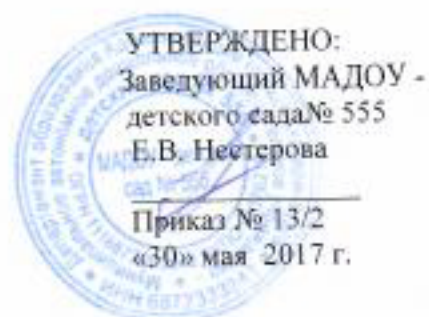


СОГЛАСОВАНО:  
Педагогическим Советом МАДОУ  
(протокол № 5 от «30» мая 2017 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания детей**  
**в МАДОУ – детском саду № 555**

## **1. Раздел. Общие положения.**

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с действующими законодательными и нормативными актами:
- 1.1.1. Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ;
  - 1.1.2. Федеральный Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ;
  - 1.1.3. 3 Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 30.12.2015) "Об образовании в Российской Федерации"
  - 1.1.4. Федеральный Закон РФ «О качестве безопасности продуктов питания» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ;
  - 1.1.5. Федеральный Закон РФ «О ветеринарии» от 21.06.1993 г. № 4979-1
  - 1.1.7. Постановление Министерства здравоохранения РФ от 05.03.2004 г. № 9 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов»;
  - 1.1.8. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
  - 1.1.10. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
  - 1.1.11. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
  - 1.1.12. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
  - 1.1.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
  - 1.1.14. Методические рекомендации от 18.12.2008 г. МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»;
  - 1.1.15. Устав МАДОУ- детский сад № 555.
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 555 (далее – детский сад) и порядок организации питания детей в условиях детского сада.
- 1.3. Детский сад обеспечивает рациональным и сбалансированным питанием детей по установленным нормам, в соответствии с их возрастом, временем пребывания в детском саду.
- 1.4. Основными задачами организации питания детей в детском саду являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.
- 1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в детском саду, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.
- 1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) осуществляется сотрудниками пищеблока и работниками детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 1.7. Ответственность и контроль за соблюдение санитарно-эпидемиологических нормам и правил при организации питания воспитанников возлагается на сотрудников участвующих в организации питания несет заведующий.

## **2. Раздел. Организация питания на детском саду.**

- 2.1. Воспитанники детского сада получают сбалансированное питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. Режим питания организован в зависимости от длительности пребывания детей в детском саду. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в детском саду используются рекомендованные СанПиНом 2.4.1.3049-13 нормативы.
- 2.2. Питание в детском саду организовывается в соответствии с примерным двадцатидневным меню, разработанным по установленной форме, утвержденным заведующим детского сада.



- 2.3. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах для детей двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, и рекомендованных среднесуточных норм питания детей в дошкольных образовательных организациях. При составлении меню и расчете калорийности соблюдаются оптимальные соотношения пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) 1: 1 : 4 соответственно.
- 2.4. Меню составляется в соответствии с рекомендованным ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях
- 2.5. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.
- 2.6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях, не проводится постоянно.
- 2.7. Наименование блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном двадцатидневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.
- 2.8. Двадцатидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).
- 2.9. Согласно утвержденного примерного меню ежедневно накануне приготовления пищи кладовщик составляет меню-требование в электронном виде, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Меню-требование является основным документом по питанию, утверждает заведующий детского сада, подписывает кладовщик, повар исполнитель.
- 2.10. На основании меню-требования кладовщик накануне приготовления пищи выдает продукты на пищеблок на весь день.
- 2.11. Количество детей, поставленных на питание должно соответствовать фактически присутствующим. Допустимая разница между фактически присутствующими и поставленными на питание 1-3 человека. При разнице 4 и более составляется: накладная возврата на склад или накладная дополнительной выдачи на пищеблок. На продукты, заложенные в котел, возврат не производится.
- 2.12. Организация питания осуществляется на основе принципов щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.
- 2.13. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60...+65 С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15 С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.
- 2.14. С-витаминизация третьих блюд (компот или кисель) проводится шеф-поваром после его охлаждения до температуры +15 С (для компота) и +35 С (для киселя) непосредственно перед раздачей. С-витаминизация в детском саду осуществляется из расчета для детей 3–6 лет – 50 мг на порцию. Витаминизированные блюда не подогревают. Сведения заносятся в журнал «Проведения витаминизации третьих блюд».
- 2.15. Для организации питьевого режима в детском саду используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3 часов. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.
- 2.16. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка. В приемных всех возрастных групп вывешивается ежедневное меню

