих СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Раздел 2. Основные понятия

ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) - анализ рисков и критические контрольные точки) - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками.

Риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести последствий.

Допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя (ребенка).

Недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска.

Анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Предупреждающие действия - действие, предпринятое для устранения причины, выявленного несоответствия его до допустимого уровня.

Управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка (ККТ) - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг - проведение запланированных измерений параметров в ККТ с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих мер.

Система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой независимых экспертов в принятии решений.

Внутренняя проверка - проверка проводимая персоналом организации (учреждения), в которой осуществляется проверка.

Раздел 3. Общие положения

Программа ХАССП обеспечивает контроль на всех этапах приема пищевых продуктов (сырой и готовой продукции), хранения, приготовления и выдачи готовых блюд для питания детей в ДООУ, где могут возникнуть опасные ситуации.

Используется в ДООУ - производителем пищевой продукции. При этом особое внимание обращено на критические контрольные точки, в которых все виды рисков, связанных с употреблением готовой продукции, могут быть предотвращены, устранены или снижены до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля.

Для внедрения системы ХАССП руководитель, либо другое ответственное лицо за питание детей в ДООУ, обязано не только исследовать готовые блюда и методы приготовления блюд, но и применять эту систему и требования к поставщикам сырья (продуктов), т.е. осуществлять визуальный и документарный (при необходимости и лабораторный) контроль за качеством поставляемой продукции в ДООУ.

Программа ХАССП не является системой отсутствия рисков, она предназначена для уменьшения рисков, вызванных возможными проблемами с безопасностью готовой продукции и является эффективным способом управления, который используется для полноценного, сбалансированного и безопасного питания детей дошкольного возраста, а также защите технологических процессов от биологических (микробиологических), химических, физических и других рисков загрязнения.

Программа разработана на основании Федеральных Законов, Технических регламентов, действующих СанПиН и других нормативно-правовых актов.

Раздел 4. Разработка политики безопасности продукции и внедрения в ДООУ

Основной целью в области качества и безопасности готовой продукции, является:

Предоставление пищевой продукции потребителям (воспитанникам), соответствующей российским стандартам, стандартами Таможенного Союза и санитарным требованиям действующего СанПиН.

Разработка системы мониторинга:

-мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года;

-температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха»;

-контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом

указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение к выдаче готовых блюд, Ф.И.О. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

Порядок действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений.

Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку (приготовление готовых блюд);

б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

Периодичность проведения проверки на соответствие качества приготовленных блюд.

1. Лабораторный контроль (1 раз в год и внепланово при инфекционном отравлении).

2. Органолептическая оценка (перед выдачей готовых блюд).

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойка оборудования в процессе приготовления кулинарной продукции - после каждого приготовления блюд и по мере необходимости;

- дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений - 1 раз в квартал и при необходимости.

Обслуживание ДООУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право данной деятельности.

Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

Объектами контроля являются: сырье и готовая продукция, вода питьевая и водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

Контроль включает:

1. Наличие в ДОУ официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.

2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний (осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке):

сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и употреблении.

3. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, питания детей в дошкольных учреждениях. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.

2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся.

3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

6. Заключение договоров на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала ДОУ.

7. Иное.

Раздел 5. Перечень документации, подтверждающей разработку системы управления безопасностью, основанной на принципах ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса приема, хранения

приготовления пищевой продукции и контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском, а именно документация ХАССП включает в себя:

- перечень регистрационно-учетной документации;
- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация на продукты, ярлыки, протоколы лабораторных испытаний продовольственного сырья и пищевых продуктов);
- информацию о расположении цехов на пищеблоке (План-схема пищеблока);
- перечень технологического оборудования, документы на оборудование и акт обследования;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов:

Рабочие листы ХАССП;

- процедуры мониторинга;
- план разработки корректирующих мероприятий, направленных на обеспечение соответствия вырабатываемой продукции в процессе производства требованиям технических регламентов Таможенного союза;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- план внедрения разработанных мероприятий

Перечень журналов по вопросам осуществления внутренней проверки системы ХАССП

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- 4) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 5) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 6) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- 7) Журнал учета лабораторного контроля
- 8) График прохождения и результатов медицинских осмотров работников
- 9) Гигиенический журнал
- 10) Личные медицинские книжки каждого работника
- 11) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований

- 12) Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 13) Журнал учета проведения дезинсекции и дератизации
- 14) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и продуктового склада
- 15) Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- 16) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- 17) Журнал учета приготовления дезинфицирующих растворов.
- 18) Журнал учета критических ситуаций (неисправного оборудования, выполнения заявок на поставку продуктов питания).
- 19) Правила (инструкции) обработки сырой овощной, мясной, рыбной продукции, яйца и хлебного цеха.
- 20) Графики текущей и генеральной уборки помещений и др.

