

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД №5 «РОВДА» Г. УРУС-МАРТАН  
УРУС-МАРТАНОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад №5 «Ровда»  
г. Урус-Мартан»



**Программа**  
**по развитию системы дошкольного питания в ДОУ**  
**«Здоровое питание - здоровый ребёнок»**

г. Урус-Мартан

## **Основные положения программы по совершенствованию и организации питания воспитанников.**

Программа «Здоровое питание - здоровый ребёнок»- нормативно управленческий документ, отражающий специфику содержания питания обучающихся и в особенности организации питания в ДОУ.

### **Цель программы:**

Сохранение и укрепление здоровья детей, обеспечение воспитанников высококачественным, безопасным, сбалансированным питанием.

### **Основные задачи Программы:**

1. Формирование культуры здорового питания, повышение качества, сбалансированность и обеспечение безопасности питания воспитанников.
2. Развитие материально — технической базы. Совершенствование нормативно — правового регулирования системы питания воспитанников в дошкольном учреждении, обеспечение охраны труда при организации питания в МБДОУ «Детский сад №5 «Ровда» г.Урус-Мартан Урус-Мартановского муниципального района» (далее – ДОУ ).
3. Улучшение рационов питания воспитанников.
4. Совершенствование организации контроля качества готовых рационов.
5. Использование экологически безопасных продуктов, не содержащих генномодифицированные организмы и продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью в рационах питания.
6. Совершенствование организации пищевого режима.
7. Формирование у детей рационально пищевого поведения и знаний об основах здорового питания.
8. Организация системы мониторинга питания воспитанников.

### **Программа по развитию системы дошкольного питания в ДОУ**

**«Здоровое питание - здоровый ребёнок» (далее – Программа) предполагает реализацию следующих принципов:**

1. Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье детей. Способствует профилактики заболеваний, повышению успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.
  2. Демократизация управления:  
реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (воспитанников, родителей, педагогов, специалистов) организации питания.
  3. Комплексный подход к требованию, а именно обучению детей знаниям об основах здорового питания и здорового образа жизни.
- Вышеперечисленные принципы, лежащие в основе построения Программы, сориентированы на личность ребенка, на создание в ДОУ условий для сохранения и укрепления здоровья детей, на свободное сотрудничество

педагогов, воспитателей, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

### **Основание актуальности программы по совершенствованию и организации питания воспитанников в ДОУ.**

Значительное число современных проблем в системе общего образования связано с негативной динамикой здоровья детей. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды.

Рациональное питание дошкольников - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижением отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронических патологий.

Для решения этой задачи и была разработана Программа, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье воспитанников. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья, в системе общего образования, обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемым ребенком в специально проектируемой деятельности;
- дошкольный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации дошкольного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Их решению посвящена Программа. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых систем питания дошкольников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание дошкольников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация ДОУ сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного дошкольного питания. Питание должно быть сбалансированным, то есть, чтобы полноценно развиваться, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в организованных коллективах, то и полноценно питаться они должны здесь.

## **Цели, задачи и сроки реализации Программы.**

Целью Программы является: обеспечение качественным питанием дошкольников.

Системы организации питания в ДООУ ставит перед собой следующие задачи:

1. обеспечить воспитанникам полноценное горячее питание;
2. следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
3. прививать навыкам здорового образа жизни;
4. развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
5. формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

## **Ожидаемые результаты реализации Программы.**

Реализация мероприятий Программы позволит улучшить качество питания и обеспечение его безопасности, внедрить новые схемы питания дошкольников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание дошкольников на уровне требований сегодняшнего дня.

## **Основные направления реализации Программы.**

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания;
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока учреждения;
3. Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей;
6. Проведение организационной работы по профилактике заболеваемости.