### **3. Организация работы пищеблока.**

- 3.1. Оборудование и содержание пищеблока соответствует действующим санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
- 3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.



- 3.3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты находятся на пищеблоке.
- 3.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек, назначенной приказом заведующего детского сада. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой кулинарной продукции».
- 3.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) – в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сосиски, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 3.6. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
- 3.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 3.8. Обработка яиц проводится в специально отведенном месте цеха сырой продукции, строго соблюдая инструкцию. Для полного погружения яиц в раствор используется перфорированная емкость.

#### **4. Организация питания воспитанников в группах.**

- 4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- 4.1.1. В создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- 4.1.2. В воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 4.2. Получение пищи с пищеблока на группу осуществляет младший воспитатель в промаркированной посуде строго по графику, который утверждает заведующий детского сада.
- 4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- 4.4.1. Промыть столы горячей водой с использованием разрешенного моющего средства, а затем чистой водой;
- 4.4.2. Тщательно вымыть руки с мылом;
- 4.4.3. Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- 4.4.4. Проветрить помещение;
- 4.4.5. Сервировать столы в соответствии с приемом пищи. Обязательное наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.7. Детская порция должна соответствовать меню и контрольной порции.
- 4.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 4.9. Во вторых младших группах детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
- 4.10. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:
- 4.10.1 во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- 4.10.2 разливается третье блюдо;
- 4.10.3 в салатницы, согласно меню, раскладывается салат (порционные овощи);
- 4.10.4 подается первое блюдо;
- 4.10.5 дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- 4.10.6 по мере употребления детьми блюда, воспитатель убирает со столов салатники
- 4.10.7 дети приступают к приему первого блюда;



- 4.10.8 подается второе блюдо младшим воспитателем;  
4.10.9 прием пищи заканчивается приемом третьего блюда  
4.11. ответственность за организацию питания в группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

### Порядок учета питания в детском саду.

- 5.1. К началу учебного года заведующий детского сада издает приказ о назначении ответственного за питание (кладовщик), определяет его функциональные обязанности.  
5.2. Кладовщик ежедневно составляет меню-требование на следующий день. Меню составляет на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 10.00 до 12.00 часов подают воспитатели.  
5.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, то для всех детей увеличивается выход блюд. На последующие виды приема пищи, в соответствии с количеством отсутствующих детей, кладовщик составляет накладную «вернуть на склад».  
5.4. В случае увеличения детей – на завтрак уменьшается выход блюд. На последующие виды приема пищи, в соответствии с количеством прибывших детей, кладовщик составляет накладную «выдать дополнительно со склада».  
5.5. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если: они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания; мясо, куры, печень, рыба; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.  
5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо; консервация (овощная, фруктовая); сгущенное молоко; кондитерские изделия, масло сливочное; масло растительное; сахар, крупы, макароны, овощи, штучный товар (йогурт в индивидуальной упаковке, сок в индивидуальной упаковке.  
5.7. Списание излишков продуктов и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии ДОУ с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименование продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда  
5.8. Начисление платы за питание производится филиалом МКУ ЦБ на основании табеля учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги.  
5.9. Число дето/дней по табелям посещаемости строго соответствует числу детей, стоящих на питании в меню-требовании.  
5.10. Филиал МКУ ЦБ, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств  
5.11. Размер родительской платы за присмотр и уход за детьми устанавливает Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга

### 6. Организация по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

- 6.1. Поставку продуктов в детский сад осуществляет снабжающая организация, получившая право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.  
6.2. Продукты питания поставляются в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы детского сада. Поставка продуктов производится во время присутствия персонала, ответственных за приемку продукции.  
6.3. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.  
6.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детском саду осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки, сохраняются до окончания реализации продукции.  
6.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет бракеражная комиссия детского сада. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов».



