МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ ЗАПАДНОЕ УПРАВЛЕНИЕ
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №33 имени кавалера ордена «За личное мужество» С.А. Вотрина
городского округа Сызрань Самарской области

РАССМОТРЕНО:
на малом педагогическом совете
СП «Детский сад №22» № 3
от 15.01.2021г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ СОШ № 33
_____ В.Ю. Мавринский
Приказ №_____от15.01.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей и сотрудников структурного подразделения ГБОУ СОШ № 33 г. Сызрани

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и сотрудников (далее по тексту - Положение) структурного подразделения государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 33 имени кавалера ордена «За личное мужество» С.А. Вотрина городского округа Сызрань Самарской области (далее по тексту - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих структурное подразделение государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 33 имени кавалера ордена «За личное мужество» С.А. Вотрина городского округа Сызрань Самарской области (далее по тексту - Учреждение), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания детей и сотрудников в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания воспитанников в Учреждении осуществляется за счет средств областного бюджета и средств от приносящей доход деятельности (родительская плата), питание работников за счет средств сотрудников путем перечисления на расчетный счет Учреждения по приносящей доход деятельности.

1.6. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1г. 6 мес. до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.7. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, медицинская сестра, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателя).

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников и сотрудников возлагается на медицинскую сестру, заведующего хозяйством, работников пищеблока; контроль возлагается на руководителя структурного подразделения.

2. Порядок организации питания детей и сотрудников в Учреждении.

2.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием (приложение 1).

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%; обед - 35%; уплотненный полдник (40%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm$ 5 %, микронутриентов $\pm$ 15%.

2.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.5. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным директором Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели (приложение 2), с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей от 1г.6 мес. до 3-х лет, с 3-х до 7-ми лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей структурных подразделений (приложение 7, таб.1). В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

2.6. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи (приложение 10, таб. 3).

2.7. Питание детей организовывается в соответствии с утвержденным директором Учреждения примерным десятидневным меню, содержащим информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня. Меню составляется в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

2.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими

картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий.

2.9. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.10. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 11). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

2.11. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование, установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается руководителем структурного подразделения. На каждое блюдо разрабатывается технологическая карта установленного образца, утверждается директором Учреждения. Для детей разного возраста в меню соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд, в соответствии с таблицей «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)» (приложение 9,таблица 3).

2.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины внесения изменений. В меню-требование вносятся изменения согласно таблице замены пищевой продукции (приложение 11) и заверяются подписью заведующего структурным подразделением. Издается приказ директора Учреждения на внесение изменений в меню. Исправления в меню - требовании не допускаются.

2.13. Питание детей в Учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. В приготовлении пищи для детей в Учреждении исключаются - жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, (приложение № 9), который хранится один год.

2.15. Ежедневно старшей медицинской сестрой, совместно с воспитателем возрастной группы ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в табель посещаемости детей.

2.16. Родители (законные представители) обязаны информировать структурное подразделение Учреждения о предстоящем отсутствии ребенка, его болезни в течение дня и о выходе ребенка после болезни или отсутствия по семейным обстоятельствам до 12.00 часов предшествующего дня.

2.17. В случае расхождения количества воспитанников по меню-требованию и фактической численности детей в текущий день (не более 3-х детей), производится увеличение (уменьшение) выхода порций пропорционально всем присутствующим воспитанникам.

2.18. В случае расхождения количества воспитанников по меню-требованию и фактической численности детей в текущий день (более 3-х детей), производится перерасчет меню-требования по фактическому пребыванию детей. Излишки продуктов питания по Акту возврата продуктов питания сдаются на склад кладовщику. Недостающие продукты питания на прибывших детей получаются со склада.

2.19. Штучные продукты, продукты в индивидуальной потребительской упаковке, которые образовались в результате уменьшения количества воспитанников, выдаются воспитанникам по медицинским показаниям, имеющим дефицит массы тела.

2.20. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, овощи, так как перед закладкой, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.21. Учет продуктов питания на складе структурного подразделения проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.22. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному директором Учреждения графику, только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, руководителя (или методиста в отсутствии руководителя), старшей медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (приложение 4). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.23. 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 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6°С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра, назначенная приказом директора Учреждения.

