

ПРИНЯТО

Управляющим советом
МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми
протокол от 03.02.2020 г. №5

УТВЕРЖЕНО

приказом заведующего
МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми
04.02.2020 г. №24
Конструктор
«успеха» Н.В. Голиней



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Конструктор успеха» г.Перми

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет подходы к организации питания и порядок предоставления питания воспитанникам в МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми (далее – МАДОУ).
- 1.2. Под организацией питания воспитанников понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим МАДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
- 1.3. Обеспечение питанием в МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми в 1 корпусе по адресу ул. Машинистов, 43а осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания ООО «Престиж», во 2 корпусе по адресу ул. Машинистов, 51 и в 3 корпусе по адресу ул. Машинистов 46 питание осуществляется ИП Суклемина Г.Н.

2. Общие подходы к организации питания воспитанников

- 2.1. Питание воспитанников МАДОУ организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:
 - Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
 - СанПиН 2.3.6.1254-03 «Дополнение №1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья»;
 - приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213 и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических

рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

2.2. Основные цели и задачи при организации питания воспитанников:

2.2.1 обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2 гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3 предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4 пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.3. Для организации питания воспитанников используются пищеблок, групповые комнаты, буфетные, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции.

2.5. Критерии эффективности организации питания воспитанников в МАДОУ:

2.5.1. выполнение натуральных норм питания воспитанников (100%+/-5%);

2.5.2. соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13;

2.5.3. соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока;

2.5.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность представленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения;

2.5.5. отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАДОУ со стороны родителей (законных представителей), педагогов и надзорных органов.

3. Порядок предоставления питания воспитанникам

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований блюд, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом, согласовывается с заведующим МАДОУ и вывешивается на стенде по организации питания в МАДОУ и в групповых помещениях.

3.2. Выдача пищи с пищеблока осуществляется в соответствии с графиком выдачи готовой пищи с пищеблока, утвержденному приказом заведующего МАДОУ, с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций.

4. Организация питания детей в группах

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется помощником воспитателя (младшим воспитателем) под руководством воспитателя.

4.2. Перед раздачей пищи помощник воспитателя (младший воспитатель) должен промыть столы горячей водой с мылом, тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

- 4.3. К сервировке стола могут привлекаться дети младших, средних, старших и подготовительных групп (младшая группа со второго полугодия учебного года).
- 4.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.5. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:
- стол покрывается скатертью (индивидуальными салфетками);
 - на стол ставятся салфетницы, тарелки с хлебом;
 - разливается третье блюдо;
 - подается салат;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
 - по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда; дети старших и подготовительных групп могут самостоятельно убирать свои тарелки на специально отведенное место;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается третьим блюдом.
- 4.6. В группе раннего возраста, младшей группе возможно докармливание детей.
- 4.7. Детям раздаются все приготовленные блюда, вне зависимости от предпочтений ребенка.
- 4.8. При организации каждого приема пищи детям прививаются культурно-гигиенические навыки.
- 4.9. Порционирование блюд осуществляется в буфетных с использованием мерного инвентаря соответствующего объема.
- 4.10. Запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

5. Порядок учета питания воспитанников

- 5.1. Для корпуса №1 (Машинистов, 43а), корпуса №2 (Машинистов, 51), корпуса №3 (Машинистов, 51) применяется единый порядок учета питания воспитанников.
- 5.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся воспитанников в таблице учета посещения воспитанников.
- 5.3. Ежедневно заведующий производством ООО «Престиж», заведующий производством ИП Суклемина Г.Н. составляют меню-раскладки на следующий день на основании количества присутствующих воспитанников, которые до 12.00 текущего дня подают им воспитатели.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 5.5. С последующих приемов пищи (2 завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в МАДОУ снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, кура, печень, т.к. перед закладкой размораживают; повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

- 5.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
- 5.7. Начисление оплаты за питание производится МКУ «Центр бухгалтерского учета и отчетности г. Перми», на основании табелей посещаемости воспитанников. Количество дето-дней в таблице посещаемости строго соответствует числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

6. Осуществление контроля за организацией питания

- 6.1. Заведующий МАДОУ приказом назначает из числа работников МАДОУ лицо, ответственное за организацию питания воспитанников. Приказ размещается на официальном сайте МАДОУ в сети Интернет и на информационно стенде.
- 6.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом заведующего МАДОУ.
- 6.3. Контроль за организацией питания воспитанников в МАДОУ осуществляет медицинский работник.
- 6.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании Примерной программы производственного контроля, которая утверждается заведующим МАДОУ на текущий учебный год (Приложение №1).
- 6.5. Мониторинг организации питания проводится в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5 настоящего Положения (Приложение №2).
- 6.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в МАДОУ создается общественная комиссия по контролю за организацией питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается заведующим МАДОУ.