- 6.6. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, предусмотренной законодательством Российской Федерации.
- 6.7. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- 6.8. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха и влаги, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

## **7. Организация контроля за питанием.**

- 7.1. В детском саду обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей:
- 7.1.1. Контроль качества и безопасности поступающего сырья и компонентов, условий их хранения и соблюдения сроков реализации и годности;
- 7.1.2. Контроль производства продукции по ходу технологического процесса (правильность расчетов необходимого количества продуктов, качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции);
- 7.1.3. Контроль соблюдения режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- 7.1.4. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима;
- 7.1.5. Контроль соблюдения персоналом личной гигиены.
- 7.1.6. Ежемесячно выполняется контроль над выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности). Составляется отчет по выполнению натуральных норм питания и отчет по физиологическим нормам в суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии;
- 7.2. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, кладовщика, медсестры, педагогами, помощниками воспитателя определяется должностными инструкциями.
- 7.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета, Совета ДОУ.

## **8. Питание сотрудников.**

- 8.1. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе согласно личного заявления.
- 8.2. Порядок питания сотрудников утверждается приказом по учреждению.
- 8.3. Меню на сотрудников составляется по натуральным нормам детей дошкольного возраста.
- 8.4. Питание сотрудников производится из общего котла, без права выноса. Сотрудники получают только обед (второе и третье блюдо, хлеб).
- 8.5. Воспитатели и младшие воспитатели обедают вместе с детьми.
- 8.6. За питание сотрудники полностью оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости. Деньги за питание сотрудники вносят на внебюджетный счет детского сада для восстановления расходов по питанию.
- 8.7. Ответственность, за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующий детским садом.

## **9. Отчетность и делопроизводство.**

- 9.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности детского сада по организации питания детей.
- 9.2. Отчеты об организации питания в детском саду доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 9.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

## АКТ КОНТРОЛЯ «ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ В БЛЮДО»

дата \_\_\_\_\_

Ф.И.О. и должность осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

произвела проверку по закладке продуктов в блюдо и установила

Наименование блюда	Наименование продукта	Выход по меню	Выход по факту

Подпись \_\_\_\_\_

Ознакомлен \_\_\_\_\_

## Приложение 2

## АКТ ПРОВЕРКИ «МАРКИРОВКА ОБОРУДОВАНИЯ, ПОСУДЫ, ИНВЕНТАРЯ»

от \_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

Мною была проведена проверка маркировки и установлено следующее

Наименование	Объект	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Посуда				
Ветоши				
Оборудование				
Столовые принадлежности				
Уборочный инвентарь				

Вывод:

Срок повторной проверки \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

Ознакомлена \_\_\_\_\_



## АКТ- ПРОВЕРКИ

Дата \_\_\_\_\_

Цель проверки: Выборочная проверка сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.

Комиссия в составе: \_\_\_\_\_

провела выборочно проверку сроков хранения и своевременного использования продуктов следующих продуктов питания

N	Наименование	Единица измерения	Дата поступления	Дата реализации	Срок хранения
1					

Вывод

Дата \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

_____ /	_____ /
подпись	расшифровка подписи
_____ /	_____ /
_____ /	_____ /



АКТ N \_\_\_\_\_

От « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_\_ г.