2.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не используются запрещенные СанПиН пищевые продукты; не изготавливаются на пищеблоке творог и другие кисломолочные продукты, не готовятся блинчики с мясом или творогом, макароны по-флотски, макароны с рубленым яйцом, зельц, яичницы-глазуньи, холодные напитки и морсы из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаки из сельди, студни, паштеты, заливные блюда (мясные и рыбные); окрошки и холодные супы; не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль (приложение 6).

2.25. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке. Учреждение вправе осуществлять контроль за состоянием специализированного транспорта, осуществляющего доставку пищевых продуктов.

2.26. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в структурном подразделении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-

фактура, удостоверение качества или сертификат соответствия, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик, назначенный приказом директора Учреждения. Результаты контроля скоропортящихся продуктов регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение 5). Кладовщик обеспечивает прием качественных продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.27. В структурном подразделении создаются условия для хранения пищевых продуктов в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование - контрольными термометрами (приложение 2,3).

2.28. Устройство, оборудование и содержание пищеблока структурного подразделения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.29. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном рабочем состоянии.

2.30. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара, используемые в структурном подразделении, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.31. Для приготовления пищи используется исправное электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.32. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку - по утвержденному графику (еженедельно).

2.33. Работники пищеблока раз в год проходят медицинские осмотры и обследования, раз в год - профессиональную гигиеническую подготовку: повара, кладовщик, остальные работники Учреждения проходят профессиональную гигиеническую подготовку один раз в два года. В личных медицинских книжках работников пищеблока должны быть результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.34. Ежедневно перед началом работы старшей медицинской сестрой проводится осмотр работников пищеблока и помощников воспитателя, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (приложение № 1). Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

2.35. Работникам пищеблока, не разрешается во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить в помещениях и на территории детского сада. Помощникам воспитателя не разрешается во время раздачи пищи носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками и курить в

помещениях и на территории детского сада.

2.36. Работники пищеблока обеспечиваются специальной одеждой, не менее 3-х комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

2.37. Персонал структурного подразделения должен строго соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

2.38. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов). У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

2.39. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

2.40. В Учреждении организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, смену кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике. Смену воды в емкости для раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Питьевая кипяченая вода выдается с кухни на группы, согласна графика.

2.41. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в структурном подразделении и дома родителей (законных представителей) воспитанников старшая медицинская сестра, воспитатели информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на раздаче у пищеблока, в каждой групповой ячейке, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.42. Учреждение обеспечивает одноразовым питанием сотрудников на основании личного заявления каждого работника, приказа директора Учреждения.

2.43. Время приема пищи различными категориями работников устанавливается Правилами внутреннего трудового распорядка.

2.44. Начисление платы за питание сотрудников производится бухгалтерией на основании табелей учета питающихся сотрудников.

2.45. Начисление платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, производится бухгалтерией на основании табелей учета посещаемости детей, утвержденных заведующим структурного подразделения.

2.46. Количество детодней по табелям посещаемости детей и журналу учета питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.

3. Требования к организации питания детей в группе

3.1. Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи; в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель, помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

3.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приема пищи.

3.5. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки на столы ставятся хлебницы с хлебом; салфетницы.
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню раскладывают салат;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании убирают со столов тарелки из - под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.6. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и младший воспитатель, помощник воспитателя.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

4.1. Поставку продуктов в структурное осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) Учреждение направляет поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила в Учреждение продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, или выявлено расхождение между весом поставленного продукта и указанием веса данного продукта в бухгалтерских документах, кладовщик данный товар не должен принимать у экспедитора. В этом случае оформляется акт об установлении расхождений в качестве (количестве) при приемке продуктов питания (приложение № 14).

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, а было выявлено позднее (при хранении, первичной или тепловой обработке) Учреждение принимает оперативные меры по уведомлению снабжающей организации, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов. Оформляется приказ на внесение изменений в меню.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы структурного подразделения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения. Исходя из этого, график завоза продуктов в структурное подразделение подлежит согласованию с заведующим. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право

отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Производственный контроль за организацией питания детей.

5.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания детей.

5.2. Система контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:

5.2.1. обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков, фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным двухнедельным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;

5.2.2. правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

5.2.3. качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

5.2.4. соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

5.2.5. качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации;

5.2.6. соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания: технология мытья посуды и другие.

