

Муниципальное казенное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад №4 «Радуга»
Поспелихинского района Алтайского края

ПРИКАЗ

25.04.2019

№ 37-р

с. Поспелиха

О совершенствовании системы по
организации питания

В целях осуществления мероприятий по совершенствованию системы организации питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях, **п р и к а з ы в а ю :**

1. Заведующим филиалам, заместителю заведующего совместно с медицинскими сестрами учреждения дошкольных образовательных организаций:

- разработать план мероприятий по совершенствованию системы организации питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях, взяв за основу план мероприятий на 2019 - 2020 годы (прилагается);

- оформить стенды, соответствующей тематики, оформление столовых и рекреаций возле столовых (при приемке образовательных организаций к новому учебному году данный вопрос включен);

- провести мониторинг сайтов общеобразовательных организаций с целью обновления (создания) страничек по дошкольному питанию, с размещением плана мероприятий по совершенствованию системы организации питания обучающихся и воспитанников в дошкольных образовательных организациях;

- на 2019 - 2020 годы запланировать проведение мероприятий с воспитанниками и их родителями (законными представителями) по пропаганде культуры здорового питания;

- в случае изменения условий организации питания в дошкольных образовательных организациях необходимо провести дополнительную информационную работу с родительской общественностью о потребности внесения данных изменений;

- в срок до 30.04.2019 сформировать группы общественного контроля организации питания детей всех возрастов в дошкольных образовательных организациях (приложение 1);

2. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.В. Сумченко

РЕКОМЕНДАЦИИ

для организации групп (комиссий) общественного контроля организации питания детей дошкольных образовательных организациях

Основные нормативно-правовые и методические документы по организации питания в школах:

СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций

Контроль за организацией питания в дошкольных образовательных организациях:

В рамках контроля за организацией питания в дошкольных образовательных организациях должно быть предусмотрено следующее:

- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- предоставление питания в соответствии с меню, утвержденным заведующим;

- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором (контрактом), заключенным Организацией с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания;

- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- контроль за наличием товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, иных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции (сырья, полуфабрикатов);

- проведение органолептического контроля качества поставляемую молочную продукцию (масло сливочное, сыр и др.), не допускается к реализации и использованию молочная продукция несвойственной натуральному продукту,

- не допускается использование молочных продуктов с использованием растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;

- не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного для производства продуктов детского питания, в том числе для дошкольных образовательных организациях;

- рекомендуется использовать сосиски, сардельки и колбасу вареную, предназначенные для детского питания.

Организация общественного контроля за питанием в дошкольных образовательных организациях:

Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией ДООУ с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

Состав общественной комиссии утверждается приказом заведующего ДООУ в начале каждого учебного года. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному примерному меню по набору блюд, составу и выходу блюд (рекомендуемой массе порций для обучающихся различных возрастов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13), а также по вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в основном и дополнительном меню продуктов и блюд, запрещенных к реализации в образовательных учреждениях;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием и оформлением столовой.

Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания воспитанников периодически (но не реже 1 раза в год) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при заведующем.

Основные требования к организации работы бракеражной комиссии:

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника (при наличии), работника пищеблока и представителей администрации дошкольного образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают взятую непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

Состав и положение бракеражной комиссии утверждается заведующим ДООУ.

Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии,

меню, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде и сайте ДООУ.

Документация пищеблока школы (которые могут смотреть группы (комиссии) общественного контроля:

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- 12-ти дневное меню, утвержденное заведующим ДООУ, ежедневное меню, наличие технологических карт на блюда, указанные в меню;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок в соответствии с национальным календарем (взрослые от 18 лет ревакцинация против дифтерии, столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации; вакцинация против вирусного гепатита В до 55 лет; против кори до 55 лет);
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой Сан-ПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания:

Ответственный за организацию питания ежеквартально осуществляет контроль исполнения договора на предоставление услуг питания.

Итоги проведенных административных и общественных проверок рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.

При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока.

О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений заведующий обязан незамедлительно сообщить в вышестоящий орган управления образованием, территориальный орган Роспотребнадзора и орган управления здравоохранением.

При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением договора на предоставление услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в ДОО проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.

В случаях выявления нарушений школа инициирует расторжение договоров.

Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

После обработки яиц, перед их разбивкой работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку

установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/ 1 раз в год
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5	Наличие товаросопроводительной документации, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании (сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия,	1 раз в месяц

	ее зарегистрировавший); наличие маркировки на транспортной или потребительской таре пищевой продукции	
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов, указанных на маркировке	1 раз в месяц
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	1 раз в месяц
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре производителя (поставщика) на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11	Обеспеченность столовой фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой в количестве не менее 2-х комплектов на одно посадочное место, отсутствие сколов и	1 раз в месяц
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13	Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока, соблюдение кратности и качества проведения текущих и	1 раз в месяц
14	Соблюдение фактического рациона питания утвержденному примерному меню	1 раз в месяц
15	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, - готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления,	ежедневно
16	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом)	ежедневно
17	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня .	ежедневно
18	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды либо достаточное количество одноразовых стаканчиков, емкостей для сбора использованных одноразовых стаканчиков	ежедневно
19	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной	ежедневно

	крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)	
20	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	ежедневно
21	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
22	Ведение журнала С-витаминизации третьих блюд	ежемесячно
23	Наличие протоколов лабораторно-инструментальных исследований, проводимых в рамках производственного контроля: - микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; - микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по	в соответствии с программой
24	Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, имеющихся в наличии на	1 раз в месяц

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы образовательных организаций обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРОК ДОШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ С
УЧАСТИЕМ ГРУПП (КОМИССИЙ) ОБЩЕСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ**

№ п/ п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2	Наличие товаросопроводительной документации, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании (сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший); наличие маркировки на транспортной или потребительской таре пищевой продукции	

3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
5	Соблюдение условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, указанных на маркировке	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре производителя (поставщика) на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8	Обеспеченность столовой фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой в количестве не менее 2-х комплектов на одно посадочное место, отсутствие сколов и трещин	
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
10	Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока удовлетворительное, кратность и качество проведения текущих и генеральных уборок соблюдается	
11	Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню	
12	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
13	Выход порционных блюд соответствует рекомендуемой массе порций для обучающихся различных возрастов	
14	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом)	
15	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.	
16	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды либо достаточное количество одноразовых стаканчиков, емкостей для сбора использованных одноразовых стаканчиков	

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

В присутствии _____

_____ составил

и настоящую справку о том, что « __ » _____ 20 ____ г. в
_____ час. _____ мин. проведено изучение организации питания в
общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве __ ;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и
горячая)) рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца
количестве _____

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приёма пищи обучающимися _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: _____

дежурство учащихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов _____

чистота зала _____

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и
др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном
зале _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров _____

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной
продукции _____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____

- наличие 2-х комплектов подносов _____

- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____

- гигиеническое состояние столовых приборов _____

Соответствие рационов питания утверждённому меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд _____

Ассортимент буфетной продукции _____

Наличие пищевых отходов _____

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

_____ -

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации :
