

Утверждаю  
заведующий МБДОУ Торопецкий  
детский сад «Жемчужинка»  
\_\_\_\_\_ Т.В. Сергеева  
Приказ от 26.08.2024г. №76

**ПРОГРАММА**  
**по совершенствованию организации горячего питания**  
**воспитанников**

г. Торопец  
2024г.

## **Основные положения программы по совершенствованию организации питания.**

Программа по совершенствованию организации питания воспитанников – нормативно-управленческий документ, отражающий специфику содержания питания воспитанников и в особенности организации питания в МБДОУ Торопецкий детский сад «Жемчужинка» (далее - МБДОУ).

**Цель программы:** сохранение и укрепление здоровья детей, обеспечение воспитанников высококачественным, безопасным, сбалансированным питанием.

### **Основные задачи Программы:**

1. Совершенствовать организацию, повышение качества, сбалансированность и обеспечение безопасности питания воспитанников.
2. Развивать материально-техническую базу. Совершенствовать нормативно-правовое регулирование системы питания воспитанников в дошкольном учреждении, обеспечивать охрану труда при организации питания в МБДОУ.
3. Улучшать рацион питания воспитанников.
4. Совершенствовать организацию контроля качества готовых рационов.
5. Совершенствовать организацию пищевого режима.
6. Формировать у детей рациональное пищевое поведение.
7. Организовать систему мониторинга питания воспитанников.

Программа по совершенствованию организации горячего питания воспитанников в МБДОУ Торопецкий детский сад «Жемчужинка» (далее – Программа) предполагает реализацию следующих принципов:

1. Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье детей. Способствует профилактике заболеваний, повышению успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.
2. Демократизация управления: реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (воспитанников, родителей, педагогов, специалистов) организации питания.
3. Комплексный подход к обучению детей знаниям об основах здорового питания и здорового образа жизни.

Вышеперечисленные принципы, лежащие в основе построения Программы, сориентированы на личность ребенка, на создание в МБДОУ условий для сохранения и укрепления здоровья детей, на свободное сотрудничество педагогов, воспитателей, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

## **Актуальность программы по совершенствованию организации горячего питания воспитанников в МБДОУ Торопецкий детский сад «Жемчужинка»**

Значительное число современных проблем в системе общего образования связано с негативной динамикой здоровья детей. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды.

Рациональное питание дошкольников - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, способствует проявлению обменных нарушений и хронических патологий.

Для решения этих задач была разработана Программа, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье воспитанников. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья, в системе общего образования, обусловлена рядом объективных причин:

– фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;

– в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемым ребенком в специально проектируемой деятельности;

– дошкольный период наиболее чувствителен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых систем питания дошкольников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание дошкольников на уровне требований сегодняшнего дня.

#### **Ресурсное обеспечение Программы.**

Источниками финансирования Программы являются средства бюджета.

#### **Ожидаемые результаты реализации Программы.**

Реализация мероприятий Программы позволит улучшить качество питания, обеспечить его безопасность, внедрить новые схемы питания дошкольников и использовать современное высококачественное оборудование, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание дошкольников на уровне требований сегодняшнего дня.

#### **Основные направления реализации Программы.**

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания.
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока учреждения.
3. Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания.
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей.
6. Проведение организационной работы по профилактике заболеваемости.

При составлении данной программы руководствовались следующими нормативными документами:

- Закон РФ «Об образовании» от 16.11.1997г. №144 ФЗ
- Закон РФ «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» от 30 марта 1999г. №52 ФЗ
- Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. №29 ФЗ
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 14.04.2000г. №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные расходы средства для перевозки пищевых продуктов».

#### **Информационная справка о МБДОУ**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Торопецкий детский сад «Жемчужинка» функционирует с 2021 года. В детском саду работает 12 групп, рассчитан на 240 воспитанников, имеется музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет учителя-логопеда, кабинет психолога, медицинский блок (медицинский кабинет, процедурная, изолятор), пищеблок. Территория детского сада оснащена детскими игровыми площадками в количестве 12 штук. Для занятия спортом оборудована спортивная площадка.

#### **Организация питания**

Пищеблок находится на первом этаже. Все помещения для хранения пищевой продукции промаркированы. В маркированных помещениях хранятся только соответствующие продукты.