5.3. Для соблюдения принципов организации питания детей, формирования культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приеме пищи, формирования положительного отношения детей к процессу еды в структурном подразделении для воспитателей и младших воспитателей организовываются обучающие занятия, открытые просмотры режимных моментов, связанных с организацией питания. За организацией питания проводится контроль, осуществляемый руководителем и старшим воспитателем, заведующим хозяйством. К данному направлению контроля по усмотрению администрации структурного подразделения могут привлекаться опытные педагоги, старшая медицинская сестра, врач. Результаты контроля могут фиксироваться как в принятых в Учреждениях формах учета контроля за организацией педагогической деятельности, так и картах контроля (приложение №№ 15-25). Так же осуществляется ведомственный контроль, за рационом питания раз в 10 дней (приложение №13). Результаты контроля по организации питания доводятся до сведения работников, могут выноситься на обсуждение на оперативные совещания, педагогические советы, общие собрания коллектива.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический

ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.6. Заведующим совместно со старшей медицинской сестрой разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом директора.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

6. Отчетность и делопроизводство.

6.1. Руководитель структурного подразделения осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в структурном подразделении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение N 1

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

Приложение N 2

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

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

Приложение N 3

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование производственного помещения	Месяц/дни: (ежедневно) (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)						
		1	2	3	4	5	6	7

Приложение N 4

Журнал
бракеража готовой пищевой продукции

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

Приложение N 5

Журнал
бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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

Приложение N 6

ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

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

Приложение N 7

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

Таблица 1

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

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1.	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2.	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3.	Сметана	9	11
4.	Сыр	4	6
5.	Мясо 1-й категории	50	55
6.	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная, 1 кат.)	20	24
7.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8.	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9.	Яйцо, шт.	1	1
10.	Картофель	120	140
11.	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12.	Фрукты свежие	95	100
13.	Сухофрукты	9	11
14.	Соки фруктовые и овощные	100	100
15.	Витаминизированные напитки	0	50
16.	Хлеб ржаной	40	50
17.	Хлеб пшеничный	60	80
18.	Крупы, бобовые	30	43
19.	Макаронные изделия	8	12
20.	Мука пшеничная	25	29
21.	Масло сливочное	18	21
22.	Масло растительное	9	11
23.	Кондитерские изделия	12	20
24.	Чай	0,5	0,6
25.	Какао-порошок	0,5	0,6
26.	Кофейный напиток	1	1,2
27.	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28.	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29.	Крахмал	2	3
30.	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение N 8

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Угле воды		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдни							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							

итого за ужин							
Итого за день:							
…….							
Среднее значение за период:							

Приложение N 9

Таблица 1

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

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

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;

2 - 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.

3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;

4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОУ, 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 могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 - 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;

8 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

Таблица 2

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

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

Приложение N 10
Таблица 1

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин C (мг/сут)	45	50	60	70
витамин B1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин B2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин A (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Таблица 2

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%

профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двусменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Таблица 3

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

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

Приложение N 11

ТАБЛИЦА
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
		Творог с массовой долей жира 9%	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22

Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение N 12

КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И РЕЖИМА ОБУЧЕНИЯ

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8 - 10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11 - 12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин

	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14,00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00 - 18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30 - 14.30	завтрак и обед
	8.30 - 18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин

Приложение N 13

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____
Режим питания: двухразовое (пример)

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

Рекомендации по корректировке меню: _____
Подпись медицинского работника и дата:
Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:
Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Приложение № 14

АКТ
об установлении расхождений в качестве при приемке продуктов питания.

от «_____»_____20_____ г

Бракеражная комиссия в составе:

1. Ф.И.О. должность
2. Ф.И.О. должность
3. Ф.И.О. должность

утвержденная приказом директора ГБОУ СОШ № 21 г. Сызрани
от_____»_____20_____ г. №_____
в присутствии
представителя_____
(наименование поставщика)
_____

произвела прием продуктов питания и установила:

1).Наименование и адрес поставщика_____

2).Договор на поставку № _____от «_____»_____ 20____ г

3).Счет – фактура, расходная фактура, сертификат качества (нужное подчеркнуть) от «_____»_____ 20_____ г. № _____

4).Доставлена партия_____
(наименование продуктов питания)
5).В количестве_____ (штук, массой брутто кг).

6).Время начала приема товаров в_____час., _____мин. «____»_____ 20___ г

7).Груз перевешан (пересчитан) (нужное подчеркнуть), его масса брутто (штук) составляет
_____

8).Подробное описание состояния продуктов питания и тары по внешнему виду и взятию проб (нужное подчеркнуть)
_____
_____
_____

9).Заключение комиссии о характере порчи продуктов питания
_____
_____
_____
_____

Члены комиссии _____ _____
подпись расшифровка подписи
_____ _____
_____ _____

Забракованные продукты питания принял _____
Дата _____

Приложение № 15.