Раздел 6. Подтверждение внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП.

С целью выполнения принципов ХАССП заведующая назначила группу, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии и качество питания детей дошкольного возраста.

Члены группы ХАССП в совокупности обладают достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В состав группы ХАССП входит заведующий ДОУ, координатор и технический секретарь при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- доводит до исполнителей решения группы;

-представляет группу в вышестоящей организации.

Технический секретарь:

-организует заседания группы;

-регистрирует членов группы на заседаниях;

-ведет протоколы решений принятых рабочей группой.

Заведующий ДООУ предоставляет для внешнего контроля и осуществляет внутренний контроль:

-Помещения (характеристика, планировка)

-Оснащение и предметы

-Процедуры на протяжении всего процесса приготовления

-Контроль качества продуктов (входной, в процессе, окончательный)

-Документация

-Мониторинг требований

-Обучение персонала

-Соблюдение санитарно-гигиенических требований в ДООУ

-Гигиена персонала

Заведующий и сотрудники ДООУ с целью недопущения неудовлетворительного качества питания дошкольников исполняют требования СанПиН, ведут необходимую документацию, выполняют требования настоящей программы.

Виды опасных факторов

1. Аварийные ситуации, связанные с остановкой процесса приготовления, ведущие к не соответствию условий хранения и приготовления продуктов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологических требований, такие как:

Неисправность коммунальных сетей: отключение электроэнергии на срок более 4-х часов, водоснабжения канализации);

неисправность холодильного оборудования.

2. Критические ситуации:

Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением продуктов, находящихся в перечне поставляемой продукции в ДОУ.

Виды опасных факторов связанные с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и употребление) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

люди, помещения, оборудование, вредители, земля, воздух, вода, растения неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала

Политика в области качества и безопасности

Основная цель в области качества и безопасности готовой продукции

Предоставлять пищевую продукцию потребителям (воспитанникам), соответствующую российскими стандартами, стандартами Таможенного Союза и санитарным требованиям действующего СанПиН.

Задачи ДОУ в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства (приготовления) пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее приема, хранения, приготовления и выдачи готовых блюд.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение квалификации специалистов в области детского питания.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям), контролирующим органам, подтверждения соответствия продукции установленным требованиям, действующим Госстандартом и санитарным нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками продуктов с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня безопасности и культуры приготовления блюд.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок по эффективности функционирования системы безопасности и качества питания детей.

Ответственность за качество предоставляемой услуги (качественного, полноценного, сбалансированного и безопасного питания потребителю (воспитаннику) несет руководитель (заведующий ДОУ).

За качество поставляемой продукции (прием продуктов с документами о соответствии и качестве действующих требований и норм, хранение и выдачу продуктов, ведение установленной действующим СанПиН документации, санитарное состояние продуктовых складов и рабочее состояние технологического оборудования ответственность несет завхоз ДОУ.

За приготовление качественных, вкусных и безопасных блюд в соответствии с санитарными требованиями и утвержденными технологиями приготовления блюд, соблюдение требований выставления контрольного блюда и отбор проб, за санитарное состояние пищеблока и холодильного оборудования ответственность несет повар, медицинский работник, члены бракеражной комиссии.

Виды опасных факторов

1. Аварийные ситуации, связанные с остановкой процесса приготовления, ведущие к не соответствию условий хранения и приготовления продуктов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологических требований, такие как:

Неисправность коммунальных сетей: отключение электроэнергии на срок более 4-х часов, водоснабжения канализации);

неисправность холодильного оборудования.

2. Критические ситуации:

Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением продуктов, находящихся в перечне поставляемой продукции в ДОУ.

Виды опасных факторов связанные с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и употребление) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

люди, помещения, оборудование, вредители, земля, воздух, вода, растения неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала

АНАЛИЗ РИСКОВ

<p>Стадии контроля</p>	<p>Оценка риска и источники её предупреждения</p>	<p>Контроль за критическими контрольными точками</p>	<p>Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ.</p>	<p>Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле.</p>
<p>1. Формирование ассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи.</p>	<p>использование при составлении примерного (дневного) меню СанПиН</p>	<p>анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ</p>	<p>график приёма пищи по группам, утверждённого заведующей ДОУ. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда. Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённых договоров</p>	<p>пересмотр действующего меню, его корректировка, управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками.</p>
<p>2. Получение сырья и полуфабрикатов для приготовления</p>	<p>содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в ДОУ. Доставка продуктов с</p>	<p>контроль за соблюдением на стадии получения продуктов питания</p>	<p>ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д., ведение журнала поступающей продукции, осмотр спецтранспорта,</p>	<p>возврат некачественного сырья, перезаклучения договоров.</p>