Приложение №1
к Положению об организации питания
воспитанников муниципального
автономного дошкольного
образовательного учреждения
«Конструктор успеха» г.Перми

**Примерная программа производственного контроля организация питания
в МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми**

№ п/п	Позиция	Контролирующее лицо	Кратность проведения	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п. 14.2 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	При поступлении на работу /1 раз в год	
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п. 14.2 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в год	
1.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 СанПиН), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в год	
1.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в год	

		3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.		
1.5	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж», медицинский работник 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н., медицинский работник 3 корпус (Машинистов, 46), медицинский работник ИП Суклемина Г.Н.	Ежедневно	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в месяц	
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.14.1 СанПиН). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в месяц	
2.3	Наличие договоров на	1 корпус	1 раз в месяц	

	<p>поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.</p> <p>Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах</p>	<p>(Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.</p>		
2.4	<p>Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера</p>	<p>1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.</p>	1 раз в квартал	
2.5	<p>Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.14.2 СанПиН): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации</p>	<p>1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.</p>	1 раз в месяц	
2.6	<p>Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.14.2 СанПиН)</p>	<p>1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.</p>	1 раз в месяц	
2.7	<p>Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале (п.14.2 СанПиН)</p>	<p>1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.</p>	1 раз в месяц	

2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см (п.14.5 СанПиН); наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в месяц	
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п.8.3 СанПиН): полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в месяц	
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в год	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (гл.13 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в месяц	
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1 корпус (Машинистов, 43а) Заместитель заведующего по АХЧ 2 корпус	1 раз в год к приемке	

		(Машинистов, 51) Заведующий хозяйством 3 корпус (Машинистов, 46) Заведующий хозяйством		
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.13.1 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в год к приемке	
3.4	Наличие и соблюдение инструкций по применению моющих средств, используемых в данное время	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в месяц	
3.5	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в год к приемке	
3.6	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высокой нижней полки не менее 35 см от пола (п.13.10 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в год к приемке	
3.7	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.13.17 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус	1 раз в месяц	

		(Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.		
4. Санитарное состояние пищеблока				
4.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.13.19 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	Ежедневно	
4.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	Ежедневно	
4.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (13.19, 17.6 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в месяц	
4.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации; работы по дезинсекции проводятся регулярно в соответствии с договором (п.17.18 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в квартал	
4.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.4.28 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в месяц	
4.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж»	1 раз в квартал	

	порядке. Наличие не менее 3 комплектов рабочей одежды на 1 человека (п.19.5 СанПиН)	2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.		
5. Организация питания детей в группах				
5.1	Буфетная			
5.1.1	Имеются отдельные помещения/выделенные зоны в групповых	Заведующий МАДОУ	1 раз в год к приемке	
5.1.2	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	Заведующий МАДОУ	1 раз в год к приемке	
5.1.3	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе (п.13.13 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) заместитель заведующего по АХЧ, 2 корпус (Машинистов, 51) заведующий хозяйством 3 корпус (Машинистов, 46) заведующий хозяйством	1 раз в квартал	
5.1.4	Инструкции по режиму мытья столовой посуды. Инструкция по применению моющих средств, используемых в МАДОУ	1 корпус (Машинистов, 43а) заместитель заведующего по АХЧ, 2 корпус (Машинистов, 51) заведующий хозяйством 3 корпус (Машинистов, 46) заведующий хозяйством	1 раз в месяц	
5.2	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному	1 корпус (Машинистов, 43а) заместитель заведующего по АХЧ, 2 корпус	1 раз в квартал	

