



**Организация контроля питания в МБДОУ «Детский сад № 87»
с 01.03.2021г.**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Старшая медсестра	Ежедневно	Меню. 10-ти дневное меню.	Составление меню
		Заведующий	Ежедневно		Анализ, утверждение.
		Старшая медсестра	1 раз в 10 дней	Таблица подсчета	Анализ
		Бухгалтерия	1 раз в месяц	Таблица подсчета норм потребления	Анализ
		Бракеражная комиссия	1 раз в квартал	Акт	Анализ документации Плановый контроль.
2	Качество приготовления пищи	Старшая медсестра Заведующий Шеф-повар	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции». Запись в журнале.	Методика органолептической оценки пищи
		Бракеражная комиссия	Ежедневно		Бракераж готовой продукции
4	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Старшая медсестра Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции». Запись в журнале.	Анализ, учет
		Заведующий	1 раз в месяц		
		Бракеражная комиссия	1 раз в квартал	Акт	Плановый контроль Анализ документации
5	Соблюдение оптимального температурного режима хранения продуктов в холодильниках	Старшая медсестра	Ежедневно	Журнал	Проверка записей в журнале
		Бракеражная комиссия	1 раз в квартал	Плановый контроль Акт	Анализ документации
6	Соблюдение правил	Старшая	При поступлении	Акт	Наблюдение

6	и требований транспортировки продуктов	медсестра	продуктов		
		Заведующая			
7	Закладка блюд	Старшая медсестра	Ежедневно	Наблюдение	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Заведующий	При отсутствии медицинской сестры, либо при выявленных нарушениях	Акт	
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Плановый контроль Акт	
8	Маркировка посуды, оборудования	Старшая медсестра	Постоянно	Журнал	Наблюдение
		Заведующий	при нарушениях	ДРК (диагностика, регулирование, контроль)	Наблюдение, анализ документации
9	Норма выхода блюд (вес, объем)	Старшая медсестра	Ежедневно		Контрольное взвешивание блюд Плановый контроль
		Бракеражная комиссия	1 раз в квартал	Акт	
		Заведующий	При нарушениях	ДРК (диагностика, регулирование, контроль)	
10	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых.	Старшая медсестра	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц	ДРК (диагностика, регулирование, контроль)	Наблюдение, анализ документации
11	Калорийность пищевого рациона, выполнение норм питания	Старшая медсестра	Ежедневно 1 раз в месяц	Технологическая карта. Журнал.	Анализ, запись в журнале
		Заведующий	1 раз в квартал	ДРК (диагностика, регулирование, контроль)	Анализ
			1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
		Родительская общественность	По запросу	Акт	Сравнительный анализ показателей
12	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Старшая медсестра	Ежедневно	Журнал	Осмотр, запись в журналах
			1 раз в квартал	Журнал регистрации медицинских осмотров санитарные	Анализ документов. Запись в журнале

				книжки	
		Заведующий	Периодически	Журналы. Санитарные книжки.	Анализ документации
13	Соблюдение графика выдачи питания	Старшая медсестра	Ежедневно	Совещание при заведующем	Оперативный контроль
		Заведующий	Периодически	ДРК (диагностика, регулирование, контроль)	Оперативный контроль
		Бракеражная комиссия	1 раз в квартал	Акт	Плановый контроль
14	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Старшая медсестра Заведующий Кладовщик	При поступлении продуктов	Технические документы, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
15	Поступление денежных средств из бюджетного ассигнования для организации питания	Заведующий Бухгалтер ЦБ	Постоянно	Таблица о контингенте детей, выполнения норм питания	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней
16	Нормативно- правовая база по организации питания	Заведующий Старшая медсестра	Периодически	СанПин Положения, приказы, правила, требования	Изучение, принятие управленчески х решений, Разработка документации, приказы, памятки и т.д.
17	Использование Дез.средств	Старшая медсестра	Ежедневно	Санитарный журнал группы	Запись, анализ
		Заведующий	1 раз в месяц	ДРК (диагностика, регулирование, контроль)	
		Зам.зав-щего		Сертификат ведомость выдачи	
18	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий Старшая медсестра	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	
19	Витаминация блюдов	Старшая медсестра	Ежедневно	Журнал «Витаминации блюдов»	Закладка и запись в журнале