При составлении данной программы руководствовались следующими нормативными документами:

– Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. №29 ФЗ

-Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка» от 24.07.1998г. №124-ФЗ

-Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ

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

-Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации N 213 н, Министерство образования и науки России N 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации

питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений  
-Устав ДОУ

### **Информационная справка о ДОУ**

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №5 «Ровда» г.Урус-МартанУрус-Мартановского муниципального района» функционирует с 2016 года. В детском саду работает 8 групп, рассчитан на 160воспитанников, имеет музыкальный зал, методический кабинет, медицинский кабинет, кабинет завхоза, пищеблок.

Территория детского сада оснащена детскими игровыми площадками, малыми игровыми формами, песочницами.

Для занятия спортом оборудована спортивная площадка со спортивным оборудованием.

Приоритетные направления:

- Совершенствование воспитательно-образовательной работы в ДОУ в условиях реализации федеральных государственных образовательных стандартов.

### **Организация питания**

В ДОУ имеется пищеблок. Все помещения для хранения пищевой продукции промаркированы. В маркированных помещениях хранятся только соответствующие продукты. Пищевые продукты хранятся в отдельно стоящем складском помещении и холодильных оборудованиях.

Перечень оборудования на пищеблоке:

№	Наименование	Количество	Исправность
1	Морозильник	1	исправно
2	Холодильники	1	не исправно
3	Весы электронные	1	исправно
4	Электроплита	1	исправно
5	Электромясорубка	1	исправно
6	Машина протирочная-резательная	1	исправно
7	Водонагреватель	1	исправно

Естественное освещение: имеется согласно проектной документации.

Искусственное освещение: имеется согласно проектной документации.

Система отопления: автономное.

Санитарное состояние пищеблока в полном объеме соответствует санитарным нормам. Территория пищеблока содержится сотрудниками в чистоте, влажная уборка производится ежедневно. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечает следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород;
- доски и ножи промаркированы;
- посуда, используемая для приготовления пищи, безопасна для здоровья детей;
- количество используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркирована и используется по назначению.

Технологическое оборудование является источником повышенных выделений влаги, тепла и пищеблок оборудован локальной вытяжной системой вентиляции.

Моечные ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей водой через смесители. Подогрев воды осуществляется с помощью водонагревателей электрических.

Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

в первой секции — мытье водой с температурой не ниже 40С, с добавлением моющих средств; затем ополаскивание проточной горячей водой с температурой не ниже 65 С, с помощью шланга с душевой насадкой и просушивание в перевернутом виде на решетчатой полке. Чистую посуду хранят на стеллажах.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь после мытья горячей водой не ниже 40 С, обдают кипятком а затем просушивают на решетчатых стеллажах. Доски и ножи хранятся отдельно в кассетах.

мясорубку после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и просушивают.

Столовая и чайная посуда выделена на каждую группу. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Пищевые отходы на пищеблоке собирают в промаркированные ведра с крышками.

В помещении пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирают подоконники, еженедельно с применением моющих средств, проводят мытье стен и т.п.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещении пищеблока проводят дезинфекцию и дератизацию силами специализированной организации.

Пищевые отходы утилизируются сотрудниками в полном объеме.

### **Условия труда сотрудников пищеблока и состояние производственных помещений**

С сотрудниками пищеблока проводится своевременная работа по охране труда во всех зонах, при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по охране труда проводится минимум 2 раза в год в соответствии с инструкциями по охране труда. На рабочих местах созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец и т.д.). В целях организации питания в ДОО разработаны: «Положение об организации питания» «Положение о бракеражной комиссии», «Положение о комиссии по питанию». В ДОО создана комиссия по контролю за качеством питания. Периодичность контроля осуществляется согласно плану работы комиссии, о чем составляются акты обследований, ведутся журналы. Так же проводится оперативный, тематический и фронтальный контроль со стороны администрации согласно плану проверок на календарный год.

### **Питание воспитанников производится по следующей схеме**

Для соблюдения гигиены приема пищи в ДОО созданы соответствующие условия. Для мытья рук перед приемом пищи воспитанниками используются умывальные комнаты, которые оборудованы четырьмя раковинами с подачей горячей воды, а также каждый ребенок имеет индивидуальное сменное полотенце. Количество столовой и чайной посуды, столовых приборов соответствует количеству детей в группе. В группах для питания детей не допускается использовать столовую и чайную посуду с трещинами, сколами и отбитыми краями. Посуда регулярно заменяется.