#### **Характеристика пищеблока образовательного учреждения**

Набор помещений	Технологическое оборудование	Холодильное оборудование (кол-во единиц)
Горячий цех	Плита – 2 Пароконвектомат – 1 Электромясорубка – 1 Жарочный шкаф – 1 Стол – 6 Стол разделочный для теста – 1 Шкаф для хлеба – 1 Стеллаж – 2 Тумба – 2 Машина протирачно-резательная – 1 Машина универсальный привод – 1 Весы – 1 Моечная ванна 1-секционная – 1 Электрокипятильник - 1	
Мясо-рыбный цех	Машина для чистки рыбы – 1 Электромясорубка – 1 Стол разделочный – 4 Моечная ванна 1-секционная – 1 Полка навесная – 1 Весы - 1	1
Цех первичной обработки овощей	Картофелечистка – 1 Стол разделочный – 1 Поддон – 1 Моечная ванна 1-секционная - 1	
Цех вторичной обработки овощей	Машина протирачно-резательная – 1 Моечная ванна 1-секционная – 1 Стол разделочный – 2 Навесной шкаф - 1	
Холодный цех	Машина протирачно-резательная – 1 Стол разделочный – 4 Моечная ванна 1-секционная – 1 Навесной шкаф - 1 Весы - 1	2
Раздаточная	Стол – 1 Стеллаж -1	
Моечная кухонной посуды	Стеллаж для хранения посуды -2 Моечная ванна 1-секционная – 1 Стол – 1 Полка навесная -1	

Процесс приготовления пищи осуществляется с помощью теплового технологического оборудования. Контроль исправности технологического оборудования производится.

Санитарное состояние пищеблока в полном объеме соответствует санитарным нормам. Территория пищеблока содержится сотрудниками в чистоте, влажная уборка производится ежедневно. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечает следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;

- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород;

- доски и ножи промаркированы;

- посуда, используемая для приготовления пищи безопасна для здоровья детей;

- количество используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе.

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркирована и используется по назначению.

Технологическое оборудование является источником повышенных выделений влаги, тепла и пищеблок оборудован локальной вытяжной системой вентиляции.

Моечные ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей водой через смесители. Подогрев воды осуществляется с помощью водонагревателей электрических, расположенных не только на пищеблоке, но и в группах, в медицинской комнате, и прачечной.

Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

в первой секции — мытье водой с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств; затем ополаскивание проточной горячей водой с температурой не ниже 65С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивание в перевернутом виде на решетчатой полке. Чистую посуду хранят на стеллажах.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь после мытья горячей водой не ниже 40С, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах. Доски и ножи хранятся отдельно в кассетах.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и просушивают.

Столовая и чайная посуда выделена на каждую группу, и хранится непосредственно там же. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Пищевые отходы на пищеблоке собирают в промаркированные металлические ведра с крышками.

В помещении пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирают подоконники, еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен и т.п.

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

Пищеблок укомплектован сотрудниками в полном объеме.

### **Условия труда сотрудников пищеблока и состояние производственных помещений.**

С сотрудниками пищеблока проводится своевременная работа по охране труда во всех зонах, при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по охране труда проводится минимум 2 раза в год в соответствии с инструкциями по охране труда. На рабочих местах созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенце и т.д.). В целях организации питания в МБДОУ разработаны: «Положение об организации питания», «Положение о бракеражной комиссии». Создана комиссия по контролю за качеством питания. Периодичность контроля осуществляется согласно плану работы комиссии., о чем составляются акты обследований, ведутся журналы. Так же проводится оперативный, тематический и фронтальный контроль со стороны администрации согласно плану проверок на календарный год. Для усовершенствования питания детей в МБДОУ каждый год разрабатывается план по улучшению питания.

#### **Питание воспитанников производится по следующей схеме.**

Для соблюдения гигиены приема пищи в МБДОУ созданы соответствующие условия. Для мытья рук перед приемом пищи воспитанниками используются умывальные комнаты, которые оборудованы четырьмя раковинами с подачей горячей воды, а также каждый ребенок имеет индивидуальное сменное полотенце. Количество столовой и чайной посуды, столовых приборов соответствует количеству детей в группе. В группах для питания детей не допускается использовать столовую и чайную посуду с трещинами, сколами и отбитыми краями. Посуда регулярное заменяется.