	<p>нарушением требований (не соответствующих требованиям транспорт, грузчики без м/о и т.д.)</p>		<p>документации</p>	
<p>3. Хранение: - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки)</p>	<p>при несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений</p>	<p>раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению температуры, контроль за исправностью холодильного оборудования</p>	<p>ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок на пищеблоке</p>	<p>проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения специалистов техобслуживания</p>
<p>-сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов</p>	<p>при несоблюдении температуры и влажной среды хранения создаются условия для порчи круп, муки (склеивание), при несвоевременной обработке помещения от грызунов и насекомых появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления,</p>	<p>соблюдение всех условий хранения, которые определит производитель. Установка в соответствии с условиями хранения термометров, гигрометров и психрометров, использование дезинфицирующих и проведение дератизации в складских помещениях</p>	<p>обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно. Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях, вентиляция помещений</p>	<p>проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, гигрометров, психрометров). Возврат поставщикам продуктов поступивших с признаками порчи, либо перезаклучение договоров.</p>

	<p>может послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений.</p>			
<p>4. Первичная обработка сырья (мясо, куры, рыба)</p>	<p>на данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки</p>	<p>наличие необходимого оборудования и условий: -наличие СИЗ - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды</p>	<p>наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по обработке мяса, рыбы, яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению блюд, соблюдение правил личной гигиены</p>	<p>соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования, проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка в 1 раз в год. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
<p>5. Первичная</p>	<p>в сырых овощах и</p>	<p>наличие необходимого</p>	<p>наличие на рабочем месте в сырьевом</p>	<p>соблюдение и</p>

<p>обработка овощей и фруктов (свежие)</p>	<p>фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки. На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки. При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений</p>	<p>оборудования и условий: - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды. Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в блюда</p>	<p>цехе инструкций по обработке овощей и фруктов. Технологические инструкции и карты по приготовлению готовых блюд. Соблюдение правил личной гигиены. Контроль за обработкой, приготовлением растворов для обработки. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников</p>	<p>выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка один раз в год. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
<p>6. Технологический процесс по приготовлению готовых блюд.</p>	<p>высокая степень риска - блю́д прошедших технологическую обработку с нарушением потенциально опасно для здоровья, это может послужить</p>	<p>наличие технологических карт, раскладок на рабочих местах. Контроль всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование и сан-гиг. обучение</p>	<p>обеспечение постоянного контроля за технологией приготовления блюд. Отбором проб. Ведение журнала готовой кулинарной продукции. Контроль за работой электрооборудования пищеблока</p>	<p>проведение заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования</p>

	причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений			на эффективность работы.
7. Хранение готовой продукции перед раздачей	при нарушении условий и температуры хранения возникает размножение патогенной микрофлоры	контроль за температурой выдаваемых блюд. Использование спецодежды для раздачи и одноразовых перчаток	реализация (выдача) готовых блюд непосредственно перед приемом пищи детей в чистой столовой посуде.	санитарная обработка столовой посуды, обеденных столов.
8. Обработка кухонной и столовой посуды	нарушение: хранения чистой посуды, грязной посуды, режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки	контроль за температурным режимом воды в моечных ваннах, за правильностью применения моющих и дез. средств, обработкой столов и стеллажей для хранения столовой посуды	проведение производственного лабораторного контроля и экспресс-анализом методом йодных проб	проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с кухонными сотрудниками о правилах обработки при ручной мойке столовой посуды, столов и стеллажей для её хранения.
9. Выдача готовой продукции на группы	Одновременный процесс выдачи готовой продукции на группы и прием продуктов	контроль за своевременной выдачей готовых блюд и соблюдение графика поставки продуктов в ДОУ	наличие графика выдачи готовых блюд и графика получения продуктов на пищеблок	своевременное складирование поставленной продукции, обработка помещения после приема продуктов

<p>10. Прием пищи детей.</p>	<p>Причиной возникновения различных пищевых отравлений может послужить: не обработанные столы для приема пищи и раздаче блюд, не качественно вымытые руки детей, поваров, младших воспитателей или не своевременная смена полотенец</p>	<p>Контроль за обработкой столов перед кормлением, мытьем рук и соблюдением графика смены полотенец</p>	<p>наличие инвентаря для мытья столов, сменных комплектов скатертей, полотенец и СИЗ помощников воспитателей</p>	<p>проведение повторного инструктажа с помощниками воспитателей</p>
------------------------------	---	---	--	---

Критические контрольные точки

Перечень критических контрольных точек процесса приема, хранения, приготовления продуктов и выдачи готовых блюд - параметров технологических операций процесса приготовления пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества приготовления блюд для детского питания.