Прием пищи осуществляется под контролем воспитателя и помощника воспитателя. Питание организовано согласно циклического 10-дневного меню, достаточно по калорийности, сбалансировано по содержанию пищевых веществ, рационально распределено в течение дня, с соблюдением санитарных правил и норм.

Примерное циклическое 10-дневное меню разработано для детей в возрасте от 2 до прекращения образовательных отношений с целью обеспечения их физиологических и возрастных потребностей в пищевых веществах и энергии. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В

ежедневный рацион питания включены фрукты и овощи. Меню дифференцировано с учетом сезонности.

В ДОУ организовано 4-разовое горячее питание: завтрак, обед, полдник, ужин. Интервал между приемами пищи – не реже 3,5 – 4 часов. Дополнительно для дошкольников организован второй завтрак, включающий прием пищи, богатой витаминами – соков, фруктов.

Примерное 10-тидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на каждый день и в целом за период его реализации.

Ежедневно в меню включено: молоко, мясо, мясо птицы, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, соль, сахар, масло растительное и сливочное. Остальные продукты 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок получает все продукты в полном объеме с установленными нормами.

В ДОУ проводится круглогодичная искусственно С- витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, чай) после его охлаждения до температуры 15С (для компота, чая) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем питательных веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно. Полученные данные обсуждаются на совещании у заведующего в начале каждого месяца.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде для родителей, проводят консультации по проблемам питания групповые и индивидуальные.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе представителя администрации дошкольной организации, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (журнал Бракеража готовой продукции).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанного в меню.

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 грамм. Пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 - +6 градусов С в специальном холодильнике, промаркированном «Проба». Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и даты отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медсестра (по согласованию).

## КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ

Основными задачами контроля за здоровьем и развитием детей являются:

- углубленное исследование, оценка состояния здоровья ребенка в эпикризные периоды и назначение соответствующих рекомендаций с целью обеспечения его гармоничного развития, оптимального функционального состояния организма и полноценного здоровья;
- раннее выявление отклонений в состоянии здоровья ребенка для организации оздоровления и лечения с целью профилактики формирования хронических заболеваний.

Группу здоровья определяет педиатр, учитывая осмотры специалистов. Группа здоровья дает более широкое представление о состоянии здоровья ребенка, чем диагноз.

Первая (I) группа здоровья объединяет детей, не имеющих отклонений по всем избранным для оценки критериям здоровья, не болевших или редко болевших за период наблюдения, имеющих отставание в нервно–психическом развитии не более чем на 1 эпикризный срок, а также детей, имеющих единичные морфологические отклонения (аномалии ногтей, деформация ушной раковины и др.), не влияющие на состояние здоровья ребенка и не требующие коррекции.

Вторую (II) группу здоровья составляют также здоровые дети, но имеющие "риск" формирования хронических заболеваний. В раннем возрасте принято выделять 2 подгруппы среди детей со II группой здоровья.

II–А “угрожаемые дети”, имеющие отягощенный биологический, генеалогический или социальный анамнез, но не имеющие отклонений по всем остальным критериям здоровья.

II–Б группа “риска” – дети, имеющие некоторые функциональные и морфологические изменения, часто болеющие дети (4 и более раз в год), дети с аномалиями конституции и другими отклонениями в состоянии здоровья.