Прием пищи осуществляется под контролем воспитателя и помощника воспитателя.

#### **График приема пищи**

*Первый завтрак 8.30*

*Второй завтрак*

Группа раннего возраста	9.30
1 младшие группы	9.30
2 младшие группы	10.00
Средние группы	10.05
Старшие группы	10.25
Подготовительные группы	11.00

*Обед*

Группа раннего возраста	11.30
1 младшие группы	11.50
2 младшие группы	12.00
Средние группы	12.15
Старшие группы	12.35
Подготовительные группы	12.50

*Полдник 15.30*

#### **Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи.**

Распределение калорийности суточного рациона питания детей.

Завтрак (20-25%)

Второй завтрак (5%)

Обед (30-35%)

Полдник (10-15%)

#### **Среднее значение за 10 дней**

Ясли/сад	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
----------	-------------	-------	------	----------	--------------

ясли	1200	42,424	47,756	203,508	1418,85
сад	1514	54,366	60,508	261,52	1818,7

Примерное 10-тидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на каждый день и в целом за период его реализации.

Ежедневно в меню включено молоко, сметана, мясо, мясо птицы, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, соль, сахар, масло растительное и сливочное. Остальные продукты 2-3 раза в неделю.

В течении двух недель ребенок получает все продукты в полном объеме с установленными нормами.

В ДОУ проводится круглогодичная искусственно С - витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель) после его охлаждения до температуры 15С (для компота) и 35С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем питательных веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно. Полученные данные обсуждаются на совещании у заведующего в начале каждого месяца.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде для родителей, проводят консультации по проблемам питания групповые и индивидуальные.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации дошкольной организации, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (журнал Бракеража готовой кулинарной продукции).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанного в меню.

#### **Объемы порций для детей в детском саду.**

##### *Завтрак*

Каша	Ясли-130 гр., сад-150 гр.
Кофейный напиток, чай, какао	Ясли-150 гр., сад-200гр.
Печенье, вафли, булка с маслом	Ясли-30 гр., сад-35 гр.

##### *Второй завтрак*

Свежие фрукты	100 гр.
сок	100 гр.

##### *Обед*

Салат	Ясли-45 гр., сад-60 гр.
Первое блюдо	Ясли-150 гр., сад-200 гр.
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	Ясли-60 гр., сад-70 гр.
Гарнир	Ясли-100 гр., сад-120 гр.
Третье блюдо (напиток)	Ясли-150 гр., сад-200 гр.
Хлеб	Ясли-30 гр., сад-50 гр.

##### *Полдник*

Овощное блюдо	Ясли-80 гр., сад-100 гр.
печенье, вафли	30 гр.
Чай, какао, кофейный напиток	Ясли-150 гр., сад-200 гр.
Выпечка,	Ясли-100 гр., сад-110 гр.
Творожное блюдо	Ясли-90 гр., сад-110 гр.
Яичное блюдо	Ясли-80 гр., сад-100 гр.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда — в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 грамм. Пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 - +6 градусов С в специальном холодильнике, промаркированном «Проба». Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и даты отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственный за питание.

### **КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ**

Основными задачами контроля за здоровьем и развитием детей являются:

- углубленное исследование, оценка состояния здоровья ребенка в эпикризные периоды и назначение соответствующих рекомендаций с целью обеспечения его гармоничного развития, оптимального функционального состояния организма и полноценного здоровья;

- раннее выявление отклонений в состоянии здоровья ребенка для организации оздоровления и лечения с целью профилактики формирования хронических заболеваний.

Группу здоровья определяет педиатр, учитывая осмотры специалистов. При исследовании состояния здоровья ребенка учитываются в качестве основополагающих следующие критерии:

I критерий – наличие или отсутствие отклонений в раннем онтогенезе,

II критерий – уровень физического развития и степень его гармоничности,

III критерий – уровень нервно–психического развития,

IV критерий – резистентность организма,

V критерий – функциональное состояние органов и систем,

VI критерий – наличие или отсутствие хронических болезней или врожденных пороков развития.

I критерий обуславливает здоровье, II–VI критерии характеризуют здоровье.