Бракеражная комиссия в составе:

\_\_\_\_\_ Должность \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

- \_\_\_\_\_ Должность \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

- \_\_\_\_\_ Должность \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Произвела контрольное взвешивание блюда и установила:

Наименование продуктов питания	Количество	Выход по меню	Выход по факту

Члены комиссии:

/ \_\_\_\_\_ /  
подпись\_\_\_\_\_ /  
расшифровка подписи/ \_\_\_\_\_ /  
\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



## КАРТОЧКА КОНТРОЛЯ «СООТВЕТСТВИЕ ОБЪЕМА ПОРЦИИ БЛЮДА НОРМЕ ДЛЯ РЕБЕНКА»

Месяц \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Ф.И.О воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О. мл воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О. проверяющего \_\_\_\_\_

N	Завтрак Название блюда	Усл. обоз	Обед Название блюда	Усл. обоз	Полдник Название блюда	Усл. обоз	Ужин	Усл. обоз
1								

Условные обозначения:

Н – норма ( соответствует норме)

Д- допустимо ( незначительные отклонения)

Н/Д – ниже нормы ( значительное отклонения от нормы)

ВЫВОД: \_\_\_\_\_

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Подпись проверяющего \_\_\_\_\_

Подпись контролируемого \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Приложение 6

## КАРТОЧКА ОПЕРАТИВНОГО КОНТРОЛЯ ТЕХНОЛОГИЯ «МЫТЬЯ ПОСУДЫ»

Дата \_\_\_\_\_

Ф.И.О. мл. воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О. осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

N	Наименование режимного процесса	Норма	Допустимо	Ниже нормы	Примечание

ВЫВОД:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Роспись проверяющего \_\_\_\_\_ Ознакомлен : роспись \_\_\_\_\_



АКТ  
об установлении расхождений в качестве при приемке продуктов питания.  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

комиссия в составе:

\_\_\_\_\_ ( Ф.И.О. , должность)

назначенная приказом от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г N \_\_\_\_\_  
в присутствии представителя \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ( наименование поставщика)

произвела прием продуктов питания и установила:

1) Наименование и адрес поставщика \_\_\_\_\_

2) Договор на поставку N \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

3) Счет –фактура, расходная фактура, сертификат качества ( ненужное зачеркнуть) от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. N \_\_\_\_\_

4) Доставлена партия \_\_\_\_\_ (наименование продуктов питания)

5) В количестве \_\_\_\_\_ ( штук, массой брутто кг).

6) Время начала приема товаров в \_\_\_\_\_ ч., \_\_\_\_\_ мин. « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

7) Груз перевешан (пересчитан) \_\_\_\_\_ его масса брутто ( штук)

составляет \_\_\_\_\_  
8) Подробное описание состояния продуктов питания и тары по внешнему виду и взятию проб (ненужное зачеркнуть) \_\_\_\_\_

9) Заключение комиссии о характере порчи продуктов питания \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

Забракованные продукты питания принял \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_



## Карта контроля

«Распределение функциональных обязанностей во время приема пищи»

Дата \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Ф.И.О воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О. младшего воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль \_\_\_\_\_

N	Вопросы	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: \_\_\_\_\_

Карта контроля «Сервировка стола»

Дата \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Ф.И.О воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О. младшего воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль \_\_\_\_\_

N	Вопросы	Комментарии, оценка
1.	Соответствие программным требованиям и возрасту детей.	
2.	Эстетика сервировки в соответствии с меню	
3.	Применение нетрадиционных приемов в сервировке стола.	
4.	Использование педагогом приемов сервировки стола при обучении.	
5.	Руководство помощника воспитателя сервировкой стола.	
6.	Участие детей в сервировке стола	

Ознакомлены: \_\_\_\_\_



## Карта контроля «Обучение детей пользованию столовыми приборами»

Дата \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Ф.И.О воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О. младшего воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль \_\_\_\_\_

N	Вопросы.	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 детей педагогом.	
6.	Работа по закреплению навыка в режиме дня.	

Ознакомлены: \_\_\_\_\_

Карта контроля «Дежурство детей»

Дата \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

И.О воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О. младшего воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль \_\_\_\_\_

N	Вопросы	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.	Умение охарактеризовать меню	
7.	Участие в подаче блюд детям.	
8.	Применение навыков самоконтроля.	
	Использование инвентаря при уборке столов.	