Для отнесения детей раннего и дошкольного возраста ко II группе здоровья можно использовать перечень следующих основных отклонений в развитии и состоянии здоровья:

- ребенок от многоплодной беременности,
- недоношенность, переношенность, незрелость,
- перинатальное поражение ЦНС,
- внутриутробное инфицирование,
- низкая масса тела при рождении,
- избыточная масса тела при рождении (более 4 кг),
- рахит (начальный период, 1-я степень, остаточные явления),
- гипотрофия 1-й ст.,
- дефицит или избыток массы тела 1-й и II-й степени,
- аномалии конституции (экссудативно–катаральный, лимфатикогипопластический, нервно–артритический диатезы),
- функциональные изменения сердечно–сосудистой системы, шумы функционального характера, тенденция к понижению или повышению АД,

- изменение ритма и частоты пульса, неблагоприятная реакция на функциональную пробу с мышечной нагрузкой,
- частые острые заболевания, в т.ч. респираторные,
  - понижение содержания гемоглобина в крови до нижней границы нормы, угроза анемии,
  - тимомегалия,
  - дисфункция ЖКТ – периодические боли в животе, нарушение аппетита и др.,
  - вираж туберкулиновых проб,
  - состояние реконвалесценции «после перенесенных острых инфекционных и неинфекционных заболеваний с длительным нарушением общего самочувствия и состояния (в т.ч. острой пневмонии, болезни Боткина, острых нейроинфекций и др.),
  - состояние после неотложных хирургических вмешательств.

Третья (III) группа здоровья объединяет больных детей с наличием хронических болезней или врожденной патологии в состоянии компенсации, т.е. с редкими, нетяжелыми по характеру течения обострениями хронического заболевания без выраженного нарушения общего самочувствия и поведения, редкими интеркуррентными заболеваниями, наличием функциональных отклонений только одной, патологически измененной системы или органа (без клинических проявлений функциональных отклонений других органов и систем).

Четвертая (IV) группа включает в себя детей с хроническими болезнями, врожденными пороками развития в состоянии субкомпенсации, которое определяется наличием функциональных отклонений не только патологически измененного органа, системы, но и других органов и систем, с частыми обострениями основного заболевания с нарушением общего состояния и самочувствия после обострения, с затяжными реконвалесцентными периодами после интеркуррентного заболевания.

Пятая (V) группа – дети с тяжелыми хроническими заболеваниями, тяжелыми врожденными пороками развития в состоянии декомпенсации, т.е. угрожаемые по инвалидности или инвалиды.

При отнесении детей ко 2 – 5 группам здоровья не обязательно наличие отклонений по всем критериям здоровья, достаточно по одному из них, но может быть и по нескольким. Группа здоровья определяется по самому тяжелому отклонению или диагнозу.

В детском саду приказом заведующего создана Комиссия по контролю качества над организацией питания.

#### **Основные направления деятельности комиссии:**

1. Осуществляется контроль над выполнением условий договора, заключенного с предприятием питания об организации питания ДООУ.
2. Оказание содействия администрации образовательного учреждения в организации питания воспитанников.
3. Осуществляет контроль:
  - за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание воспитанников.

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.
  - за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню
  - за качеством готовой продукции.
  - за санитарным состоянием пищеблока
  - за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования.
  - за организацией приема пищи воспитанников.
  - за соблюдением графика работы пищеблока.
4. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдением сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

#### **Организация деятельности комиссии.**

1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией учреждения.
2. Результаты проверки и меры, принятые по условию недостатков, регистрируется в журнале.

#### **Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок сырья и пищевых продуктов**

Документация поставщика на право поставок продовольственных предоставляется заведующему ДООУ при заключении двухсторонних договоров о поставке продуктов между ДООУ и поставщиком. Этот пакет должен содержать копию уставных и регистрационных документов, сертификата соответствия и санитарно — эпидемиологического заключения на предприятия Поставщика, протокола решения конкурсной комиссии на право Поставщика поставки продовольствия в ДООУ. Для осуществления входного контроля поступающего на пищеблок продовольственного сырья и продуктов питания, членам комиссии по контролю над организацией и качеством питания необходимо проконтролировать наличие сопроводительных документов на пищевые продукты:

- сертификат соответствия на каждый вид продовольственной продукции;
- санитарное заключение на каждую партию продукции;
- удостоверение качества на каждый вид продукции;
- ветеринарное свидетельство на животноводческую продукцию.