1. Приемка сырья - проверка транспорта и наличие спецодежды, качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, документальная и органолептическая, а также условия и правильности её хранения и использования, условия соблюдения следующих требований:

Приём продуктов от поставщика в продуктовый склад ДОУ с сопроводительными документами и последующей передаче на пищеблок качественных продуктов.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей ДОУ.

При организации питания детей в следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов, запрещенных СанПиН. Изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья в ДОУ в соответствии с требованиями, следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции.

2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

3. Обработка и переработка, термообработка и приготовление блюд

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных заведующим ДОУ 10-дневном меню и технологических карт (ТК).

4. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции - пищевая продукция в ДОУ не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с требованиями СанПиН.

Установление критических границ (критических пределов) для каждой ККТ.

Критический предел это максимальная и (или) минимальная величина, за пределы которой не должен выходить биологический, химический или физический параметр, который контролируется ККТ. Критические пределы должны удовлетворять требования законов и нормативов, отвечать внутренним стандартам ДОУ.

При превышении критических пределов необходимо разработать корректирующие действия: провести поверку средств измерений, наладку оборудования, изоляцию, переработку и утилизацию несоответствующей продукции и тп. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура её отзыва.

В ДОУ условия хранения сырья должны соответствовать требованиям СанПиН, а также срокам и условиям установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в продуктовых складах ДОУ, что фиксируется в соответствующих журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям.

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции:

5 - Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4 - Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3 - Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2 - Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1 - Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствует требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии вправе указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технологических картах к 10-дневному меню ДООУ, а также ГОСТах на продукцию).

Приложение № 5
к Программе ХАССП в МБДОУ д/с № 22

План ХАССП

ККТ	Процесс	Угроза	Критические пределы	Мониторинг			Коррекция действий	записи	Процедура проверки
				что	Каким образом	Периодичность			
Доставка продуктов	Подвоз на спец. машинах	Размножение микроорганизмов	Несоблюдение температурного режима и сан. норм перевозки	Отсутствие мед. осмотра грузчиков Отсутствие слеподежды грузчика Товарное соседство при перевозке продуктов	проверка	В дни доставки продуктов	Завхоз	Учет претензий Акт возврата некачественной продукции	Визуальный осмотр
Прием продуктов на склад	Проверка документации, тарное соответствие	Вероятность отсутствия или не соответствия документации, загрязнения, повреждения	Поступление продуктов с признаками порчи, бомбажа и т.д.	Отсутствие или не соответствие документации, загрязнение продуктов, не соответствие сроков годности,	Возврат продукта в поставщику	При каждом приеме продуктов	Завхоз	Учет претензий	Визуальный осмотр, изучение документации

		я продуктов, несоответс твие сроков годности,								
Условия хранения	Соблюдение температур в морозильных камерах -18 гр, холодильниках 0 гр.-+6 гр.	Вероятность размножения патогенных микроорганизмов	Не выше -18гр. (мороз. камеры, не выше +6 холодильники)	Температура в мороз. камере и холодильника	Сверка по термометрам	Ежедневно	Повар	Промаркировка «разморозен, сообщит завхозу»	Регистрация данных в журнале темпер. Режима в холодильниках	1 р. в мес завхоз. внутр. аудит
Реализация продуктов	В срок до даты конечного срока реализации	Вероятность отравления дошкольников	Конечный срок реализации	Соответствие реализации продуктов в срок	Проверка сроков на таре, по документам	Ежедневно	Завхоз	Обследование, составление акта списания, просроченного или испорченного продукта	Регистрация данных в журнале хранения скоропортящейся поступающей продукции	Проверка документации и 1 раз в неделю

Условия приготовления блюд	Технология приготовления блюд	Не соблюдены технологии приготовления блюд	Приготовлено не до готовности	Контроль бракеражной комиссии	Органолептическая оценка	Перед каждой выдачей блюд	Бракерская комиссия	Возможное исправление нарушения или утилизация блюда	Запись в журнале о нарушении или составление акта об утилизации блюда	Визуальная, органолептическая оценка
----------------------------	-------------------------------	--	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------	---------------------------	---------------------	--	---	--------------------------------------

Рабочий лист ХАССП (образец)

Наименование продукта _____

Наименование технологического процесса _____

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7

Форма перечня регистрационно-учетной документации (образец)

Номер п/п (код)	Наименование документа	Ответственное лицо, место хранения	Срок хранения по заполнению
1	2	3	4

ПОЛОЖЕНИЕ

о Совете по питанию муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 22 станицы Петровской муниципального образования Славянский район (далее - Положение)

1. Общие положения

1.1. Совет по питанию (далее – Совет) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 22 станицы Петровской муниципального образования Славянский район (далее – ДОО) является постоянно действующим общественным органом управления организацией питания воспитанников организации.