Комплексная оценка с определением группы здоровья проводится по совокупности перечисленных критериев. Группа здоровья дает более широкое представление о состоянии здоровья ребенка, чем диагноз.

Первая (I) группа здоровья объединяет детей, не имеющих отклонений по всем избранным для оценки критериям здоровья, не болевших или редко болевших за период наблюдения, имеющих отставание в нервно–психическом развитии не более чем на 1 эпикризный срок, а также детей, имеющих единичные морфологические отклонения (аномалии ногтей, деформация ушной раковины и др.), не влияющие на состояние здоровья ребенка и не требующие коррекции.

Вторую (II) группу здоровья составляют также здоровые дети, но имеющие "риск" формирования хронических заболеваний. В раннем возрасте принято выделять 2 подгруппы среди детей со II группой здоровья.

II–А «угрожаемые дети», имеющие отягощенный биологический, генеалогический или социальный анамнез, но не имеющие отклонений по всем остальным критериям здоровья.

II–Б группа «риска» – дети, имеющие некоторые функциональные и морфологические изменения, часто болеющие дети (4 и более раз в год), дети с аномалиями конституции и другими отклонениями в состоянии здоровья.

Для отнесения детей раннего и дошкольного возраста ко II группе здоровья можно использовать перечень следующих основных отклонений в развитии и состоянии здоровья:

- ребенок от многоплодной беременности,
- недоношенность, переношенность, незрелость,
- перинатальное поражение ЦНС,
- внутриутробное инфицирование,

- низкая масса тела при рождении,
- избыточная масса тела при рождении (более 4 кг),
- рахит (начальный период, 1-я степень, остаточные явления),
- гипотрофия 1-й ст.,
- дефицит или избыток массы тела 1-й и II-й степени,
- аномалии конституции (экссудативно–катаральный, лимфатико-гипопластический, нервно–артритический диатезы),
- функциональные изменения сердечно–сосудистой системы, шумы функционального характера, тенденция к понижению или повышению АД, изменение ритма и частоты пульса, неблагоприятная реакция на функциональную пробу с мышечной нагрузкой,
- частые острые заболевания, в т.ч. респираторные,
- понижение содержания гемоглобина в крови до нижней границы нормы, угроза анемии,
- тимомегалия,
- дисфункция ЖКТ – периодические боли в животе, нарушение аппетита и др.,
- вираж туберкулиновых проб,
- состояние реконвалесценции «после перенесенных острых инфекционных и неинфекционных заболеваний с длительным нарушением общего самочувствия и состояния (в т.ч. острой пневмонии, болезни Боткина, острых нейроинфекций и др.),
- состояние после неотложных хирургических вмешательств.

Третья (III) группа здоровья объединяет больных детей с наличием хронических болезней или врожденной патологии в состоянии компенсации, т.е. с редкими, нетяжелыми по характеру течения обострениями хронического заболевания без выраженного нарушения общего самочувствия и поведения, редкими интеркуррентными заболеваниями, наличием функциональных отклонений только одной, патологически измененной системы или органа (без клинических проявлений функциональных отклонений других органов и систем).

Четвертая (IV) группа включает в себя детей с хроническими болезнями, врожденными пороками развития в состоянии субкомпенсации, которое определяется наличием функциональных отклонений не только патологически измененного органа, системы, но и других органов и систем, с частыми обострениями основного заболевания с нарушением общего состояния и самочувствия после обострения, с затяжными реконвалесцентными периодами после интеркуррентного заболевания.

Пятая (V) группа – дети с тяжелыми хроническими заболеваниями, тяжелыми врожденными пороками развития в состоянии декомпенсации, т.е. угрожаемые по инвалидности или инвалиды.

При отнесении детей ко 2 – 5 группам здоровья не обязательно наличие отклонений по всем критериям здоровья, достаточно по одному из них, но может быть и по нескольким. Группа здоровья определяется по самому тяжелому отклонению или диагнозу.

В МБДОУ создана Комиссия по контролю качества над организацией питания в составе:

старший воспитатель, 2 воспитателя, медсестра, 2 родителя.