Каждая единица упаковки должна быть промаркирована, содержать следующие сведения:

- наименование товара;
- адрес предприятия — изготовителя
- масса нетто;
- состав;

- информацию о пищевой и энергетической ценности продукта;
- дату изготовления и срок годности;
- условия хранения и реализации.

Во всех перечисленных документах на каждый вид товара его наименовании и другие реквизиты должны быть идентичны. При определении доброкачественности продукции обязательно надо оценить внешний вид и целостность потребительской и транспортной упаковки (тары), её чистоты. Кроме анализа сопроводительного документов на продукцию, необходимо дать органолептическую оценку их доброкачественности (внешний вид, цвет, запах и др.).

### **Ведение претензионной работы**

Претензионная работа — является самостоятельным этапом правовой работы, состоящим из упорядоченной последовательности действий, важнейшим из которых является сбор материалов, подтверждающих наличие факта претензии к поставщику продуктов.

В целом последовательность претензионных работ выглядит следующим образом:

- подготовка, получение и составление документов, необходимых для предъявления и рассмотрению претензий;
- предъявление и рассмотрение претензий;
- осуществление регистрации, учета, хранения и отправки претензионных материалов;
- осуществление контроля над претензионным производством;
- рассмотрение, анализ, обобщение результатов претензионной работы. Подготовка предложений по ее усовершенствованию.

При приемке продовольствия на продуктовый склад должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности.

Приемку продуктов осуществляет заведующий хозяйством, повар и медсестра назначенные приказом заведующего ДОУ, компетентные в вопросах определения качества и комплектности подлежащих приемке продуктов.

Критерии контроля:

соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке. В тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и т.д., дополнительные данные;

соответствию графику поставке по времени;

сопроводительная документация: бухгалтерская товаросопроводительная (накладная, счет-фактура и другие документы, предусмотренные контрактом), документы о прохождении продукта (декларация соответствия, сертификаты, удостоверения качества, ветеринарные справки и прочие).

Соблюдения правила перевозки, обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство температурный режим и др. условия транспортировки);

сохранность груза, целостность товара и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции);

контроль соответствия видов и наименований поступивших продуктов маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;  
контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;

контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов.

В тех случаях, когда время на приемку товара ограничено, допускается первичная регистрация претензии непосредственно на товаросопроводительном документе (накладной) путем надписи о сути претензии в сроке товара или на свободном месте бланка. Пункты претензий при этом нумеруются, стороны подписываются под надписью вида. При необходимости с первичного документа снимаются необходимые копии. При недостатке места допускается прилагать к накладной с претензией дополнительные листы с изложением, подписанные сторонами.

В случае ускоренной процедуры претензионный акт приемки оформляется, в ближайшее возможное время, не позднее одного рабочего дня с момента приемки.

Документы, оформленные в порядке ускоренного документирования, рассматриваются при спорах и претензиях наравне с претензионным актом приемки.

При подаче заявки на продукты и питание в электронном виде отметка о получении продуктов, их доброкачественности и претензиях также может выполняться в электронном виде.

Акт подписывается представителем администрации ДООУ и экспедитором поставщика. Экспедитор не имеет права отказаться от подписания акта и вправе указать в нем свои возражения и все обстоятельства, которые он считает необходимыми.

Поставщик обязан произвести замену или допоставку продукции в течение времени, указанного в контракте. В том случае, если контракт не содержит конкретного указания времени замены, замена должна быть произведена в срок достаточный для организации питания в тот прием пищи, для которого предназначены доставляемые продукты в соответствии с распорядком пищеблока заказчика.

В случае поставки некомплектной продукции представитель заказчика обязан принять меры к обеспечению хранения этой продукции в условиях, предотвращающих ухудшение ее качества и смешение с другой продукцией.

При поставке продукции ненадлежащего качества, груз возвращается обратно поставщику в полном объеме.

Факт поставки продукции, не соответствующей требованиям муниципального контракта подтверждается актом о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по муниципальному заказу, к которому прикладывается акт приемки продукции.

Составление акта о фактическом качестве и комплектности полученной по муниципальному заказу.

Акт должен содержать следующие обязательные реквизиты:

наименование пищеблока организации — заказчика, дату поставки, дату питания, дату заказа, заказанную номенклатуру и количество, должность и фамилию подписывающего Акт представителя заказчика (заведующий ДООУ, завхоз и т.д.), суть претензии (например: плохое качество, отсутствие документов и т. д.). В акт могут быть включены (приложены к нему) любые другие сведения, которые стороны сочтут необходимыми. При указании претензии рекомендуется проводить ссылку на пункты контракта, санитарных правил, стандартов или других нормативных документов, которые были нарушены.

Скрытыми недостатками признаются такие недостатки, которые не могли быть обнаружены при обычной для данного вида продукции проверке и выявлены лишь в процессе обработки, использования и хранения продукции.

Акт о скрытых недостатках продукции с требованием заменить некачественную продукцию должен быть составлен в течение 1 рабочего дня при обнаружении недостатков.

### **Контроль над рационом питания воспитанников, соблюдением санитарных правил технологического процесса.**

Рацион питания должен соответствовать примерному десятидневному меню, которое составляется с учетом требований санитарных правил. В меню должно содержаться информация о пищевой и энергетической ценности (количество белков, жиров, углеводов), вес на выход.

### **Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп**

	Показатели (в сутки)	1 - 2 года	От 2 лет до 3 лет	3 - 7 лет
1	Энергия (ккал)	1200	1400	1800
2	Белок, г	36	42	54
3	<*> в т.ч. животный(%)	70		65
4	<***>г/кг массы тела	-	-	-
6	Жиры, г	40	47	60
14	Углеводы, г	174	203	261

<\*> Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

<\*\*\*> Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании

**Рекомендуемые среднесуточные нормы питания 1**  
**в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка) СанПиН 2.4.1.3049-13**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	брутто г, мл,		нетто г, мл,	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5 %	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5,0 %	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15,0 %	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/ на кости)	55/68	60,5/75,0	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50

Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
<i>Химсостав (без учета т/о)</i>				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Примечание:

1. Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания  $\pm 5\%$ .
2. В случае 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 определяются ДОО самостоятельно путем контрольных проработок.
3. Доля кисломолочных продуктов должна составлять 135–150 мл для детей в возрасте 1–3 года и 150–180 мл – для детей 3–7 лет.
4. 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. 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.

**Всего за десять дней:**

День	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
1.	60,25	47,08	233,31	1512,49
2	70,29	54,7	258,78	1769,25
3.	64,46	53,57	279,27	1740,19
4.	57,43	50,09	275,79	1736,44
5.	66,43	52,37	262,36	1731,48
6.	56,57	49,97	238,88	1570,14
7.	84,04	68,06	265,23	1925,9
8.	63,33	69,61	251,07	1754,74
9.	55,35	50,02	268,1	1633,43
10.	68,69	46,77	305,23	1860,8
Всего	646,84	542,24	2638,02	17234,86
Среднее	64,7	54,2	263,8	1723,5

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам СанПиН 2.4.1.3049-13

**Таблица  
замены продуктов по белкам и углеводам**

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
1	2	3	4	5	6
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	

Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1-й кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2-й кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1-й кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2-й кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1-й кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2-й кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1-й кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2-й кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1-й кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2-й кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, используемых в питании детей, должна соответствовать нормативно-технической и

технологической документации (сборнику рецептур, техническим условиям, технологическим картам)

Технологические карты (находятся на пищеблоке) составляются с учетом всех технологических и санитарно-гигиенических требований. В ней указывается название блюда, выход его в готовом виде, раскладка продуктов, содержание основных пищевых веществ и калорийность, а также технология приготовления блюда).

#### Первичная обработка.

Оттаявшее мясо вторично замораживать запрещается. Размороженная рыба хранению не подлежит и должна направляться на тепловую обработку.