АКТ
контроля по закладке продуктов питания

дата _____
Ф.И.О. и должность лица, осуществляющего контроль_____
произвела проверку по закладке продуктов в блюдо и установила:

Наименование блюда	Наименование продукта	Выход по меню	Выход по факту

Подпись проверяющего _____
Ознакомлен _____

Приложение № 16.

АКТ ПРОВЕРКИ

Дата_____

Цель проверки: проверка выхода блюд в соответствии с меню.

Бракеражная комиссия составе:

1. Ф.И.О. должность_____
2. Ф.И.О. должность_____
3. Ф.И.О. должность_____

произвела контрольное взвешивание блюд и установила следующее:

№ п/п	Наименование блюда	Масса порционного блюда	Выход по меню	Выход по факту

Выводы:_____
Предложения:_____
Дата _____
Члены комиссии _____ _____
подпись расшифровка подписи
_____ _____

Приложение № 17.

Карточка контроля по соблюдению требований СанПиН
«Соответствие объема порций в организации питания детей»

Месяц_____
Группа _____
Ф.И.О пом. воспитателя_____

Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль
_____

№ п/п	Завтрак. Название блюда	Условное обозначение	Обед. Название блюда	Условное обозначение	Полдник. Название блюда	Условное обозначение	Ужин. Название блюда	Условное обозначение

Условные обозначения:
Н – норма (соответствует норме);
Д - допустимо (незначительные отклонения);
Н/н – ниже нормы (значительное отклонение от нормы).
Выводы:_____
Предложения:_____
Подпись проверяющего_____
Ознакомлена_____
Дата_____

Приложение № 18.

Карточка контроля
соблюдения требований санэпидрежима
«Технология мытья посуды».

Дата _____
Ф.И.О. помрощника воспитателя_____
Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль_____

№ п/п	Наименование режимного процесса	Норма	Допустимо	Ниже нормы	Примечание

Выводы:_____

Предложения:_____

Подпись проверяющего_____
Ознакомлен: _____

Приложение № 19.

Карта контроля
за рациональным выполнением работниками функциональных обязанностей:
«Распределение функциональных обязанностей во время приема пищи»

Дата _____
Группа _____
Ф.И.О воспитателя_____
Ф.И.О. младшего воспитателя _____
Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль_____

№ п/п	Вопросы контроля	Комментарии, оценка
1.	Подготовка детей к приему пищи (сервировка стола, дежурство)	
2.	Руководство воспитателя во время приема пищи (преподнесение блюд, поведением детей, пользование столовыми приборами и т.д.)	
3.	Деятельность младшего воспитателя (культура подачи блюд, смена подачи блюд, взаимодействие с детьми)	
4.	Руководство окончанием приема пищи	

Ознакомлены: _____

Приложение № 20.

Карта контроля
По организации совместной деятельности педагога и детей:
«Формирование навыков самообслуживания у детей (сервировка стола)»

Дата _____
Группа _____
Ф.И.О воспитателя_____
Ф.И.О. младшего воспитателя _____
Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль_____

№ п/п	Вопросы контроля	Комментарии, оценка
1.	Соответствие программным требованиям и возрасту детей	
2.	Эстетика сервировки в соответствии с меню	
3.	Использование приемов обучения детей сервировке стола.	
4.	Использование педагогом приемов сервировки стола при обучении.	
5.	Руководство младшего воспитателя сервировкой стола.	
6.	Участие детей в сервировке стола	

Ознакомлены: _____

Приложение № 21.

Карта контроля
По организации совместной деятельности педагога и детей:
«Формирование у детей умений в пользовании столовыми приборами»

Дата _____
Группа _____
Ф.И.О воспитателя_____
Ф.И.О. младшего воспитателя _____
Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль_____

№ п/п	Вопросы контроля	Комментарии, оценка
1.	Методы и приемы педагога (образец воспитателя, приемы показа, худ. слово, пример ребенка и т.д.)	
2.	Осуществление индивидуального подхода к детям.	
3.	Создание проблемной ситуации педагогом.	
4.	Называние столовых приборов детьми во время приема пищи.	
5.	Оценка навыков и умений детей педагогом.	
6.	Работа по закреплению навыка в режиме дня.	