#### **Функции деятельности Комиссии**

Осуществление контроля за:

- качеством поступающей в учреждение продукции;
- соответствием условий транспортировки продукции санитарным нормам;
- выделением работниками, связанными с организацией питания воспитанников, необходимой документации, в том числе на поступающую в учреждение продукцию;
- соблюдением санитарных норм и правил, сроков хранения, условий хранения и реализации продуктов;

- качеством готовой продукции;
- организацией работы сотрудников групп по приему пищи детьми, в том числе за соблюдением графика приема пищи.

Организация опросов родителей (законных представителей) по ассортименту и качеству готовой продукции.

Участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания воспитанников.

### **Организация деятельности Комиссии**

Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и нормативно-правовыми актами РФ, приказами и распоряжениями органа управления образованием, Уставом и локальными актами Учреждения, Положением о комиссии контроля за организацией питания воспитанников.

Комиссия является источником информации для диагностики состояния всех составляющих организации питания в Учреждении.

Полномочия Комиссии начинаются с момента соответствующего приказа.

Деятельность Комиссии осуществляется в соответствии с планом работы на учебный год.

Комиссия может осуществлять свои функции вне плана по инициативе заведующего Учреждением, по обращению родителей (законных представителей) детей, работников. В этом случае работники, подвергаемые проверке, могут заранее не предупреждаться о сроках проведения проверки.

Плановая работа Комиссии осуществляется не менее 1 раза в квартал.

Заседания комиссии считаются правомочными, если на них присутствует не менее трех ее членов.

Результаты контроля Комиссии оформляются актами (справками). Итоговый документ должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

Результаты контроля могут быть представлены на рассмотрение и обсуждение на общем собрании работников, педагогическом совете, родительском собрании.

### **Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок сырья и пищевых продуктов.**

Документация поставщика на право поставок продовольственных предоставляется заведующему МБДОУ при заключении двухсторонних договоров о поставке продуктов между МБДОУ и поставщиком. Этот пакет должен содержать копию уставных и регистрационных документов, сертификата соответствия и санитарно-эпидемиологического заключения на предприятия Поставщика, протокола решения конкурсной комиссии на право Поставщика поставки продовольствия в МБДОУ. Для осуществления входного контроля поступающего на пищеблок продовольственного сырья и продуктов питания, членам комиссии по контролю над организацией и качеством питания необходимо проконтролировать наличие сопроводительных документов на пищевые продукты:

- сертификат соответствия на каждый вид продовольственной продукции;
- санитарное заключение на каждую партию продукции;
- удостоверение качества на каждый вид продукции;
- ветеринарное свидетельство на животноводческую продукцию.

Каждая единица упаковки должна быть промаркирована, содержать следующие сведения:

- наименование товара;
- адрес предприятия - изготовителя;
- масса нетто;
- состав;
- информацию о пищевой и энергетической ценности продукта;

– дату изготовления и срок годности;

– условия хранения и реализации.

Во всех перечисленных документах на каждый вид товара его наименовании и другие реквизиты должны быть идентичны. При определении доброкачественности продукции обязательно надо оценить внешний вид и целостность потребительской и транспортной упаковки (тары), её чистоты. Кроме анализа сопроводительного документов на продукцию, необходимо дать органолептическую оценку их доброкачественности (внешний вид, цвет, запах и др.).

#### **Ведение претензионной работы.**

Претензионная работа - является самостоятельным этапом правовой работы, состоящим из упорядоченной последовательности действий, важнейшим из которых является сбор материалов, подтверждающих наличие факта претензии к поставщику продуктов.

В целом последовательность претензионных работ выглядит следующим образом:

подготовка, получение и составление документов, необходимых для предъявления и рассмотрению претензий;

предъявление и рассмотрение претензий;

осуществление регистрации, учета, хранения и отправки претензионных материалов;

осуществление контроля за претензионным производством;

рассмотрение, анализ, обобщение результатов претензионной работы. Подготовка предложений по ее усовершенствованию.

При приемке продовольствия на продуктовый склад должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности.

Приемку продуктов осуществляет заведующий хозяйством, шеф-повар и заведующий складом, назначенные приказом заведующего МБДОУ, компетентные в вопросах определения качества и комплектности подлежащих приемке продуктов.

Критерии контроля:

соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке. В тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и т.д., дополнительные данные;

соответствию графику поставке по времени;

сопроводительная документация: бухгалтерская товаросопроводительная (накладная, счет-фактура и другие документы, предусмотренные контрактом), документы о прохождении продукта (декларация соответствия, сертификаты, удостоверения качества, ветеринарные справки и прочие).