Первичная обработка овощей включает в себя: сортировку, мытье, очистку и нарезку. Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно перебирается и очищается. Овощи, поступившие на пищеблок в промытом виде, повторно промывают проточной водой и хранят в специальных лотках. Фрукты, включая цитрусовые, должны обязательно промываться перед употреблением. Сыпучие продукты перед использованием освобождают от примесей, после чего их тщательно промывают.

#### Обработка яиц.

Перед приготовлением яичной массы все яйца, предварительно овоскопированные и переложённые в решетчатые металлические коробки или ведра, обрабатываются в четырех секционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции замачивание в воде при температуре 20-25<sup>0</sup>С в течение 5-10 мин;
- во второй секции - мойка с применением любого разрешенного моющего средства в соответствии с инструкцией по применению;
- в третьей секции – дезинфекция 0,05% (по препарату) водным раствором «Эком-50» в течение 15-20 мин. при температуре +25-30<sup>0</sup>С,
- в четвертой секции - промывание чистой проточной водой при температуре +20-25<sup>0</sup>С до полного исчезновения «Эком-50»

Холодильное оборудование на пищеблоке должно быть все исправно, температура в камерах и холодильных шкафах устанавливается в соответствии с требованием нормативной документации. Каждый холодильник должен содержать термометр, как на полках, так и в морозильных камерах. В ДОУ ведется документация по контролю над холодильным оборудованием пищеблока. В случае неисправности холодильного оборудования завхозу необходимо подать заявку на его ремонт или, при невозможности отремонтировать, о приобретении нового оборудования.

#### **Контроль над условиями труда сотрудников и состояние производственной среды пищеблока**

Условия труда сотрудников пищеблока и состояние производственной среды должны отвечать требованиям нормативных документов в области охраны труда. Сотрудники должны быть ознакомлены с инструкциями ДОУ по охране труда во всех целях и при работе с технологическим оборудованием.

На каждое оборудование и технологический процесс должна быть инструкция с подписью работников пищеблока. На рабочем месте созданы

условия для соблюдения правил личной гигиены персонала. Пищеблок оборудуется технологическим оборудованием в соответствии с проектной документацией, планом его размещения на пищеблоке.

### **Контроль над выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий**

Сотрудники пищеблока должны иметь медицинскую книжку установленного образца с данными о периодических медицинских осмотрах, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

### **Правила гигиены сотрудников пищеблока и работников, связанных с питанием детей в ДОУ.**

Сотрудники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробе;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак, или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- в санитарной одежде не допускается выходить из помещения пищеблока, посещать туалет;
- работать в чистой одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноении, порезов, ожогов, сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при приготовлении блюд снимать ювелирные украшения, часы и другие предметы, коротко стричь ногти, не застегивать одежду булавками.

Ежедневно перед началом работы медсестра проводит осмотр открытых кожных поверхностей тела сотрудника пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. И результат заносится в журнал. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи сотрудники пищеблока, ожогами к работе не допуска.

### **Нормативные документы**

- 1.«Основные законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» ( утв. Верховным советом РФ 22 июня 1993г. №5487-1 (ред.18 июля 2011г.)
- 2.Федеральный Закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ (ред. от 19 июля 2011) « О санитарно- эпидемическом благополучии населения»
- 3.Федеральный Закон от 2 января 2000г. №29 — ФЗ (ред. От 19 июля 2011) « О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Федеральный Закон от 21 июля 2005г. №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»
- 5.Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010г. №1873 «Об основах государственной политике РФ в области здорового питания населения на период до 2020г.»

6. Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020г. (утв. распоряжением Правительства РФ от 25 октября 2010г. № 1873-р)

7. Приказ Роспотребнадзора от 27 февраля 2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»

8. Письмо Роспотребнадзора от 16 мая 2007г. №0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»

9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.4.1.3049-13.

