

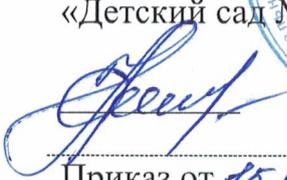
ПРИНЯТО

Протокол заседания Общего
собрания работников МБДОУ
«Детский сад № 97» г.о. Самара

от 15.02.2021 № 2

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 97» г.о. Самара


Е.Н.Нилова

Приказ от 15.02.2021 № 63-ог



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации и контроля качества питания
воспитанников и сотрудников
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад общеразвивающего вида № 97» городского округа Самара

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о порядке организации и контроля качества питания воспитанников и сотрудников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 97» городского округа Самара (далее – Положение) разработан в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации и контроля качества питания воспитанников и сотрудников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 97» городского округа Самара (далее – Бюджетное учреждение), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
- 1.3. Основными задачами при организации питания в Бюджетном учреждении являются:
 - обеспечение воспитанников рациональным сбалансированным питанием, полностью отвечающее физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и потребностях;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Организацию питания в Бюджетном учреждении (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Бюджетного учреждения в соответствии со

штатным расписанием и функциональными обязанностями (старшая медсестра, шеф-повар, повар, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателя).

1.5. Срок действия настоящего Положения не ограничен.

2. Организация питания в Бюджетном учреждении

- 2.1. Организация питания в Бюджетном учреждении возлагается на администрацию Бюджетного учреждения.
- 2.2. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал и заведующего Бюджетным учреждением.
- 2.3. Бюджетное учреждение должно проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)³, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Бюджетным учреждением.
- 2.4. Бюджетное учреждение обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы Бюджетного учреждения и рекомендациями органов здравоохранения.
- 2.5. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.6. Питание воспитанников в Бюджетном учреждении осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 1). Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается.
- 2.7. Воспитанники, посещающие Бюджетное учреждение, получают пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

Режим питания детей

| Время приема пищи | Режим питания детей |
|-------------------|---------------------|
| | 11-12 часов |
| 8.30 - 9.00 | завтрак |
| 10.30-11.00 | второй завтрак |
| 12.00-13.00 | обед |
| 15.30 - 16.00 | полдник |
| 18.30-19.00 | ужин |

- 2.8. Питание в Бюджетном учреждении осуществляется в соответствии с разработанным двухнедельным меню, утвержденным заведующим Бюджетным учреждением.
- 2.9. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).
- 2.10. Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Приложение 1).
- 2.11. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
- 2.12. При составлении меню основного (организованного) питания учитываются состояние здоровья детей и рекомендуемый ассортимент пищевой продукции (приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Приложение 1).
- 2.13. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем Бюджетного учреждения или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем Бюджетного учреждения или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 2.14. При составлении меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи для детей с дневным пребыванием 11-12 часов в Бюджетном учреждении:

| Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
|----------------|---|
| Завтрак | 20% |
| Второй завтрак | 5% |
| Обед | 35 % |
| Полдник | 15% |
| Ужин | 25% |

При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

При 11-12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 1), по каждому приему пищи.

- 2.15. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Приложение 1).
- 2.16. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
- 2.17. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна

использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.18. При необходимости внесения изменения в ежедневное меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником составляется объяснительная с указанием причины.

2.15. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача воспитанникам рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.16. Бюджетное учреждение ежедневно должно размещать на информационных стендах для родителей (законных представителей) в групповых ячейках следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.17. Ответственный работник (бракеражная комиссия) обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.18. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.19. Выдача готовой продукции на группы осуществляется строго по утвержденному графику, только после снятия пробы ответственным лицом или бракеражной комиссией.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Приложение 2) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.20. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, (приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Приложение 1);
- изготовление на пищеблоке Бюджетного учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленных накануне; пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.22. В Бюджетном учреждении должен быть организован правильный питьевой режим.