1.2. В своей деятельности Совет руководствуется действующими федеральными и региональными документами по организации питания дошкольников, Уставом ДОО.

1.3. Контроль над организацией работы Совета осуществляет заведующий ДОО.

2. Задачи и содержание работы Совета

2.1. Обеспечение гарантий прав детей на полноценное питание в условиях ДОО с учетом действующих натуральных норм питания и состояния здоровья каждого воспитанника.

2.2. Осуществления контроля над правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО.

2.3. Координация деятельности администрации, педагогического, обслуживающего персонала ДОО совместно с родительской общественностью по вопросам организации питания воспитанников.

3. Содержание работы Совета

3.1. Действует в течение учебного года на основании утвержденного плана работы.

3.2. Обсуждает выполнение действующих (новых) федеральных, региональных, районных нормативных документов по питанию детей.

3.3. Участвует в составлении плана Совета на 1 год.

3.4. Рассматривает всесторонние вопросы снабжения ДОО продуктами питания, их хранения и организации питания детей (обеспечение данной работы всеми категориями сотрудников (медсестрой (по согласованию), кладовщиком, воспитателем, помощником воспитателя, работниками пищеблока).

3.5. Обеспечивает систему контроля над организацией питания в ДОО:

– осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

– проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

– следит за правильностью составления меню-раскладок;

– контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. проверяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовления питания объему разовых порций и количеству детей.

3.6. Изучает лучший опыт организации питания детей на группах и обеспечивает его распространения.

3.7. Изучает мнение родителей о состоянии питания детей в ДОО.

3.8. Участвует в рассмотрении обращений, жалоб родителей на организацию питания детей.

3.9. Обеспечивает информирование, консультирование работников пищеблока, воспитателей, помощников воспитателей по вопросам питания воспитанников.

3.10. Анализирует качества ведения документации ДОО по питанию.

3.11. Обобщает лучшие тенденции ДОО по организации питания детей.

3.12. Оперативно рассматривает акты и материалы проверок Роспотребнадзора.

4. Состав Совета

4.1. В состав Совета входит:

- председатель – заведующий;
- члены Совета: старшая медицинская сестра, воспитатель, повар, заведующий хозяйством, кладовщик, представитель Совета родителей.

4.2. Ежегодно персональный состав Совета утверждается приказом заведующего ДОО на учебный год.

5. Организация работы Совета

5.1. Заседание Совета созывается ежемесячно, в случаях необходимости могут проводиться внеочередные заседания.

5.2. Совет, при необходимости, принимает решения по рассматриваемым вопросам с указанием сроков выполнения и ответственных, организует работу по выполнению принятых решений.

5.3. На очередных заседаниях Совета председатель докладывает о выполнении принятых решений.

5.4. Члены Совета имеют право выносить на рассмотрение вопросы, связанные с улучшением работы по организации питания детей.

5.5. Каждый член Совета обязан посещать все его заседания, активно участвовать в его подготовке и работе, своевременно и полностью выполнять принятые решения, отчитываться о своей работе на заседаниях, совещаниях и

т.д.

6. Оценка организации питания в детском саду

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены Совета вправе

приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2.Замечания и нарушения, установленные в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

6.3.Администрация ДОО обязана принимать меры к устранению выявленных нарушений и замечаний.

7.Делопроизводство Совета

7.1.Совет избирает из своего состава секретаря для ведения протокола (сроком на 1 год).

7.2.Протоколы заседаний оформляются и подписываются председателем и секретарем Совета.

7.3.Протоколы Совета хранятся у заведующего ДОО.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 22 станицы Петровской муниципального образования Славянский район (далее - Положение)

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии муниципального образовательного учреждения детский сад № 22 станицы Петровской муниципального образования Славянский район (далее - МБДОУ д/с № 22) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии утверждаются приказом заведующего МБДОУ д/с № 22.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

2.2.1. Председатель – заведующий МБДОУ д/с № 22.

2.2.2. Члены комиссии:

-старшая медицинская сестра;

-заведующий хозяйством;

-повар;

-воспитатель.

2.3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.4. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке МБДОУ д/с № 22.

