

## **ПРИНЯТО**

Управляющим советом  
МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми  
протокол от 25.03.2021 г. №1

## **УТВЕРЖДЕНО**

приказом заведующего  
МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми  
от 26.03.2021 г. №76  
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, согласованным заведующим МАДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН).
- 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 путем привлечения специализированной организации общественного питания ООО «Май-М».

#### **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»;
  - Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
  - Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
  - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

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;

2.5.3. 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», технолог ООО «Май-М» 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. пред 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 информационном 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.
- 6.7. Управляющий совет МАДОУ является коллегиальным органом, который регламентирует затрагивающие права и законные интересы воспитанников, родителей (законных представителей) воспитанников в части организации питания в МАДОУ.

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

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

1.5	Ведение гигиенического журнала. Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж», медицинский работник 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М», медицинский работник 3 корпус (Машинистов, 46), ООО «Май-М», медицинский работник	Ежедневно	
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	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). 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) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в месяц	
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51)	1 раз в месяц	

	качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»		
2.4	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в квартал	
2.5	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в месяц	
2.6	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в месяц	
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в месяц	
2.8	Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51)	1 раз в месяц	

	термометра записям в журнале	ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»		
2.9	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в месяц	
2.10	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: 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) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в месяц	
<b>3. Оборудование и инвентарь пищеблока</b>				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в месяц	
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1 корпус (Машинистов, 43а) заведующий хозяйством 2 корпус (Машинистов, 51) заведующий хозяйством 3 корпус (Машинистов, 46) заведующий хозяйством	1 раз в год к приемке	
3.3	Работа технологического и	1 корпус	1 раз в год к	



	холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	(Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	приемке	
4. Оборудование и инвентарь моечных				
4.1	Наличие и соблюдение инструкций по применению моющих средств, используемых в данное время	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в месяц	
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в год к приемке	
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высокой нижней полки не менее 50 см от пола	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в год к приемке	
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в месяц	
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при заполнении не более чем на 2/3	1 корпус (Машинистов, 43а) заведующий хозяйством 2 корпус (Машинистов, 51)	1 раз в месяц	

		заведующий хозяйством 3 корпус (Машинистов, 46) заведующий хозяйством		
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	Ежедневно	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	Ежедневно	
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в месяц	
5.4	Заклучен договор на проведение дезинсекции, дератизации; работы по дезинсекции проводятся регулярно в соответствии с договором	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в квартал	
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в месяц	

5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества рабочей одежды	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в квартал	
6. Рацион питания				
6.1	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного заведующим МАДОУ	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в год	
6.2	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в год	
6.3	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному меню	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	Ежедневно	
6.4	Ежедневные рабочие меню-раскладки соответствуют примерному 10-дневному меню, составлены отдельно на 2 возраста	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в месяц	
6.5	Ведение ведомости контроля за рационом питания: оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М»	1 раз в месяц	

	1 раз в 10 дней в граммах и %	3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»		
6.6	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 корпус (Машинистов, 43а) бракеражная комиссия 2 корпус (Машинистов, 51) бракеражная комиссия 3 корпус (Машинистов, 46) бракеражная комиссия	1 раз в 2 недели	
6.7	Ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции. Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов. Выходы блюд соответствуют нормам	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж», бракеражная комиссия 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М», бракеражная комиссия 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М», бракеражная комиссия	Ежедневно	
6.8	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике не менее 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	Ежедневно	
6.9	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	Ежедневно	
6.10	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус	1 раз в месяц	

	инстантные витаминизированные напитки)	(Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»		
<b>7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>				
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 корпус (Машинистов, 43а) ООО «Престиж» 2 корпус (Машинистов, 51) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	1 раз в год	
7.2	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) ООО «Май-М» 3 корпус (Машинистов, 46) ООО «Май-М»	В соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	
<b>8. Организация питания детей в группах</b>				
8.1	Буфетная			
8.1.1	Имеются отдельные помещения/выделенные зоны в групповых	Заведующий МАДОУ	1 раз в год к приемке	
8.1.2	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	
8.1.3	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	1 корпус (Машинистов, 43а) заведующий хозяйством 2 корпус	1 раз в год к приемке	

		(Машинистов, 51) заведующий хозяйством 3 корпус (Машинистов, 46) заведующий хозяйством		
8.1.4	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды. Инструкция по применению моющих средств, используемых в МАДОУ	1 корпус (Машинистов, 43а) заведующий хозяйством 2 корпус (Машинистов, 51) заведующий хозяйством 3 корпус (Машинистов, 46) заведующий хозяйством	1 раз в месяц	
8.2	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	1 корпус (Машинистов, 43а) заведующий хозяйством 2 корпус (Машинистов, 51) заведующий хозяйством 3 корпус (Машинистов, 46) заведующий хозяйством	1 раз в квартал	
8.3	Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе	1 корпус (Машинистов, 43а) Заведующий хозяйством, 2 корпус (Машинистов, 51) заведующий хозяйством 3 корпус (Машинистов, 46) заведующий хозяйством	1 раз в квартал	
8.4	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при заполнении не более чем на 2/3	1 корпус (Машинистов, 43а) Заведующий хозяйством, 2 корпус (Машинистов, 51) заведующий хозяйством 3 корпус	1 раз в месяц	

		(Машинистов, 46) заведующий хозяйством		
8.5	Обеспечение питьевого режима			
8.5.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями:		Ежедневно	
	использование кипяченой воды			
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня			
	обеспечение достаточного количества чистой посуды			
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды			
	замена кипяченой воды каждые 3 часа			
8.6	Информация для родителей			
8.6.1	Вывешивается ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции	1 корпус (Машинистов, 43а) заместитель заведующего по ВМР, методист 2 корпус (Машинистов, 51) заместитель заведующего по ВМР, методист 3 корпус (Машинистов, 46) заместитель заведующего по ВМР, методист	Ежедневно	
8.5.2	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	1 корпус (Машинистов, 43а) заместитель заведующего по ВМР, методист 2 корпус (Машинистов, 51) заместитель заведующего по ВМР, методист 3 корпус (Машинистов, 46) заместитель заведующего по ВМР, методист	1 раз 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  
МАДОУ «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): ООО «Май-М», медицинский работник Корпус №3 (Машинистов, 46): ООО «Май-М», медицинский работник
2.	Соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН	Ежедневно	Корпус №1 (Машинистов, 43а): ООО «Престиж», медицинский работник Корпус №2 (Машинистов, 51): ООО «Май-М», медицинский работник Корпус №3 (Машинистов, 46): ООО «Май-М», 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): ООО «Май-М» Корпус №3 (Машинистов, 46): ООО «Май-М»
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