2.22.1. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.22.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с

дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям (Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

2.22.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

2.22.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

2.23. Лица, поступающие на работу на пищеблок, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

- 2.24. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо за организацию питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (приложении № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Приложение 4) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
- 2.25. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

- 3.15. Пищеблок Бюджетного учреждения должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.
- 3.16. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.
- 3.17. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- 3.18. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

- 3.19. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.
- 3.20. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.
- 3.21. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.
- 3.22. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.
- 3.23. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.
- 3.24. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.
- 3.25. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 3.26. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 3.27. Внутренняя отделка производственных помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 3.28. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- 3.29. Для уборки производственных помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.
- 3.30. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.
- 3.31. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
- 3.32. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
- 3.33. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.
- 3.34. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
- 3.35. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
- 3.36. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
- 3.37. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- 3.38. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами,

сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

3.39. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3.40. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

3.41. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

3.42. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

3.43. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

3.44. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка

которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

3.45. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.46. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

4. Порядок приемки, учета и хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий

4.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Бюджетное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство).

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

4.16. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.17. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, который хранится в течение года.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлычки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

- 4.18. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- 4.19. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании ведут на бумажном и (или) электронном носителях, в соответствии с приложением № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 3).
- 4.20. Складские помещения для хранения продукции оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Ежедневную регистрацию показателей температурного режима и влажности в складских помещениях ведут на бумажном и (или) электронном носителях, в соответствии с приложением № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 3).
- 4.21. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- 4.22. Требования к условиям хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий.
- Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.
 - Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
 - Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
 - Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.
 - Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
 - Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
 - Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.

- Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C.
- Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
- Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°C °C, но не более одного часа.

5. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

- 5.15. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.
- 5.16. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.
- 5.17. Обработка яиц проводится в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используются для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.
- 5.18. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- 5.19. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

5.20. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

- Молоко, поступающее в Бюджетное учреждение, перед употреблением, подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.
- Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин.
- Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
- При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа.
- Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280°C, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре °C.
- Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин.
- Яйцо варят после закипания воды 10 мин.
- При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.
- Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).
- Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.
- Сосиски отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

5.21. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

5.22. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

5.22.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

5.22.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

5.22.3. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

5.22.4. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

5.22.5. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

5.22.6. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

5.22.7. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс °C.

- 5.22.8. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.
- 5.23. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.
Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.
В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.
Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре С.
- 5.24. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моются в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).
- 5.25. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируются в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.
- 5.26. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.
Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем старшей медсестры и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.
Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.
При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в Бюджетном учреждении осуществляется из расчета для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.
Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°С (для компота) и 35°С (для киселя) непосредственно перед реализацией.
Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем старшей медсестры.

5.27.В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

6. Работа бракеражной комиссии

6.15.Бракеражная комиссия создается в целях контроля за качеством приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

6.16.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

6.17.Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

– Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

– Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд. Имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

6.18.Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, храниться у ответственного сотрудника.

- 6.19. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 6.20. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 6.21. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

7. Организация питания детей в группах

- 7.15. 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.
- 7.16. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Бюджетным учреждением.
- 7.17. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.18. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 7.19. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 7.20. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают третьи блюда;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8. **Порядок** учета питания

- 8.15. К началу учебного года заведующий Бюджетным учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 8.16. Ежедневно медицинский работник составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании заявки, которую ежедневно, с 09.00 до 11.00 часов утра, подают медицинскому работнику воспитатели групп.
- Сведения о количестве воспитанников заносятся в Журнал учета посещаемости воспитанников (Приложение 4). Воспитателям запрещается самостоятельно вносить изменения в Журнал учета посещаемости воспитанников. Сведения о вносимых изменениях в Журнал учета посещаемости воспитанников заверяются подписью медицинского работника.
- 8.17. На следующий день в 9.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом пребывании воспитанников в возрастных группах медицинскому работнику, который фиксирует и корректирует количество детей, поставленных на питание.
- 8.18. В случае снижения численности детей, излишне приготовленная продукция утилизируется в контейнер для сбора пищевых отходов.
- 8.19. Факт утилизации излишне приготовленной продукции оформляется членами комиссии по утилизации излишне приготовленной продукции соответствующим актом, в котором указывается наименование блюд, количество порций, подлежащих утилизации, причина утилизации, а также каким образом была утилизирована излишне приготовленная продукция (Приложение 5).
- 8.20. Детей, отсутствующих в Бюджетном учреждении, снимают с последующих приемов пищи (обед, полдник, ужин), а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту на возврат невостребованных продуктов (Приложение 6). Возврат

продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, рыба после дефростации (размораживания);
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, если срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

- 8.21. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 8.22. Если количество детей, стало больше, чем было заявлено, то медицинский работник вносит изменения в меню на все виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Должностным лицом, ответственным за выдачу продуктов, составляется акт дополнения востребованных продуктов (Приложение 7). В Бюджетном учреждении необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов питания.
- 8.23. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.
- 8.24. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Бюджетного учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 8.25. Оплата осуществляется родителями (законными представителями) по квитанции, выданной на основании накладных и счетов фактур в соответствии с количеством дней посещения воспитанником Бюджетного учреждения, за фактически поставленные в предыдущем месяце товары, путем перечисления средств на расчетный счет снабжающей организации в безналичном порядке.
- 8.26. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

9. Финансирование расходов на питание детей в Бюджетном учреждении

- 9.15. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Бюджетном учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 9.16. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.
- 9.17. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Бюджетном учреждении.
- 9.18. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Бюджетным учреждением, главного бухгалтера.

10. Организация питания сотрудников Бюджетного учреждения

- 10.15. Питание сотрудников Бюджетного учреждения осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению.
- 10.16. Питание обеспечиваются все категории сотрудников.
- 10.17. Сотрудники Бюджетного учреждения, изъявившие желание питаться в учреждении, получают одноразовое питание (в обеденное время), состоящее из первого блюда, третьего блюда и хлеба.
- 10.18. Питание сотрудников в Бюджетном учреждении осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным для воспитанников Бюджетного учреждения.
- 10.19. В меню-требование на выдачу продуктов питания вносятся данные о расходе продуктов для организации питания сотрудников Бюджетного учреждения в специально отведённые колонки «Для обслуживающего персонала».
- 10.20. Ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Бюджетным учреждением, ежедневно ведёт учёт питающихся сотрудников с занесением данных в Табель по питанию сотрудников и информирует должностное лицо, ответственное за составление меню-требования, о количестве заявленных порций для питания сотрудников накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 10.21. Обед для сотрудников Бюджетного учреждения варится в общем котле вместе с продукцией для питания воспитанников. Продукция для питания сотрудников Бюджетного учреждения отбирается в отдельную посуду в соответствии с количеством питающихся сотрудников и

объёмом разовых порций. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста. Объем пищи и выход готовых блюд для сотрудников Бюджетного учреждения должны строго соответствовать данным, указанным в меню-требовании.

10.22.Выдача пищи для питания сотрудников Бюджетного учреждения, работающих на группах, осуществляется по графику выдачи готовой пищи на группы. Выдача пищи для питания сотрудников, не работающих на группах, осуществляется после выдачи готовой продукции для детей на все возрастные группы.

10.23.Приём пищи воспитателем группы может осуществляться одновременно с детьми с целью наглядного показа навыков приёма пищи и формирования культуры поведения за столом. Помощник воспитателя принимает пищу по окончании приёма пищи детьми в установленный час обеденного перерыва.

10.24.Приём пищи другими сотрудниками Бюджетного учреждения осуществляется в специально отведённом месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха, определённого приказом заведующего Бюджетным учреждением в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка Бюджетного учреждения.

10.25.Ежедневно ответственный за питание сотрудников Бюджетного учреждения составляет меню-требование на следующий день, в которое закладываются отдельной строкой продукты для обеспечения питания сотрудников. Меню составляется на основании сведений, которые ежедневно подаёт лицо, ответственное за учёт питающихся сотрудников.

10.26.За питание сотрудники полностью оплачивают стоимость продуктов по себестоимости.

10.27.Оплата за питание сотрудниками Бюджетного учреждения производится по квитанции авансовым методом на предстоящий месяц путём зачисления денежных средств на расчетный счет снабжающей организации в безналичном порядке.

11. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

11.15.Поставки продуктов в Бюджетное учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение

соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

- 11.16. Обязательства снабжающей организации по обеспечению Бюджетного учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, соглашениями, заключенными между Бюджетным учреждением и снабжающей организацией.
- 11.17. Снабжающая организация обязуется осуществлять на основании предварительной заявки поставку Бюджетному учреждению товара продуктов питания для содержания воспитанников в Бюджетном учреждении.
- 11.18. Заявку на поставку товара составляет кладовщик в двух экземплярах, один экземпляр остается в Бюджетном учреждении, другой направляется снабжающей организации не позднее 12.00 часов дня, предшествующего дню поставки (Приложение 17).
- 11.19. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 11.20. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании, товар не должен приниматься у экспедитора.
- 11.21. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 11.22. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания и графиком работы Бюджетного учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Бюджетном учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Бюджетном учреждении подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в

сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Бюджетное учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

12. Производственный контроль организации питания

12.15. При организации питания в Бюджетном учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников и сотрудников Бюджетного учреждения.

12.16. Целью контроля является оптимизация и координация деятельности всех служб Бюджетного учреждения для обеспечения качества питания в Бюджетном учреждении, осуществляемая через следующие задачи:

- контроль по исполнению нормативно – технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных локальных нормативных актов Бюджетного учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в Бюджетном учреждении;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных локальных нормативных актов Бюджетного учреждения, оценка их эффективности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в Бюджетном учреждении;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в Бюджетном учреждении.

12.17. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;

- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

12.18. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

12.19. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим Бюджетным учреждением планом - графиком на учебный год. План - график административного контроля за организацией и качеством питания в Бюджетном учреждении разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

12.20. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего Бюджетным учреждением.

12.21. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в Бюджетном учреждении. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

12.22. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в Бюджетном учреждении проводится в виде тематической проверки.

12.23. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим Бюджетным учреждением, заместителями руководителя, медицинским работником, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего Бюджетным учреждением.

12.24. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего Бюджетным учреждением. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета Бюджетного учреждения, Родительского комитета Бюджетного учреждения. Участие членов

профсоюзного комитета Бюджетного учреждения в работе комиссий является обязательным.

12.25. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медицинского работника Бюджетного учреждения.

12.26. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по Бюджетному учреждению;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников Бюджетного учреждения, по поводу нарушения.

12.27. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

12.28. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания воспитанников и сотрудников, о них сообщается заведующему Бюджетному учреждению.

12.29. Содержание контроля за организацией питания определяется следующими вопросами:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми;
- контроль бухгалтерской документации;
- контроль выполнения контрактов на поставку продуктов питания.

12.30. Документация медицинского работника для контроля за качеством питания:

- Основное (организованное) меню;
- технологические карты;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона (Приложение 18);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета посещаемости воспитанников;
- санитарный журнал пищеблока (Приложение 19);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал контроля состояния здоровья персонала (Приложение 20);
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора;
- журнал учета отпущенных порций из пищеблока в группы (Приложение 21);
- график генеральной уборки пищеблока (Приложение 22);
- акты проведения калибровки порционных (штучных) изделий (Приложение 23);
- табель учета питания сотрудников Бюджетного учреждения (Приложение 24)
- заявка на пищеблок о количестве питающихся (Приложение 25).

12.31. Документация бухгалтерии по организации питания, подлежащая контролю:

- накопительная ведомость;
- акты снятия остатков продуктов питания;
- контракты на поставку продуктов питания.

12.32. Документация кладовщика по контролю за качеством питания:

- журнал прихода – расхода продуктов;
- документы, подтверждающие качество поставляемых продуктов;
- заявки на продукты питания.

13. Отчетность и делопроизводство

- 13.15.Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Бюджетного учреждения по организации питания детей.
- 13.16.Отчеты об организации питания в Бюджетном учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании работников Бюджетного учреждения, на Общем (или групповом) родительском собрании Бюджетного учреждения) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 13.17.При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Приложение № 6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по

заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 7. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Таблица 1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Таблица 1

| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
|----|---|----------------|---------|
| | | 1-3 года | 3-7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочные продукция | 390 | 450 |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 9 | 11 |
| 4 | Сыр | 4 | 6 |
| 5 | Мясо 1-й категории | 50 | 55 |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.) | 20 | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 32 | 37 |
| 9 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 10 | Картофель | 120 | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 95 | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 9 | 11 |
| 14 | Соки фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 0 | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 8 | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 25 | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 18 | 21 |

| | | | |
|----|--|-----|-----|
| 22 | Масло растительное | 9 | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| 24 | Чай | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| 26 | Кофейный напиток | 1 | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

