



СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК МБДОУ
«Детский сад № 15 «Ласточка»
 И.Н. Меркулова
« 01 » 09 2017 г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 15 «Ласточка»
 Кузнецова Н.Е.
« 01 » 09 2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

О ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 15 «Ласточка»

ПРИНЯТО
на Общем собрании работников
МБДОУ «Детский сад № 15 «Ласточка»
Протокол № 1 от «30» 08 2017 г.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 15 «Ласточка» (далее – МБДОУ).

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», Уставом МБДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются:

- создание оптимальных условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием с целью укрепления здоровья воспитанников;
- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд (соблюдение условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляют работники МБДОУ в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий, заместители заведующего, повар, кладовщик, воспитатели, младшие воспитатели, медсестра).

1.5. Ответственность за организацию питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания несет заведующий МБДОУ.

2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания определяются установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников.

2.2. В МБДОУ осуществляется гарантированное сбалансированное четырехразовое питание в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет согласно СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.3. Меню МБДОУ содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.4. На каждое блюдо заводится технологическая карта установленного образца.

2.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно (на следующий день) составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим МБДОУ.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования в отношении запрещенных продуктов и блюд;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню-требование несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

2.10. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБДОУ, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник, ужин – 20-25%.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций в соответствии с возрастом ребёнка.

2.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче (пищеблок), в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2. Организация питания детей на пищеблоке МБДОУ

2.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

2.2. Для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

2.3. Продукция должна поступать в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

2.5. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.6. Пищевые продукты должны храниться на пищеблоке в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.7. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется медицинской сестрой МБДОУ ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

2.8. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах в таре производителя (в таре поставщика) или в промаркированных емкостях в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.9. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

2.10. Для приготовления пищи в МБДОУ используется электрооборудование: электрическая плита, электро котел и др.

2.11. Помещение пищеблока МБДОУ оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.12. Организация питания в МБДОУ осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.13. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, и санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. Обработка овощей осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.15. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

2.16. Приготовление витаминизированных напитков осуществляется в соответствии с технологией, указанной изготовителем, инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

2.17. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация (витаминизация третьего блюда). Искусственная С-витаминизация в МБДОУ осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

2.18. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинской сестры (при его отсутствии иным ответственным лицом).

2.19. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинской сестрой в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

2.20. В МБДОУ должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.22. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.23. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, результаты которого регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.24. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.25. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

2.26. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка.

2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.28. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.29. Работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

4. Организация питания детей в группах

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 5.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- 5.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.
- 5.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 5.5. С последующим приемом пищи /второй завтрак, обед, полдник/ дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту.
- 5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.7. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 5.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./
- 5.9. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии МБДОУ с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.
- 5.10. Учет и анализ поступления продуктов питания в кладовой ведется в накопительной ведомости путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 5.11. Начисление платы за питание производится Централизованной бухгалтерией МКУ УО на основании табелей учета посещаемости детей, которые заполняют воспитатели.
- 5.12. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 5.13. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

6.1. Поставки продуктов в МБДОУ осуществляется снабжающими организациями, получившими право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной или аукционной документацией и государственным контрактом, гражданско-правовыми договорами, дополнительными соглашениями, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

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

6.4. Если снабжающая организация поставляет продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается кладовщиком у экспедитора.

6.5. При обнаружении низкого качества поставленных пищевых продуктов в процессе их приготовления ответственный за организацию питания в МБДОУ приостанавливает приготовление пищевых блюд из таких пищевых продуктов, незамедлительно вызывает представителя снабжающей организации и в его присутствии составляет акт.

6.6. Некачественный продукт заменяется снабжающей организацией на продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6.7. Снабжающая организация обеспечивает поставку продуктов в соответствии со спецификацией и графиком поставки пищевых продуктов, установленных гражданско-правовыми договорами, дополнительными соглашениями, утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. При этом снабжающая организация обеспечивает соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

7. Производственный контроль за организацией питания детей

7.1. При организации питания в МБДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

7.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

7.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

7.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.

7.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

7.6. Заведующим совместно с медицинским персоналом и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в МБДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

7.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Бракеражной комиссии и Совета по питанию МБДОУ, в состав которых включаются родители воспитанников при условии наличия у них действующей санитарной книжки.

7.8. Бракеражная комиссия:

- проверяет на пригодность кладовые для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей и др.

7.9. Совет по питанию осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).
- за организацией питания детей и детей-аллергиков на группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка столов, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;

- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- за выполнением 10-ти дневного меню, выполнением норм раскладки;
- за организацией транспортировки продуктов, их качеством;
- за ведением документации по организации питания детей в МБДОУ.