3.2. Задачи бракеражной комиссии:

-контроль массы всех готовых блюд;

-органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками МБДОУ д/с № 22 либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники МБДОУ д/с № 22.

4. Права и обязанности бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия вправе:

-выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;

-ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока МБДОУ д/с № 22;

-находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

-ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;

-добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;

-выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;

-ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

-своевременно сообщить руководству МБДОУ д/с № 22 о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;

-осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и бахилах;

-перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;

-присутствовать на заседании при заведующем МБДОУ д/с № 22 по вопросам расследования причин брака готовых блюд;

-фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости).

5. Деятельность бракеражной комиссии

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.

5.2. Работники МБДОУ д/с № 22 обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

**План мероприятий по контролю за организацией питания в
муниципальном бюджетного дошкольного образовательном учреждении детский
сад № 22 станицы Петровской муниципального образования Славянский район**

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
Организационная работа			
1.	Разработка плана работы МБДОУ д/с № 22 по организации питания	сентябрь	заведующий
2.	Издание приказов по организации питания на 2023-2024 учебный год	сентябрь	заведующий
3.	Заседание Совета по питанию	1 раз в месяц	заведующий
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	повар заведующий хозяйством
5.	Приобретение спецодежды для поваров	август	заведующий специалист по охране труда заведующий хозяйством
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	в течение года	заведующий хозяйством
8.	Своевременная замена колотой посуды.	по мере необходимост и	заведующий хозяйством
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимост и	старшая медицинская сестра
10.	Приобретение (замена) скатертей для групп.	по мере необходимост и	заведующий хозяйством
11.	Приобретение (замена) столового инвентаря	по мере необходимост и	заведующий хозяйством
Работа с родителями			

1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	старшая медицинская сестра
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	старшая медицинская сестра старший воспитатель воспитатели педагог-психолог
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели
4.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	май	старший воспитатель
5.	Групповые родительские собрания «Питание - основа здоровья детей»	сентябрь	воспитатели групп
6.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	май	старший воспитатель
7.	Творческая выставка «Осенний овощной калейдоскоп»	сентябрь - ноября	старший воспитатель
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	сентябрь	старшая медицинская сестра
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	октябрь	старшая медицинская сестра старший воспитатель
3.	Контроль «Состояние работы по организации питания детей».	март	заведующий старший воспитатель
4.	Совещание при заведующем: «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» «Уровень организации работы по питанию в МБДОУ д/с № 22»	декабрь май	заведующий
5.	Текущий контроль «Организация питания воспитанников в ДОУ»	ежемесячно	заведующий специалист по охране труда заведующий хозяйством старшая медицинская сестра старший воспитатель
6.	Совещание при заведующем по итогам текущего контроля «Организация питания воспитанников в ДОУ»	ежемесячно	заведующий
Работа с детьми			

1.	Выставка декоративного творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	октябрь	Воспитатели групп
2.	Коллаж «Приглашаем к столу» (блюда русской кухни)	ноябрь	Старшая группа
3.	Экскурсия детей на пищеблок	ноябрь	Воспитатели групп
4.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	декабрь	Подготовительная группа
5.	Коллаж «Что такое хорошо и что такое плохо» (продукты полезные и не очень)	январь	Воспитатели групп
6.	Создание центров этикета в группах	февраль	Воспитатели групп
7.	Изготовление атрибутов из полимерной глины для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	март	Воспитатели групп
8.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	апрель	Старшие и подготовительная группы
9.	Развлечение «Путешествие в страну Витаминию»	май	Подготовительная и старшая группы
10.	Выставка декоративного творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	октябрь	Воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	заведующий хозяйством
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	кладовщик
3.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и склада	ежедневно	старшая медицинская сестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	бракеражная комиссия
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	старшая медицинская сестра совет по питанию
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	старшая медицинская сестра
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	старшая медицинская сестра
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	ежедневно	старшая медицинская сестра
9.	Осуществление контроля качества		кладовщик

	продукции, наличия товаро сопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	совет по питанию
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	комиссия для осуществления контроля по закладке основных продуктов
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	заведующий хозяйством кладовщик
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематическ и	заведующий старшая медицинская сестра старший воспитатель
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимост и	совет по питанию
14.	Соблюдение инструкций технологических процессов на пищеблоке	постоянно	заведующий старшая медицинская сестра
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции	ежедневно	старшая медицинская сестра
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	старшая медицинская сестра заведующий хозяйством
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	кладовщик старшая медицинская сестра
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	кладовщик заведующий хозяйством совет по питанию
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	совет по питанию
Работа с поставщиками			
1.	Заключение контракта на поставку продуктов.	по мере поступления	заведующий хозяйством
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	кладовщик заведующий хозяйством
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	совет по питанию