Соблюдения правила перевозки, обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство температурный режим и др. условия транспортировки);

сохранность груза, целостность товара и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции);

контроль соответствия видов и наименований поступивших продуктов маркировке на упаковке и в товарно- сопроводительной документации;

контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;

контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов.

В тех случаях, когда время на приемку товара ограничено, допускается первичная регистрация претензии непосредственно на товаросопроводительном документе (накладной) путем надписи о сути претензии в сроке товара или на свободном месте бланка. Пункты претензий при этом нумеруются, стороны подписываются под надписью вида. При необходимости с первичного документа снимаются необходимые копии. При

недостатке места допускается прилагать к накладной с претензией дополнительные листы с изложением, подписанные сторонами.

В случае ускоренной процедуры претензионный акт приемки оформляется, в ближайшее возможное время, не позднее одного рабочего дня с момента приемки.

Документы, оформленные в порядке ускоренного документирования, рассматриваются при спорах и претензиях наравне с претензионным актом приемки.

При подаче заявки на продукты и питание в электронном виде отметка о получении продуктов, их доброкачественности и претензиях также может выполняться в электронном виде.

Акт подписывается представителем администрации МБДОУ и экспедитором поставщика. Экспедитор не имеет права отказаться от подписания акта и вправе указать в нем свои возражения и все обстоятельства, которые он считает необходимыми.

Поставщик обязан произвести замену или допоставку продукции в течении времени, указанного в контракте. В том случае, если контракт не содержит конкретного указания времени замены, замена должна быть произведена в срок достаточный для организации питания в тот прием пищи, для которого предназначены доставляемые продукты в соответствии с распорядком пищеблока заказчика.

В случае поставки некомплектной продукции представитель заказчика обязан принять меры к обеспечению хранения этой продукции в условиях, предотвращающих ухудшение ее качества и смешение с другой продукцией.

При поставке продукции ненадлежащего качества, груз возвращается обратно поставщику в полном объеме.

Факт поставки продукции, не соответствующей требованиям муниципального контракта, подтверждается актом о фактическом качестве и комплектности продукции, полученной по муниципальному заказу, к которому прикладывается акт приемки продукции.

Составление акта о фактическом качестве и комплектности, полученной по муниципальному заказу.

Акт должен содержать следующие обязательные реквизиты:

наименование пищеблока организации - заказчика,

дату поставки,

дату питания,

дату заказа,

заказанную номенклатуру и количество,

должность и фамилию подписывающего Акт представителя заказчика (заведующий МДОУ, завхоз и т.д.),

суть претензии (например: плохое качество, отсутствие документов и т. д.)

В акт могут быть включены (приложены к нему) любые другие сведения, которые стороны сочтут необходимыми.

При указании претензии рекомендуется проводить ссылку на пункты контракта, санитарных правил, стандартов или других нормативных документов, которые были нарушены.

Скрытыми недостатками признаются такие недостатки, которые не могли быть обнаружены при обычной для данного вида продукции проверке и выявлены лишь в процессе обработки, использования и хранения продукции.

Акт о скрытых недостатках продукции с требованием заменить некачественную продукцию должен быть составлен в течении 1 рабочего дня при обнаружении недостатков.

**Контроль над рационом питания воспитанников, соблюдением санитарных правил технологического процесса.**

Рацион питания должен соответствовать примерному десятидневному меню, которое составляется с учетом требований санитарных правил. В меню должна

содержаться информация о пищевой и энергетической ценности (количество белков, жиров, углеводов), вес на выход.

**Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах в дошкольных организациях**

Показатели	Возраст					
	0-3 мес.	4-6 мес.	7-12 мес.	1-2 года	2-3 года	3-7 лет
Энергия, ккал	115*	115*	110*	1200	1400	1800
Белок, г	-	-	-	36	42	54
*в т.ч. животный, %	-	-	-	70	65	60
**г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	-	-	-
Жиры, г	6,5*	6*	5,5*	40	47	60
Углеводы, г	13*	13*	13*	174	203	261

Примечание:

\* – потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

\*\* – потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании

**Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях (г, мл на 1 ребёнка)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто <sup>2</sup>		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2% <sup>3</sup>	390	450	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6
Мясо (говядина 1 кат. бескостная /говядина 1 кат. на костях) <sup>4</sup>	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 ка. потр.) <sup>4</sup>	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое <sup>4</sup>	37	39	32	37
Колбасные изделия	5	7	4,9	6,9

для питания дошкольников				
Яйцо куриное диетическое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень <sup>4</sup>	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие <sup>4</sup>	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие <sup>4</sup>	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	70	100	70	100
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	22	26	22	26
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар <sup>5</sup>	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

1. Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания  $\pm 5\%$ .

2. В случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья нормы отходов и

потерь при технологической обработке этого сырья определяются МДОУ самостоятельно путем контрольных проработок.

3. Доля кисломолочных продуктов должна составлять 135–150 мл для детей в возрасте 1–3 года и 150–180 мл – для детей 3–7 лет.

4. При использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто. В том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

**Всего за 10 дней**

<i>День</i>	<i>Белки</i>	<i>Жиры</i>	<i>Углеводы</i>	<i>Калории</i>
1	42,66/54,03	47,91/60,034	203,277/261,21	1437,72/1853,21
2	42,3/54,65	47,94/60,72	203,13/261,47	1453,62/1808,72
3	42,1/54,51	47,99/60,23	203,36/261,56	1415,92/1801,53
4	42,561/54,163	47,64/60,7	204,32/261,12	1400,43/1804,24
5	44,8/56,562	43,61/53,15	233,13/299,17	1521,87/1946,68
6	42,26/54,415	47,65/60,7	203,48/261,02	1420,32/1802,4
7	38,09/49,46	45,31/57,8	193,05/244,86	1314,42/1679,16
8	41,55/54,8	47,96/60,62	203,495/261,93	1400,25/1857,8
9	42,92/54,29	47,2/60,21	203,36/261,51	1402,89/1805,54
10	34,71/45,81	45,6/56,26	184,84/246,38	1313,61/1702,73
Среднее	42,424/54,366	47,756/60,508	203,508/261,52	1418,85/1818,70

**Таблица замены продуктов по белкам и углеводам**

<i>Наименование продуктов</i>	<i>Количество (нетто, г)</i>	<i>Химический состав</i>			<i>Добавить к суточному рациону или исключить</i>
		<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
<b>Замена хлеба (по белкам и углеводам)</b>					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
<b>Замена картофеля (по углеводам)</b>					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	

Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1-й кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2-й кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1-й кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2-й кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина (1-й кат.)	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина (2-й кат.)	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло – 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло – 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло – 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина (1-й кат.)	90	16,7	12,6	-	Масло – 3 г
Говядина (2-й кат.)	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло – 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина (1-й кат.)	30	5,6	4,2	-	
Говядина (2-й кат.)	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, используемых в питании детей, должна соответствовать нормативно-технической и технологической документации (сборнику рецептур, техническим условиям, технологическим картам)

Технологические карты (находятся на пищеблоке) составляются с учетом всех технологических и санитарно-гигиенических требований. В ней указывается название блюда, выход его в готовом виде, раскладка продуктов, содержание основных пищевых веществ и калорийность, а также технология приготовления блюда).

*Первичная обработка.*

Оттаявшее мясо вторично замораживать запрещается. Размороженная рыба хранению не подлежит и должна направляться на тепловую обработку.

Первичная обработка овощей включает в себя: сортировку, мытье, очистку и нарезку. Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно перебирается и очищается. Овощи, поступившие на пищеблок в промытом виде, повторно промывают проточной водой и хранят в специальных лотках. Фрукты, включая цитрусовые, должны обязательно промываться перед употреблением. Сыпучие продукты перед использованием освобождают от примесей, после чего их тщательно промывают.