Приложение №1 к программе питания

**ГРАФИК КОНТРОЛЯ**

месяц	Неделя			
	1	2	3	4
январь	Контроль качества питания	Проверка закладки продуктов	Культурно-гигиенические навыки детей, подготовка к приёму пищи	Оформление документов по пищеблоку
февраль	План производственного контроля	Санитарное состояние помещения для приёма пищи	Охрана труда на пищеблоке	Санитарное состояние склада для продуктов
март	Проверка закладки продуктов	Наличие сертификатов и ветсправок	Анализ остатков продуктов	Соответствие технологии приготовления пищи технологическим картам
апрель	Анализ 10-ти дневного меню	Пожарная безопасность на пищеблоке	Сервировка стола в групповых комнатах к приёму пищи	Проверка закладки продуктов
май	С-витаминизация, ведение журналов на пищеблоке	Санитарное состояние подсобного помещения на пищеблоке	Контроль качества питания	Соблюдение графиков ежедневной уборки, генеральных уборок
сентябрь	Проверка закладки продуктов	Анализ соответствия порций	Алгоритм мытья посуды после приёма пищи в группах	План производственного контроля
октябрь	Соответствие технологии приготовления пищи технологическим картам	Анализ 10-ти дневного меню, изменение меню в связи с новым урожаем овощей	Наличие сертификатов и ветсправок	Пожарная безопасность и охрана труда на складе для пищевых продуктов
ноябрь	С-витаминизация, ведение журналов на пищеблоке	Контроль качества питания	Правильность оформления меню-требования	Сверка остатков продуктов
декабрь	Соблюдение температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке и в складском помещении	Проверка закладки продуктов	Соответствие технологии приготовления пищи технологическим картам	Соблюдение рабочего графика на пищеблоке

Приложение №2 к Программе питания

Претензионный акт  
приемки продукции по муниципальному заказу  
для обеспечения питания

№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

время составления Акта \_\_\_\_\_

Поставщик:

Наименование продукции:

Полученной по накладной №

При поставке продукции обнаружено:

недовоз \_\_\_\_\_

неудовлетворительное качество \_\_\_\_\_

качество осмотренной продукции

Просьба \_\_\_\_\_

заменить \_\_\_\_\_

удалить из  
накладной продукцию \_\_\_\_\_

Представитель заказчика

Ф.И.О. (подпись) \_\_\_\_\_

**План работы ДОУ  
по улучшению и совершенствованию питания детей  
на 20\_\_-20\_\_ учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные	Отметка о выполнении
1.	Производить своевременный ремонт и замену холодильного, технологического оборудования пищеблока, приобретение столовой, кухонной посуды	В течение года	Заведующий Заведующий хозяйством	
2.	Укомплектовать штат обслуживающего персонала		Заведующий	
3.	Обеспечить сбалансированное и рациональное питание детей в дошкольном учреждении за счет соблюдения возрастных физиологических норм, своеобразной коррекции питания, искусственной витаминизации холодных напитков, аскорбиновой кислотой	В течение года	Заведующий Медицинская сестра Заведующий хозяйством	
4.	Оформить методическую базу по организации питания: разработать 10-дневное меню с учетом современных условий; обновить технологические карты наиболее распространенных блюд; обновить документацию	Октябрь Ноябрь	Заведующий Заведующий хозяйством Медицинская сестра Повар	
5.	Обеспечить правильную организацию питания в возрастных группах: вес блюд, сервировка стола, режим питания, психологический настрой	Постоянно	Воспитатели	
6.	Усилить контроль за закладкой продуктов в котел, выход и раздачу готовых блюд	Постоянно	Заведующий	
7.	Общее собрание трудового коллектива посвященное теме питания	По плану ДОУ	Заведующий	
8.	Проводить мини совещания с работниками пищеблока, медсестрой, заведующим хозяйством	В течение года	Заведующий	
9.	Обеспечить сохранность продуктов, особенно овощей в зимний период.	В течение года	Заведующий хозяйством	
10.	Контроль исполнения должностных обязанностей	Февраль	Заведующий	
11.	Проводить контрольное взвешивание блюд из группы	Периодически	Бракеражная комиссия	

**бракеражной комиссии на 20\_\_ год**

<b>Мероприятия в детском саду</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Ежемесячно	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Составление отчета о проделанной работе за год	декабрь	Председатель комиссии