Приложение № 8. Меню приготавливаемых блюд

Рекомендуемый образец

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3-6 лет /7-11 лет/12 лет и старше

| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рецептуры |
|------------------|--------------------|-----------|------------------|------|----------|-------------------------|-------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | | |
| Неделя 1 | | | | | | | |
| День 1 | | | | | | | |
| завтрак | | | | | | | |
| итого за завтрак | | | | | | | |
| обед | | | | | | | |
| итого за обед | | | | | | | |
| полдник | | | | | | | |
| итого за полдник | | | | | | | |
| ужин | | | | | | | |
| итого за ужин | | | | | | | |
| Итого за день: | | | | | | | |
| День 2 | | | | | | | |
| завтрак | | | | | | | |
| итого за завтрак | | | | | | | |
| обед | | | | | | | |
| итого за обед | | | | | | | |
| полдник | | | | | | | |
| итого за полдник | | | | | | | |
| ужин | | | | | | | |
| итого за ужин | | | | | | | |
| Итого | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| за день: | | | | | | | |
| ... | | | | | | | |
| Среднее значение за период: | | | | | | | |

Приложение № 9. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

| Блюдо | Масса порций | | | |
|---|--------------------|---------|----------|-----------------|
| | от 1 года до 3 лет | 3-7 лет | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130-150 | 150-200 | 150-200 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 30-40 | 50-60 | 60-100 | 100-150 |
| Первое блюдо | 150-180 | 180-200 | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50-60 | 70-80 | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир | 110-120 | 130-150 | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 150-180 | 180-200 | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 95 | 100 | 100 | 100 |

Таблица 3. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

| Показатели | от 1 до 3 лет | от 3 до 7 лет | от 7 до 12 лет | 12 лет и старше |
|----------------|---------------|---------------|----------------|-----------------|
| Завтрак | 350 | 400 | 500 | 550 |
| Второй завтрак | 100 | 100 | 200 | 200 |
| Обед | 450 | 600 | 700 | 800 |
| Полдник | 200 | 250 | 300 | 350 |
| Ужин | 400 | 450 | 500 | 600 |
| Второй ужин | 100 | 150 | 200 | 200 |

Приложение № 10. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Таблица 1

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

| Показатели | Потребность в пищевых веществах | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|---------|----------|-----------------|
| | 1-3 лет | 3-7 лет | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| белки (г/сут) | 42 | 54 | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 47 | 60 | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 203 | 261 | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400 | 1800 | 2350 | 2720 |
| витамин С (мг/сут) | 45 | 50 | 60 | 70 |
| витамин В1 (мг/сут) | 0,8 | 0,9 | 1,2 | 1,4 |
| витамин В2 (мг/сут) | 0,9 | 1,0 | 1,4 | 1,6 |
| витамин А (рет. экв/сут) | 450 | 500 | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 800 | 900 | 1100 | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 700 | 800 | 1100 | 1200 |
| магний (мг/сут) | 80 | 200 | 250 | 300 |
| железо (мг/сут) | 10 | 10 | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 400 | 600 | 1100 | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,07 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,0015 | 0,02 | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | 1,4 | 2,0 | 3,0 | 4,0 |

Таблица 3. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Таблица 3

| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
|---|----------------|---|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| | второй завтрак | 5% |
| | обед | 35% |
| | полдник | 15% |
| | ужин | 25% |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена) | завтрак | 20-25% |
| | обед | 30-35% |
| | полдник | 10%-15% |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена) | обед | 30-35% |
| | полдник | 10-15% |
| Организации с круглосуточным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| | второй завтрак | 5% |
| | обед | 35% |
| | полдник | 15% |
| | ужин | 20% |
| | второй ужин | 5% |

Таблица 4. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Таблица 4

| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации | | |
|-------------------|---|----------------|----------------|
| | 8-10 часов | 11-12 часов | 24 часа |
| 8.30-9.00 | завтрак | завтрак | Завтрак |
| 10.30-11.00 | второй завтрак | второй завтрак | второй завтрак |
| 12.00-13.00 | Обед | Обед | Обед |
| 15.30 | полдник | полдник | Полдник |
| 18.30 | - | ужин | Ужин |
| 21.00 | - | - | второй ужин |