**График контроля по питанию на 2023-2024 учебный год в
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский
сад № 22 станицы Петровской муниципального образования Славянский район**

№ п/ п	Содержание контроля	Ф.И.О. контролирую щего	Дата	Инструмент обследования
1	Контроль маркировки технологического оборудования, кухонного инвентаря на пищеблоке, по группам и на складе.	Л.В.Диденко	ежемесячно	акт проверки
2	Закладка продуктов в блюдо	Н.Н. Пустовая	ежемесячно	акт контроля
3	Соответствие объема порций блюда норме для ребенка в первой младшей А группе	Р.Г. Титаренко	27.10.2023г	карточка
4	Соответствие объема порций блюда норме для ребенка в первой младшей Б группе	Л.В. Диденко	24.11.2023г	карточка
5	Соответствие объема порций блюда норме для ребенка во второй младшей группе	Л.Д. Капуста	29.12.2023г	карточка
6	Соответствие объема порций блюда норме для ребенка в средней группе	Н.Н. Пустовая	26.01.2024г	карточка
7	Соответствие объема порций блюда норме для ребенка в средней А группе	В.В. Камший	22.02.2024г	карточка
8	Соответствие объема порций блюда норме для ребенка в старшей разновозрастной группе	Я.С. Гнеденко	29.03.2024г	карточка
9	Соответствие объема порций блюда норме для ребенка в старшей А группе	А.В. Хлистова	26.04.2024г	карточка
	Соответствие объема порций блюда норме для	Н.Н. Пустовая	31.05.2024г	карточка

	ребенка в подготовительной А группе			
10	Контроль массы всех готовых блюд	Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	акт
11	Проверка сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Н.Н. Пустовая	1 раз в месяц	акт - проверки
12	Проверка санитарного состояния склада, пищеблока, и групповых моечных помещений	Совет по питанию	еженедельно	наблюдение, справка 1 раз в месяц
13	Контроль качества продуктов от поставщика	Л.В. Диденко	ежемесячно	справка
14	Соблюдение правил обработки сырых, варенных продуктов, яиц	Совет по питанию	ежеквартально	справка
15	Хранение суточных проб.	Н.Н.Пустовая С.С. Кузуб В.В.Камший	ежедневно	отчет на совете по питанию ежемесячно
16	Технология мытья посуды	Л.В. Диденко Р.Г. Титаренко Н.Н. Пустовая	ежеквартально	карточка

**График получения пищи в
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 22 станицы Петровской муниципального образования
Славянский район**



Утверждаю
Заведующий МБДОУ д/с №22
Р.Г. Титаренко
приказ № 95/2-О
от «04» сентября 2023 года

ГРАФИК

получения пищи

Группа	Режимный момент							
	А первая младшая группа	Б первая младшая группа	Вторая младшая группы	Средняя группа	Средняя А группа	Старшая разновозрастная группа	Старшая А группы	Подготовительная А группы
Завтрак	08:15	08:17	08:19	08:23	08:13	08:25	08:27	08:29
2-ой завтрак	10:15	10:17	10:19	10:22	10:24	10:26	10:28	10:30
Обед	11:40	11:42	11:44	11:46	11:15	11:48	11:10	11:00
Полдник	15:10	15:12	15:14	15:18	15:16	15:20	15:22	15:24



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 22
СТАНИЦЫ ПЕТРОВСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 04.09.2023 г

№ 95/3-О

ст. Петровская

О назначении ответственного за питание

В соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и с целью обеспечения эффективного контроля за качеством питания п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить с 04.09.2023 г ответственным за организацию питания воспитанников старшую медицинскую сестру Пустовую Наталью Николаевну.
2. Ответственному за организацию питания воспитанников выполнять обязанности, указанные в Приложении № 1 к настоящему приказу.
3. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 22

С приказом ознакомлены:




Р.Г. Титаренко

Н.Н. Пустовая

**Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания МБДОУ д/с № 22:**

- ежедневно вести учет питающихся детей с занесением данных в «Журнал учета питания»;
- контролировать процесс закладки основных продуктов в котел, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладке, график выдачи пищи;
- проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации;
- контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка;
- заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день за 10 дней;
- снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в «Бракеражном журнале готовых блюд»;
- контролировать качество поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщика на пищеблок;
- контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов;
- контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи;
- взять под особый контроль организацию питания в группах раннего возраста (сервировка стола, объем порций, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при обработке посуды, условия хранения посуды);
- для обеспечения преемственности питания родителей информировать об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода;
- не допускать использования в работе не утвержденного заведующей меню.