7.10. Работа Бракеражной комиссии и Совета по питанию МБДОУ осуществляется в соответствии с утвержденными планами работы на учебный год.

8. Заключительные положения

8.1. Заведующий совместно с Советом по питанию осуществляют ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.

8.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательных отношений (на общем собрании работников МБДОУ, заседаниях Педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. По контролю за организацией питания в МБДОУ оформляются специальная документация (Приложение).

8.4. Настоящее положение, а также изменения и дополнения в него принимаются на Общем собрании работников, согласуются с выборным органом первичной профсоюзной организации и утверждаются приказом заведующего МБДОУ.

8.5. Срок Положения не ограничен, действует до принятия нового.

АКТ КОНТРОЛЯ «ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ В БЛЮДО»

от _____
дата

Ф.И.О. и должность лица осуществляющего контроль

произвела проверку по закладке продуктов в блюдо и установила

Наименование блюда	Наименование продукта	Выход по меню	Выход по факту

Подпись _____

Ознакомлен _____

АКТ ПРОВЕРКИ «МАРКИРОВКА ОБОРУДОВАНИЯ, ПОСУДЫ, ИНВЕНТАРЯ»

от _____
дата

Ф.И.О. и должность лица осуществляющего контроль

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

от _____

дата

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

Комиссия в составе: _____

провела выборочно проверку сроков хранения и своевременного использования следующих продуктов питания

№	Наименование	Единица измерения	Дата поступления	Дата реализации	Срок хранения
1					

Вывод

Дата _____

Подписи членов комиссии

АКТ № _____

от « _____ » _____ 20__ 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

/ _____ / _____
подпись расшифровка подписи

/ _____ / _____
подпись расшифровка подписи

КАРТОЧКА КОНТРОЛЯ «СООТВЕТСТВИЕ ОБЪЕМА ПОРЦИИ БЛЮДА НОРМЕ ДЛЯ РЕБЕНКА»

Месяц _____

Группа _____

Ф.И.О. воспитателя _____

Ф.И.О. младший воспитатель _____

Ф.И.О. проверяющего _____

№	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 _____

**КАРТОЧКА ОПЕРАТИВНОГО КОНТРОЛЯ
«ТЕХНОЛОГИЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ»**

Дата _____

Ф.И.О. младший воспитатель _____

Ф.И.О. осуществляющего контроль _____

№	Наименование режимного процесса	Норма	Допустимо	Ниже нормы	Примечание

ВЫВОД:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Проверяющий _____ Ознакомлен: _____

АКТ

об установлении расхождений в качестве при приемке продуктов питания

от « _____ » _____ 20 ____ г

комиссия в составе:

(Ф.И.О., должность)

(Ф.И.О., должность)

(Ф.И.О., должность)

назначенная приказом от « _____ » _____ 20 ____ г. № _____

в присутствии представителя _____

(наименование поставщика)

произвела прием продуктов питания и установила:

Наименование и адрес поставщика _____

Договор на поставку № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г

Счет-фактура, расходная фактура, сертификат качества (ненужное зачеркнуть) от « _____ » _____ 20 ____ г. № _____

Доставлена партия _____
(наименование продуктов питания)

5) В количестве _____
(штук, массой брутто кг)

1 Время начала приема товаров в ____ ч., _____ мин. « _____ » _____ 20 ____ г

2 Груз перевешан (пересчитан) _____ его масса брутто (штук) составляет _____

3 Подробное описание состояния продуктов питания и тары по внешнему виду и взятию проб (ненужное зачеркнуть) _____

4 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 _____

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Подготовка детей к приему пищи (сервировка стола, дежурство)	
2	Руководство воспитателя во время приема пищи (преподнесение блюд, поведение 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 _____

№	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 младшего 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 _____

№	Вопросы.	Комментарии, оценка.
1.	Методы и приемы педагога (образец воспитателя, приемы показа, художественное 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 _____

Ф.И.О. воспитателя _____

Ф.И.О. младшего воспитателя _____

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль _____

№	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 «Этикет за столом» в МБДОУ

Дата _____

Группа _____

Ф.И.О. воспитателя _____

Ф.И.О. младшего воспитателя _____

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль _____

№	Вопросы контроля	Группы		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.	Поза детей во время еды	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Умение преподносить блюдо	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Умение обращаться к взрослым	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Умение обращаться к сверстнику	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Культура употребления пищи (пережевывание пищи, обращение с приборами)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	Умение подавать блюдо	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	Умение пользоваться салфетками	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.	Умение благодарить за еду	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Оценка:

7.1

. - зеленый цвет, владеют полностью;

7.2

. - синий цвет, частично владеют;

7.3

. - 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 (ясельный, младший возраст), уголка дежурств (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				