**Приложение № 11. Таблица замены пищевой продукции в граммах
(нетто) с учетом их пищевой ценности**

| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции - заменитель | Масса, г |
|--|----------|---|----------|
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| | | Печень говяжья | 116 |
| | | Мясо птицы | 97 |
| | | Рыба (треска) | 125 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| | | Баранина II кат. | 97 |
| | | Конина I кат. | 104 |
| | | Мясо лосося (мясо с ферм) | 95 |
| | | Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| | | Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| | | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| | | Сгущено-вареное молоко | 40 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| | | Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| | | Мясо (говядина II кат.) | 17 |
| | | Рыба (треска) | 17,5 |
| | | Сыр | 12,5 |
| | | Яйцо куриное | 22 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо говядина | 83 |
| | | Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| | | Мясо (говядина) | 26 |
| | | Рыба (треска) | 30 |
| | | Молоко цельное | 186 |
| | | Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| | | Капуста цветная | 80 |
| | | Морковь | 154 |
| | | Свекла | 118 |
| | | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| | | Горошек зеленый | 40 |
| | | Горошек зеленый консервированный | 64 |
| | | Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |

| | | |
|--|-----------------------|-----|
| | Соки фруктовые | 133 |
| | Соки фруктово-ягодные | 133 |
| | Сухофрукты: | |
| | Яблоки | 12 |
| | Чернослив | 17 |
| | Курага | 8 |
| | Изюм | 22 |

Приложение № 12. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

| Вид организации | Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации | Количество обязательных приемов пищи |
|--|--|---|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру | до 5 часов | 2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации) |
| | 8-10 часов | завтрак, второй завтрак, обед и полдник |
| | 11-12 часов | завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин |
| | круглосуточно | завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования | до 6 часов | один прием пищи - завтрак или обед |
| | более 6 часов | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
| | круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Группы продленного дня в общеобразовательной организации | до 14.00 | дополнительно к завтраку обед |
| | до 17.00-18.00 | дополнительно обед и полдник |
| Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе) | более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса | дополнительно к завтраку обед |

| | | |
|--|---------------|---|
| Организация с дневным пребыванием в период каникул | 8.30-14.30 | завтрак и обед |
| | 8.30-18.00 | завтрак, обед и полдник |
| Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории | круглосуточно | завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Лагеря палаточного типа | круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин |

Приложение № 13. Ведомость контроля за рационом питания

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

| п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12 | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | | | | | В среднем за неделю (10 дней) | Отклонение от нормы в % (+/-) |
|-----|---------------------------------------|--|---|---|---|-----|---|-------------------------------|--------------------------------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | ... | 7 | | |
| | | | | | | | | | |

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата: _____

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: _____

Приложение № 4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение N 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|---|--|-------------------------------------|--|------------|
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|---|--|-------------------------------------|--|------------|

Приложение № 5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Приложение N 5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

| Дата и час, поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | дата выработки | изготовитель | поставщик | количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт) | номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание |
|---|--------------|---------|----------------|--------------|-----------|---|--|--|--|-----------------------------------|-----------------------------|------------|
|---|--------------|---------|----------------|--------------|-----------|---|--|--|--|-----------------------------------|-----------------------------|------------|

Приложение 3

Приложение № 2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Приложение № 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Температура в градусах Цельсия | | | | | |
|--|--|--------------------------------|---|---|---|-------|----|
| | | месяц/дни: (ежедневно) | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | | 30 |

Приложение № 3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Приложение № 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

| N п/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) | | | | | |
|----------|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

Приложение N 1. Гигиенический журнал (сотрудники)

Приложение 4

Приложение N 1
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

| № п/п | Дата | Ф.И.О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекци- онных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответствен- ным лицом) (<i>допущен/ отстранен</i>) | Подпись медицинского работника (ответст- венного лица) |
|-------|------|--|-----------|---|---|---|--|
| 1. | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | |

Журнал учета посещаемости воспитанников

| | | | | | | |
|----------|--------------|---------------------|--------------|---------------------|--------------|---------------------|
| Дата | | | | | | |
| № группы | Кол-во детей | Подпись воспитателя | Кол-во детей | Подпись воспитателя | Кол-во детей | Подпись воспитателя |
| | | | | | | |

**АКТ № _____
утилизации излишне приготовленной продукции**

Комиссией в составе:

_____ Должность _____
Ф.И.О.

_____ Должность _____
Ф.И.О.

_____ Должность _____
Ф.И.О.

произведена утилизация излишне приготовленной продукции от _____ (завтрака, обеда, полдника, ужина).

| Наименование блюда | Количество порций | Причина утилизации | Способ утилизации |
|--------------------|-------------------|--------------------|-------------------|
| | | | |
| | | | |

Приложение: список отсутствующих воспитанников по группам.

Члены комиссии:

_____ Ф.И.О.
Подпись

_____ Ф.И.О.
Подпись

_____ Ф.И.О.
Подпись

Заведующий _____
Подпись Ф.И.О.

ЗАЯВКА
на поставку продуктов питания

Наименование Заказчика:

Адрес поставки товара:

Контактное лицо:

Телефоны:

Дата составления: " ____ " _____ г.

просит осуществить поставку следующих товаров:

| N п/п | Наименование товара | Единица измерения | Количество | Цена, руб. | Сумма, руб. | Срок поставки |
|----------|---------------------|----------------------|------------|---------------|----------------|---------------|
| | | | | | | |

Примечания:

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

М.П.

Приложение 10

**Ведомость выполнения суточных норм продуктового набора,
норм потребления пищевых веществ,
энергетической ценности дневного рациона**

| Наименование продуктов | Норма на 1 реб., г | даты | | | | Факт за _____ дней, г | Факт за день, г | Выполнение | Белки г | Жиры г | Углеводы г | Энергетическая ценность, ккал |
|------------------------|--------------------|------|---|-----|----|-----------------------|-----------------|------------|---------|--------|------------|-------------------------------|
| | | 1 | 2 | ... | 30 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

Приложение 11

Журнал санитарного состояния пищеблока

| Дата | Время | Санитарное состояние | | | Примечание |
|------|-------|----------------------|-----------|---------|------------|
| | | Неудовл-ное | Удовл-ное | Хорошее | |
| | | | | | |

Приложение 12

Журнал учета отпущенных порций из пищеблока в группы

| Дата | | | | | | | |
|-----------|-----------------|---------------|---------------------|---------------|---------------------|---------------|---------------------|
| № группы/ | вид приёма пищи | Кол-во порций | Подпись получившего | Кол-во порций | Подпись получившего | Кол-во порций | Подпись получившего |
| | Завтрак | | | | | | |
| | Обед | | | | | | |
| | Полдник | | | | | | |
| | Ужин | | | | | | |

Приложение 13

График проведения генеральных уборок в пищеблоке

| Дата проведения по графику | Фактическая дата проведения | Средство для проведения уборки (наименование и концентрация раствора) | Фамилия проводившего уборку | Фамилия и подпись лица, контролирующего уборку |
|----------------------------|-----------------------------|---|-----------------------------|--|
| | | | | |

АКТ № _____
На проведение калибровки порционных (штучных) изделий
от «___» _____ 20__ г.

Бракеражной комиссией в составе:

| | |
|--------|-----------|
| Ф.И.О. | Должность |

Произведен расчет порционных (штучных) изделий

| Наименование продукта | Количество (согласно заявки) | Общий вес (кг) | Выход (вес 1 шт.) | Количество детей |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------|----------------------|---------------------|
| | | | | |
| | | | | |

Члены комиссии:

| | |
|---------|--------|
| Подпись | Ф.И.О. |

Заведующий
Подпись

| | |
|--------|-------|
| _____ | _____ |
| Ф.И.О. | |

Заявка на питание

« _____ » _____ 201_г.

Количество воспитанников _____ чел.;

по группам: № _____ ; № _____ ;

№ _____ ; № _____ ;

№ _____ ; № _____ ;

№ _____ ; № _____ ;

№ _____ ; № _____ ;

№ _____ ; № _____ .

Количество сотрудников _____ чел.

Ответственный за питание _____

Подпись

Ф.И.О.