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 22
СТАНИЦЫ ПЕТРОВСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 04.09.2023 г

№ 95/5-О

ст. Петровская

**О создании комиссии для осуществления контроля по закладке
основных продуктов**

В целях контроля закладки основных продуктов в котлы
п р и к а з ы в а ю:

1. Создать комиссию для осуществления контроля по закладке
основных продуктов в следующем составе:

- заведующий Регина Георгиевна Титаренко;
- заведующий хозяйством Лилия Вячеславовна Диденко,
- старшая медсестра Наталья Николаевна Пустовая,
- повар Камший Вера Викторовна;
- повар Кузуб Светлана Сергеевна.

2. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 22



Г. Титаренко

С приказом ознакомлены:

Н.Н.Пустовая *НН*

Л.В.Диденко *ЛВ*

В.В.Камший *ВВ*

С.С.Кузуб *СС*



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 22
СТАНИЦЫ ПЕТРОВСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 04.09.2023 г

№ 95/6-О

ст. Петровская

Об утверждении графика закладки основных продуктов питания в котел

В целях контроля закладки основных продуктов в котлы
п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить графика закладки основных продуктов питания в котел
(Приложение № 1 к приказу).
2. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 22



Р.Г. Титаренко

График закладки основных продуктов в котел

№ п/п	Наименование продукта	Время
1	Масло в кашу	7:30
2	Мясо в первое блюдо	9:00
3	Тесто для выпечки	12:00
4	Продукты в первое блюдо (овощи, крупы)	10:00-11:00
5	Масло во второе блюдо, сахар в 3-е блюдо	11:30
6	Продукты для полдника	13:00



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 22
СТАНИЦЫ ПЕТРОВСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 04.09.2023 г

№ 95/7-О

ст. Петровская

**О правилах и порядке вносимых изменений в меню, а также продуктах
подлежащих возврату на склад**

В целях организации контроля за питанием воспитанников в МБДОУ д/с № 22 п р и к а з ы в а ю:

1. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующей ДОУ, запрещается;

2. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, поставка недоброкачественных продуктов) медицинским работником составляется докладная с указанием причины. На основании докладной составляется приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Не обоснованные исправления в меню - раскладке не допускаются.

3. 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. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, 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 говядины, рыба, так как перед закладкой в 7 - 30 часов, проводится дефростация. Повторной заморозке указанные продукты не подлежат;

-овощи, если они прошли первичную обработку (чистка), тепловую обработку;

-продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее

хранение.

6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

7. 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.)

8. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 22



Р.Г. Титаренко



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 19.09.2023

№ 1209

г. Славянск-на-Кубани

**Об организации питания воспитанников
в дошкольных образовательных учреждениях
муниципального образования Славянский район
по примерному десятидневному циклическому меню
(зимне-весенний период)**

С целью организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений муниципального образования Славянский район и вводом в действие нового примерного десятидневного циклического меню (зимне-весенний период) п р и к а з ы в а ю:

1. Руководителям дошкольных образовательных учреждений:
 - 1) организовать переход на новое примерное десятидневное циклическое меню (зимне-весенний период) для возрастных групп воспитанников 1-3 и 3-7 лет с 1 октября 2023 г. (1 день примерного циклического меню);
 - 2) организовать своевременную подачу заявки необходимого набора пищевых продуктов поставщикам;
 - 3) обеспечить выполнение примерного десятидневного меню согласно его циклическости и технологическим картам;
 - 4) обеспечить наличие нового меню и технологических карт к нему на пищеблоке;
 - 5) поручить медицинскому работнику организации в случае отсутствия медицинского работника ответственному лицу назначенного приказом организации ознакомить работников пищеблока с технологическими картами под роспись;
 - 6) при организации горячего питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений руководствоваться приказом управления образования администрации муниципального образования Славянский район от 04 сентября 2023 г. № 1579 «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Славянский район»;
 - 7) организовать действенный контроль за организацией питания воспитанников согласно приложению № 2 к приказу управления образования от 04 сентября 2023 г. № 1579 «Об утверждении Положения об организации пита-

ния воспитанников в дошкольных образовательных организациях муниципального образования Славянский район»;

8) провести с работниками организации разъяснительную работу о необходимости соблюдения санитарного законодательства при организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений.

2. Утвердить с 1 октября 2023 г. стоимость питания в дошкольных образовательных организациях на одного воспитанника в день:

1) для возрастной категории 1,5 - 3 лет – 113,90 рублей;

2) для возрастной категории 3-7 лет – 133,20 рубля.

3. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

4. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Начальник управления образования



Е.А. Щурова

Проект внесен:

Директор

МКУ центр УМТБ



Н.С. Фролова