Ознакомлены: \_\_\_\_\_



## Карта сравнительного контроля N 5 «Этикет за столом»

Дата \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Ф.И.О воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О. младшего воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль \_\_\_\_\_

N	Вопросы контроля	группы			
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 подавать блюдо				
7.	Умение пользоваться салфетками				
8	Умение благодарить за еду				

Оценка:

- зеленый цвет, владеют полностью;
- синий цвет, частично владеют;
- красный цвет, не владеют.

Подпись проверяющего

План оперативного контроля «Формирование культуры питания у детей младшего и старшего возраста»

Дата \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Ф.И.О воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О. младшего воспитателя \_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль \_\_\_\_\_

Вопросы контроля/группы	группы			
1. Наличие условий (младший возраст), центра «Хозяюшка» (со средней группы)				
2. Сервировка стола (поручения, дежурство)				
3. Правила пользования столовыми приборами.				
4. Преподнесение детям блюд (меню, питательная ценность и т.д)				
5. Совместная деятельность с родителями по культуре питания				



## Тематический контроль «Организация питания в группах» в МДОУ

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

Вопросы контроля		
Гигиеническая обстановка		
	Своевременность доставки пищи в группу	
Сервировка стола		
	Выполнение требований сервировки стола в зависимости от возраста	
Эстетика стола		
	Оценка деятельности дежурных	
	Выполнение режима питания	
	Настроение детей, их общение, состояние (возбужденное или спокойное)	
Подготовка детей к приему пищи		
	Организация процедур в зависимости от возраста	
	Обстановка в группе во время приема пищи	
	Посадка детей за столом	
Руководство воспитателя		
	Умение детей пользоваться столовыми приборами	
	Культура подачи второго блюда	
	Культура поведения за столом (есть ли дети с плохими привычками)	
	Общение воспитателя с детьми во время приема пищи	
	Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)	
	Доводится ли пища 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 питания.

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 не достаточно развиты навыки культуры еды в соответствии с возрастной нормой

## Месячник «Организация питания в группах» в МДОУ

Вопросы контроля	группы				
Соблюдение графика выдачи пищи с кухни					
Выполнение режима питания					
Сервировка стола					
Организация дежурства детей					
Создание эмоционально-положительного настроения к приему пищи					
Руководство воспитателя детьми во время приема пищи					
Культура подачи второго блюда					
Умение преподнести блюдо (новое)					
Умение детей пользоваться столовыми приборами					
Культура поведения детей за столом					
Доводится ли пища до каждого ребенка					

зеленый – отлично;

синий – удовлетворительно;

красный – неудовлетворительно.



Примерные вопросы контроля за организацией питания в ДОУ по следующим показателям:

1. наличие нормативной документации (положение об организации питания, положение о бракеражной комиссии, приказы, планы работы бракеражной комиссии, планы работы МДОО и контроля )
2. - соблюдение требований к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблоков;(СанПиН)
3. - соблюдение требований к условиям хранения продуктов;
4. - наличие информации для родителей о ежедневном меню для
5. - хранение суточной пробы;
6. - наличие вымеренной посуды с указанием блюд на пищеблоке и в группах;
7. - контрольное блюдо;
8. - наличие соответствующей посуды в группах;
9. - организация дежурства в группах;
- 10.- сервировка столов для приема пищи детьми;
- 12.- меню-требование за неделю, утвержденное руководителем;
- 13.- журнал витаминизации блюд;
- 14.- картотека технологии приготовления блюд (на пищеблоке , у повара) утвержденные руководителем ;
- 15.- наличие стенда на пищеблоке (графики закладки основных продуктов питания, выдачи готовой продукции, выдачи продуктов питания из кладовой на пищеблок; нормы порций);
- 18.- накопительная ведомость (за три месяца);
- 19.- тетрадь оценки готовых блюд;
- 20.- регистрация медицинских осмотров работников пищеблока (наличие санитарных книжек);
- 21.- инструкции по выполнению санитарно-эпидемиологического режима;
- 22.- дегустация не менее двух блюд для органолептической оценки.