		Заведующий	Периодически		Анализ
20	Заявка продуктов питания	Старшая медсестра Заведующий Кладовщик	Ежедневно	Фактура	Анализ выполнения натуральных норм питания за 10 дней
21	Организация питания в учебно-воспитательном процессе	Заведующий	По плану внутреннего контроля	Оперативный контроль ежедневный, ежемесячный календарные планы, режимные процессы.	Наблюдение, анализ результатов
		Старший воспитатель			
22	Технология мытья посуды	Старшая медсестра	Периодически	Санитарный журнал группы	Наблюдение, опрос
		Заведующий	1 раз в месяц	ДРК (диагностика, регулирование, контроль)	

Организация питания в МБДОУ «Детский сад №87» осуществляется в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»;
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
- Уставом МБДОУ «Детский сад № 87»;
- ЛНА по организации питания (положение, приказы и др.

Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Ежедневно присутствуют при закладке продуктов члены бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 87» в соответствии с положением о бракеражной комиссии.

Для организации питания ведется следующая документация:

- приказ об организации питания;
- приказ об организации питьевого режима;
- 10-ти дневное меню;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (при необходимости);

- технологические карты блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды (при наличии);
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договор на организацию питания;
- графики дежурств;
- рабочий лист ХАССП.

Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МБДОУ «Детский сад № 87»

Дополнительный контроль организации питания:

- осуществляется бракеражной комиссией МБДОУ «Детский сад № 87» на основании положения о работе бракеражной комиссии и контролю за питанием (ежеквартально);
- может осуществляться родительской общественностью по предварительному согласованию с заведующим.

Бракеражная комиссия ежеквартально в соответствии с утвержденным планом-графиком проводит плановые проверки. Результаты проверки отражаются в акте по результатам проверки.

Итоги проверок заслушиваются на заседаниях коллегиальных органов управления (ОСР или ПС).

При выявлении нарушений к работникам применяются меры дисциплинарного взыскания.

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 87 комбинированного вида»
Ново-Савиновского района г. Казани
(МБДОУ «Детский сад № 87»)**

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

**АКТ
ДРК (диагностики, регулирования, контроля)
санитарно-эпидемиологического состояния групп при организации питания**

« ____ » _____ 20 ____ г.

Группа № _____

Ф.И.О.осуществляющего _____

контроль

Должность _____

осуществляющего _____

контроль

У _____

кого:

Механизм заполнения:

Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (заполняется через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	Организация питания детей			
1.1	Эстетика помещения (группы)			
1.2	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)			
1.3	Наличие графика проветривания			
1.4	Качество влажной уборки помещения			
1.5	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей);			

	– наличие битой, треснутой посуды.			
1.6	<p>Блок для мытья посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наличие моющих и дезсредств, разрешенных Роспотребнадзором; – наличие инструкций по их использованию; – наличие мерной емкости; – наличие маркировки на раковинах(чистая, грязная); – наличие литража на раковинах; – наличие пробок для раковин (2 шт.); – наличие тары для грязной и чистой ветоши; – наличие ветоши; – наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой 			
1.7	<p>Одежда персонала:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наличие головного убора; – наличие халата для получения пищи; – наличие фартука для раздачи пищи; – наличие фартука для мытья посуды; – наличие полотенца для вытирания рук 			
1.8	<p>Посуда для получения еды:</p> <ul style="list-style-type: none"> – достаточность (по количеству и объему); – Качество: все из нержавеющей стали; емкость для компота (обязательно нержавеющая); емкость для витаминизированного напитка(обязательно нержавеющая); наличие с поврежденной эмалью; – Маркировка: название блюда; указание веса на посуде для второго блюда и салатов 			
1.9	<p>Раздаточный инвентарь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наличие разливных ложек с маркировкой; – наличие кондитерских лопаточек 			
1.10	<p>Посуда для приема пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Количество: 1 блюдо; 2 блюдо; чайная пара; – Качество: 1 блюдо; 2 блюдо; чайная пара; – Наличие в достаточном количестве столовых приборов: 			

	ложка чайная; ложка столовая; вилка; нож; – Соответствие возрасту детей – Наличие салфетниц – Наличие хлебниц – Наличие емкости под салаты – Правильность хранения чайной пары – Правильность хранения столовых приборов			
1.11	Питьевой режим: – наличие индивидуальной емкости для питья; – правильность размещения на подносе (в чистом виде); – наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)			
1.12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря			
2	<i>Контроль за приемом пищи детьми</i>			
2.1	Объем порций при раздаче(соответствие)			
2.2	Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному режиму): – первое блюдо, горячие напитки; – компот			
2.3	Сервировка столов			
2.4	Салфетки: – качество салфеток для приема пищи (индивидуальные); – состояние накрывающих салфеток			
2.5	Своевременная раздача второго блюда			
3	<i>Общее санитарное состояние</i>			
4	<i>Выполнение инструкций по охране труда</i>			

Выводы: _____

—

—

—

—

Подпись _____ проверяющего _____

(должность) (подпись)(ФИО)

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 87 комбинированного вида»
Ново-Савиновского района г. Казани
(МБДОУ «Детский сад № 87»)**

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий _____

« ____ » _____ 20__ г.

АКТ

проверки организации и ведения производственного контроля по питанию

« ____ » _____ 20__ г.

Комиссия, назначенная приказом заведующего № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

в составе:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

В присутствии:

Провели проверку организации и ведения производственного контроля по питанию в дошкольном образовательном учреждении и выявили следующее:

№ п/п	Показатели	Оценка (+ – соответствует, - – не соответствует, v – частично соответствует)	Рекомендации
1	Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в д/с:		
	1. Наличие:		
	У заведующей (полного пакета)		
	У старшей месестры (полного		
	на пищеблоке:		
	у повара:		
	10-дневное меню		
	Технологические карты		

Таблицы отходов пищевых продуктов и блюд при холодной кулинарной обработке		
Нормы потерь массы продуктов и блюд при тепловой обработке		
Показатели выхода и нормы влажности для каш различной консистенции		
Примерное количество жидкости (молока и воды) для крупяных каш разной густоты и их время варки		
Журнал отходов		
Инструкция «Правила обработки куриных яиц»		
Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря		
<i>У кладовщика:</i>		
Типовой рацион питания детей		
План поставки продуктов		
Журнал заказа продуктов		
Журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»: – компетентность ведения журнала – действенная отметка о взаимодействии с поставщиками		
2. Аккуратность и рациональность оформления:		
у заведующей		
у старшей медсестры		
у повара		
у кладовщика		
3. Наглядность:		
стенды: – эстетика – содержание		
график закладки продуктов в котел		
ответственные за закладку продуктов в котел		
выход объема порций на 1 ребенка		
график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы		
меню на день (для родителей):		
подписи администрации и старшей медсестры		
объем выхода готового блюда		
пищевая ценность рациона питания		

	контрольное блюдо:		
	– место расположения		
	– эстетика		
	– достоверность по возрасту детей (наличие маркировки на чайной паре):		
2	Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):		
	Об организации питания детей и сотрудников		
	об ответственных за закладку продуктов в котел		
	о графике закладки продуктов в котел		
	о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам		
	о создании бракеражной комиссии		
	о создании комиссии по снятию остатков продуктов питания в продуктовой кладовой		
3	Оформление «меню-требования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок:		
	использование программного продукта:		
	– используют		
	– пишут от руки (указать причину)		
	наличие виз ответственных лиц		
	достоверность данных в меню-требовании:		
	– по количеству детей: в меню / фактическое присутствие:		
	соответствует		
	не соответствует (указать «насколько» и «почему расхождения»)		
	своевременность оформления возвратов и дополнений к меню / соответственно наличие изменения выхода готового блюда в Журнале контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции		
4	Ведение документации:		
	накопительная ведомость:		
	в компьютерном варианте		