#### *Обработка яиц.*

Перед приготовлением яичной массы все яйца, предварительно овоскопированные и переложённые в решетчатые металлические коробки или ведра, обрабатываются в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции замачивание в воде при температуре 20-25 °С в течение 5-10 мин;
- во второй секции - мойка с применением любого разрешенного моющего средства в соответствии с инструкцией по применению;
- в третьей секции – дезинфекция 0,05% (по препарату) водным раствором «Эком-50» в течение 15-20 мин. при температуре +25-30 °С,
- в четвертой секции - промывание чистой проточной водой при температуре +20-25 °С до полного исчезновения «Эком-50»

Процесс приготовления пищи осуществляется с помощью теплового технологического оборудования. При наличии встроенных измерительных приборов контролируется достаточность температуры для выработки продукции. Контроль исправность оборудования контролируется.

Холодильное оборудование на пищеблоке должно быть все исправно, температура в камерах и холодильных шкафах устанавливается в соответствии с требованием нормативной документации. Каждый холодильник должен содержать термометр как на полках, так и в морозильных камерах. В МБДОУ ведется документация по контролю над холодильным оборудованием пищеблока. В случае неисправности холодильного оборудования завхозу необходимо подать заявку на его ремонт или, при невозможности отремонтировать, о приобретении нового оборудования.

#### **Контроль над условиями труда сотрудников и состояние производственной среды пищеблока.**

Условия труда сотрудников пищеблока и состояние производственной среды должны отвечать требованиям нормативных документов в области охраны труда. Сотрудники должны быть ознакомлены с инструкциями МДОУ по охране труда во всех целях и при работе с технологическим оборудованием.

На каждое оборудование и технологический процесс должна быть инструкция с подписью работников пищеблока. На рабочем месте созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала. Пищеблок оборудуется технологическим оборудованием в соответствии с проектной документацией, планом его размещения на пищеблоке.

#### **Контроль над выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.**

Сотрудники пищеблока должны иметь медицинскую книжку установленного образца с данными о периодических медицинских осмотрах, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

#### **Проведение предварительных и периодических медицинских осмотров**

Медицинские осмотры в МБДОУ проводятся ежегодно медицинской организацией, с которой заключается договор.

Договор на медосмотр должен содержать следующие виды медицинских осмотров:

1. Дерматовенеролог – 1 раз в год (исследование крови на сифилис, мазки на гонорею – только при поступлении на работу)
2. Оториноларинголог – 1 раз в год

3. Стоматолог – 1 раз в год
4. Рентгенография легких – 1 раз в год
5. Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф (только при поступлении на работу)
6. Исследование на гельминтозы – 1 раз в год
7. Терапевт (общие клинические анализы крови, биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина) – 1 раз в год
8. Психиатр – 1 раз в год
9. Нарколог - 1 раз в год
10. Гинеколог - 1 раз в год (с проведением бактериологического и цитологического исследования, а для женщин старше 40 лет – маммографию или УЗИ молочных желез – 1 раз в 2 года)

#### **Правила гигиены сотрудников пищеблока и работников связанных с питанием детей в МДОУ.**

Сотрудники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробе;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак, или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- в санитарной одежде не допускается выходить из помещения пищеблока, посещать туалет;
- работать в чистой одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноении, порезов, ожогов, сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при приготовлении блюд снимать ювелирные украшения, часы и другие предметы, коротко стричь ногти, не застегивать одежду булавками.

Ежедневно перед началом работы старшая медсестра проводит осмотр открытых кожных поверхностей тела сотрудника пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. И результат заносится в журнал. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи сотрудники пищеблока, ожогами к работе недопуска.

#### **Нормативные документы**

1. «Основные законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» (утв. Верховным советом РФ 22 июня 1993г. №5487-1 (ред.18 июля 2011г.)
2. Федеральный Закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ (ред. от 19 июля 2011) «О санитарно- эпидемическом благополучии населения»
3. Федеральный Закон от 2 января 2000г. №29 — ФЗ (ред. от 19 июля 2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Федеральный Закон от 21 июля 2005г. №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»
5. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010г. №1873 «Об основах государственной политике РФ в области здорового питания населения на период до 2020г.»
6. Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020г. (утв. распоряжением Правительства РФ от 25 октября 2010г. № 1873-р)
7. Приказ Роспотребнадзора от 27 февраля 2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно- эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»

8. Письмо Роспотребнадзора от 16 мая 2007г. №0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»
9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.4.3648-20.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 638659264186898037567612618100491810558963417967

Владелец Сергеева Татьяна Владимировна

Действителен с 04.12.2023 по 03.12.2024