Ознакомлены: _____

Приложение № 22.

Карта контроля
По организации совместной деятельности педагога и детей:
«Формирование навыков самообслуживания у детей старшего дошкольного возраста (дежурство детей по столовой)»

Дата _____
Группа _____
Ф.И.О воспитателя_____
Ф.И.О. младшего воспитателя _____
Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль_____

№ п/п	Вопросы контроля	Комментарии, оценка
1.	Наличие отметки дежурных в уголке дежурства.	
2.	Подготовка дежурных.	
3.	Использование алгоритмов сервировки стола дежурными.	
4.	Владение приемами раскладывания столовых приборов.	
5.	Владение приемами складывания салфеток.	
6.	Представление меню (называние блюд).	
7.	Участие в подаче блюд детям.	
8.	Участие в подаче блюд детям.	
9.	Применение навыков самоконтроля.	
10.	Использование инвентаря при уборке столов.	

Ознакомлены: _____

Приложение № 23.

Карта контроля
По организации совместной деятельности педагога и детей:
«Этикет за столом»

Дата _____
Группа _____
Ф.И.О воспитателя_____
Ф.И.О. помощника воспитателя _____
Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль_____

№ п/п	Вопросы контроля	№ групп / оценка				
1.	Поза детей во время еды					
2.	Умение преподносить блюдо					
3.	Умение обращаться к взрослым					
4.	Умение обращаться к сверстнику					
5.	Культура употребления пищи (пережевывание пищи, обращение с приборами)					
6.	Умение пользоваться салфетками					
7.	Умение благодарить за еду					

Оценка:
- зеленый цвет - владеют полностью;
- синий цвет - частично владеют;
- красный цвет - не владеют.

Подпись проверяющего_____

Приложение № 24.

Карта контроля
По организации совместной деятельности педагога и детей:
«Формирование культуры еды у детей
младшего и старшего возраста»

Дата _____
Группа _____
Ф.И.О воспитателя_____
Ф.И.О. младшего воспитателя _____
Ф.И.О., должность лица, осуществляющего контроль_____

№ п/п	Вопросы контроля	Комментарии, оценка
1.	Создание условий для организации питания в группе в соответствии с возрастом	
2.	Сервировка стола (поручения, дежурство)	
3.	Умения пользования столовыми приборами	
4.	Поведение детей за столом (этикет)	
5.	Преподнесение детям блюд (меню, питательная ценность и т.д)	
6.	Роль младшего воспитателя в формировании умений и навыков у детей	
7.	Организация работы с родителями по культуре питания	

Ознакомлены: _____

Приложение № 25.

План тематического контроля
Тема: «Организация питания в группах»

Цель: Изучение условий для организации детского питания по формированию навыков культуры еды

№ п/п	Вопросы контроля	Комментарии, оценка
1.	Создание условий для организации питания детей в группе (приема пищи) в соответствии с возрастом	
2.	Соблюдение режима питания, своевременность доставки пищи в группу	
3.	Подготовка детей к приему пищи, организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	
4.	Настроение детей, их общение, состояние (возбужденное или спокойное)	
5.	Сервировка стола, соблюдение требований эстетики при сервировке стола в зависимости от возраста детей	
6.	Организация деятельности дежурных	
7.	Поведение детей во время приема пищи	
8.	Посадка детей за столом	
9.	Руководство воспитателя	
10.	Роль младшего воспитателя	
11.	Умение детей пользоваться столовыми приборами	
12.	Культура подачи блюд	
13.	Общение взрослых с детьми во время приема пищи	
14.	Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)	
15.	Доводится ли норма питания (объем блюда) до каждого ребенка	

Критерии оценки:

3 балла – обстановка в группах соответствует этическим и санитарно-гигиеническим нормам, создан эмоционально-положительный комфорт во время еды, обеспечивается индивидуально-дифференцированный подход к детям, педагоги эффективно применяют разнообразные формы работы, дети в совершенстве владеют знаниями и навыками культуры приема пищи, этикетом.
2 балла – в группах соблюдены санитарно-гигиенические и эстетические требования, создан эмоционально-положительный настрой, педагоги используют традиционные формы работы с детьми, дети владеют знаниями и навыками культурной еды.
1 балл – санитарно-гигиенические и эстетические требования нарушены, эмоционально-положительный настрой отсутствует, педагоги частично применяют методы и приемы, у детей недостаточно развиты навыки культуры еды в соответствии с возрастной нормой.