	в рукописном варианте		
	выполнение натуральных норм продуктов на 1 ребенка		
	выполнение денежных норм		
	причины отклонений от выполнения нормативов:		
	денежных норм		
	натуральных норм		
	<i>Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции:</i>		
	органолептический контроль (работа бракеражной комиссии)		
	разрешение на выдачу (соответствие времени)		
	ведение по единой форме		
	<i>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья:</i>		
	органолептический контроль		
	выполнение сроков реализации продуктов		
	ведение по единой форме		
	наличие и ведение <i>Журнала контроля закладки основных продуктов питания в котел</i>		
	наличие и ведение <i>Журнала отходов</i>		
	наличие и ведение <i>Журнала контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)</i>		
	наличие и ведение <i>Журнала регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ</i>		
5	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий		
	наличие		
	соответствие текущему году (1 и 2 лист)		

	наличие удостоверения у ответственного за проведение производственного контроля		
	результаты отбора проб по контрольным точкам на пищеблоке (ЦГиЭ – 1 раз в год):		
	готовые блюда на соответствие СанПиН		
	смывы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблоков)		
6	Контроль за организацией питания детей в детском саду:		
	<i>ДРК</i>		
	другие формы контроля		
	итоги мониторинга состояния работы по результатам контроля		
7	Санитарное состояние помещений:		
	пищеблока:		
	горячий цех		
	мясорыбный (заготовочный) цех		
	цех по обработке овощей (первичн., вторичн.)		
	котломоечная		
	кладовых:		
	овощной кладовой		
	продуктовой кладовой		
8	Выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.1.3049-13		
	на пищеблоке:		
	горячий цех		
	мясорыбный (заготовочный) цех		
	цех по обработке овощей (первичной, вторичной)		
	котломоечная		
	кладовые:		
	овощная кладовая		
	продуктовая кладовая		
	холодильное оборудование:		
	технологическое состояние		
	санитарное состояние (шуба и т.п.)		
	соответствие температурному режиму		
	место для питания сотрудников		
	место для обработки яиц:		
	стол (или отдельное помещение)		
	емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы)		

	наличие халата		
	наличие перчаток		
	наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ		
	наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)		
	наличие тетради по обработке яиц		
	знание сотрудниками механизма обработки яиц		
	уголок бракеражной комиссии:		
	пищевой термометр		
	тарелки с отметкой веса		
	вилка, ложка, нож		
	линейка		
9	Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «меню-требованием»:		
	1-е блюда (по меню / факт / расхождение)		
	гарниры (по меню / факт / расхождение)		
	салат (по меню / факт / расхождение)		
	порционные блюда (по меню / факт / расхождение)		
	наличие литража на котлах		
	наличие литража на разливных ложках		
	наличие маркировки веса на групповой таре		
	знание медработниками механизма проверки выхода блюд		
	правильность выдачи поварами готовой продукции с пищеблока в группы		
	соответствие температурного режима блюд при отпуске в группы:		
	– горячие блюда		
	– компот		
	– вторые блюда и гарнир		
10	Организация питания в группах:		
	безопасность столовой и кухонной посуды		
	хранение столовых приборов		
	организация питьевого режима		
	наличие маркировки, литража и веса на кухонной посуде		
	наличие маркировки объема на разливных ложках		

	соблюдение очередности подачи готовых блюд		
	соблюдение нормы выдачи детям в соответствии с меню-требованием		
	наличие инструкций по мытью столовой кухонной посуды		
	общее санитарно-эпидемиологическое состояние зоны питания		
11	Охрана труда:		
	наличие инструкций на местах		
	выполнение инструкций (оборудованность рабочих мест)		

Выводы:

Председатель комиссии: _____
(подпись) (ФИО)

Члены комиссии: _____
(подпись) (ФИО)
_____ (подпись) (ФИО)