	составу детей в группе (п.13.13 СанПиН)	(Машинистов, 51) заведующий хозяйством 3 корпус (Машинистов, 46) заведующий хозяйством		
5.3	Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе (п.13.13 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) заместитель завсдующего по АХЧ, 2 корпус (Машинистов, 51) заведующий хозяйством 3 корпус (Машинистов, 46) заведующий хозяйством	1 раз в квартал	
5.4	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при заполнении не более чем на 2/3 (п.13.18 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) заместитель завсдующего по АХЧ, 2 корпус (Машинистов, 51) заведующий хозяйством 3 корпус (Машинистов, 46) заведующий хозяйством	1 раз в месяц	
5.5	Информация для родителей			
5.5.1	Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд		Ежедневно	
5.5.2	Материалы по организации рационального питания детей для родителей		1 раз месяц	
6. Рацион питания				
6.1	Наличие примерного 10-дневного меню (20-дневного) меню, утвержденным заведующим МАДОУ (п.15.3 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж», заведующий 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н., заведующий 3 корпус (Машинистов, 46)	Сезонно	

		ИП Суклемина Г.Н., заведующий		
6.2	Ежедневные рабочие меню-раскладки (п.15.19 СанПиН): соответствуют примерному 10-дневному меню, составлены отдельно на два возраста	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз месяц	
6.3	Ведение накопительной ведомости: оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в 10 дней в граммах и %) (приложение №10 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в месяц	
6.4	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п.15.5 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	2 раза в год	
6.5	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Заведующий МАДОУ	Не реже 1 раза в месяц	
6.6	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п.14.23 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж», медицинский работник, бракеражная комиссия 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н., медицинский работник, бракеражная комиссия 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н., медицинский	Ежедневно	

		работник, бракеражная комиссия		
6.7	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов (п.14.23 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	Ежедневно	
6.8	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	Не реже 1 раза в месяц	
6.9	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п.14.24)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж», медицинский работник 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. , медицинский работник 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н. , медицинский работник	Ежедневно	
6.10	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (приложение №9 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	1 раз в месяц	
6.11	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) (п.14.21 СанПиН)	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус	1 раз в месяц	

		(Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.		
7. Проведение Роспотребнадзором визуальных и лабораторных проверок МАДОУ				
7.1	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) – 1 раз в год; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре – 1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ИП Суклемина Г.Н. 3 корпус (Машинистов, 46) ИП Суклемина Г.Н.	В соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями (п.14.26 СанПиН)	Бракеражная комиссия	1 раз в неделю	
	Использование кипяченой воды	Воспитатели	1 раз в месяц	
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	Воспитатели	1 раз в месяц	

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы МАДОУ обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором на оказание услуги по организации питания, вплоть до расторжения договора и др.

Приложение №2
к Положению об организации питания
воспитанников муниципального
автономного дошкольного
образовательного учреждения
«Конструктор успеха» г.Перми

Мониторинг организации питания в МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми

<i>№ п/п</i>	<i>Параметры</i>	<i>Сроки проведения</i>	<i>Ответственные</i>
1.	Выполнение натуральных норм питания детей (100%+/-5%)	Ежемесячно	Корпус №1 (Машинистов, 43а): ООО «Престиж», медицинский работник Корпус №2 (Машинистов, 51): ИП Суклемина Г.Н., медицинский работник Корпус №3 (Машинистов, 46): ИП Суклемина Г.Н., медицинский работник
2.	Соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Корпус №1 (Машинистов, 43а): ООО «Престиж», медицинский работник Корпус №2 (Машинистов, 51): ИП Суклемина Г.Н., медицинский работник Корпус №3 (Машинистов, 46): ИП Суклемина Г.Н., медицинский работник
3.	Наличие результатов лабораторных исследований	1 раз в год к приемке и в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	Корпус №1 (Машинистов, 43а): ООО «Престиж» Корпус №2 (Машинистов, 51): ИП Суклемина Г.Н. Корпус №3 (Машинистов, 46): ИП Суклемина Г.Н.
4.	Отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания	Постоянно	Корпус №1 (Машинистов, 43а): заведующий МАДОУ Корпус №2 (Машинистов, 51): заведующий МАДОУ, зам. зав. по ВМР Корпус №3 (Машинистов, 46): заведующий МАДОУ, зам. зав. по ВМР