

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
Протокол № 1 от «30»
августа 2021 г.

РАССМОТРЕНО
Советом родителей СП «Детский сад №
70» ГБОУ ООШ № 23 г. Сызрани
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ООШ № 23
г. Сызрани
_____ А.М.Мерс

Приказ № 92/15 - Од
от «31 » августа 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
по организации питания
в СП «Детский сад № 70»
ГБОУ ООШ № 23 г. Сызрани

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее – Положение) структурного подразделения «Детский сад № 70» ГБОУ ООШ № 23 г.Сызрани (далее – Детский сад) разработано в соответствии с нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года,
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",
- Нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года,
- Уставом ГБОУ ООШ № 23 г.Сызрани.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей раннего (от 1,6 до 3-х), дошкольного возраста (от 3-х до 8 лет) в Детском саду, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования, условия для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребёнка, а также порядок организации питания персонала.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в Детском саду:

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами рационального питания;
- по организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке Детского сада;
- по организации приёмки и хранения пищевых продуктов; по организации приёма пищи детьми;
- по организации производственного контроля за питанием детей в Детском саду.

2. Порядок организации питания в Детском саду

2.1. Организация питания воспитанников Детского сада:

2.1.1. В Детском саду четырёхразовое питание. Режим питания устанавливается по графику, утверждённому директором ГБОУ ООШ № 23 г.Сызрани согласно сезону. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах и продуктах, утверждённые Институтом питания РАМН. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.1.2. Питание в Детском саду организуется в соответствии с основным меню, разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,6 до 3-х лет и для детей с 3-х до 8 лет.. 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.

2.1.3. Основное меню составляется по дням недели. Соответствующим образом должно быть организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.1.4. В случае, если какой-либо рабочий день недели вследствие праздника оказался выходным, то в следующий за ним первый рабочий день детей следует кормить по рациону одноименного дня. Например, если первый рабочий день после праздника вторник – то по рациону вторника. Любые замены допускаются только в случае непредвиденных и непреодолимых обстоятельств (непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов, аварийных ситуаций и т.п.) с разрешения заведующего детского сада. В этом случае допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня либо из общих с ним полуфабрикатов).

2.1.5. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

2.1.6. На основании утвержденного и согласованного основного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, а также обеда персонала. Меню-требование составляется на плановое число питающихся отдельно для детей в возрасте с 1,6-х до 3-х лет и детей с 3-х до 7 лет.

2.1.7. Меню требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. При необходимости внесения изменения в утверждённое меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью медицинского работника и заведующего учреждением. Исправления и грубые поправки в меню-требовании не допускаются.

Выход готовых блюд должен соответствовать заложенным продуктам и запланированным выходам. Допускается расхождение:

1) в выходе первых и третьих блюд +5% к плановому выходу с учётом фактически присутствующих детей;

2) до 10-ти порций вторых блюд и гарниров по причине колебания детей, для снятия суточной пробы в объёме порции, для контрольного блюда на раздаче и органолептической оценки бракеражной комиссии.

Вес готовых изделий: котлет, биточков, запеканок, пудингов, рулетов, рыбных

блюд, блюд из творога, крупяных, овощных, блюд из яиц – определяется путем одновременного взвешивания 10 порций.

Выход молока в меню рассчитывается с учётом потерь при кипячении 5% и суточной пробы.

Выход кисломолочных продуктов рассчитывается с учётом потерь при порционировании (кефир – 3,5%, ряженка, йогурт, бифидок, снежок – 3%) и суточной пробы.

Выход сока рассчитывается с учётом потерь при порционировании 2% и суточной пробы.

Выход одной порции штучных кондитерских изделий и фруктов определяется следующим образом:

1) подсчитывается общее количество порций с учетом порций для снятия пробы, контрольного блюда и суточной пробы;

2) определяется общий вес всех порций; 3) общий вес делится на количество детей

При поступлении детей больше плана, штучные продукты выписываются дополнительно. При поступлении детей меньше плана, штучные продукты возвращаются на склад, кроме скоропортящихся продуктов и продуктов, выписанных на завтрак.

С целью сокращения разницы между плановым и фактическим числом питающихся детей воспитатели и помощники воспитателей обязаны вести своевременный сбор информации от родителей о снятии или постановке их детей на питание и до 11 часов сообщать об изменениях ответственному лицу для корректировки количества выданных продуктов. В случае расхождения фактического числа питающихся с плановым более десяти следует добавлять (убавлять) продукты по форме, приведенной в Приложении 1. Лишние порции завтрака отпускаются присутствующим детям в качестве дополнительного питания в виде увеличения выхода порции блюда. С последующим приёмом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а оставшиеся невостребованными продукты возвращаются на склад по акту, если при пересчёте на фактическое количество детей выход блюда превышает норму на 10% и более. В случае, когда расчётный выход не превышает 10%, в приложении к меню-требованию делается запись: «Выход блюд при пересчёте на меньшее количество детей не превышает 10% от нормы», заверяемая заведующим Детским садом.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления блюд детского питания: мясо, птица, печень, овощи, прошедшие тепловую обработку, продукты, срок реализации которых не допускает их дальнейшего хранения. Возврату подлежат: яйцо, не вскрытая консервация, сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

Если на завтрак пришло детей больше, чем было запланировано, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносят изменения в меню на последующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

Для предотвращения необоснованного списания продуктов в предпраздничные дни воспитатели должны провести опрос родителей и уточнить ожидаемое количество детей.

2.1.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая в группах ежедневное меню. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масла, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.1.9. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят один раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

2.1.10. В Детском саду должны учитываться требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.1.11. Питание детей организуют в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключение жарки блюд, а также использования продуктов с раздражающими свойствами (острые специи, уксус).

При кулинарной обработке пищевых продуктов должны соблюдаться установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.1.12. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

– закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами;

– обработка сырых и вареных продуктов производится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

– в перечень технологического оборудования включают не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;

– отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$;

– изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

2.1.13. Выдача пищи для групп осуществляется по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. 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. Результаты бракеража заносятся в специальный журнал.

2.1.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции, хранящаяся не менее 48 часов при температуре

$+2\dots+6^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения

суточной пробы контролирует шеф-повар.

2.1.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

2.1.16. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

2.1.17. В Детском саду должен быть организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода, хранящаяся не более 3-х часов.

2.1.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Детском саду не допускается использование запрещенных действующим СанПиН пищевых продуктов, изготовление творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд, использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили, мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.2. Организация питания детей в группах

2.2.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

2.2.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному директором ГБОУ ООШ № 23. 2.2.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.2.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

2.2.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

2.2.6. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- 1) во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- 2) разливают третье блюдо;
- 3) дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- 4) по мере употребления детьми блюда помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- 5) дети приступают к приему первого блюда;
- 6) помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- 7) подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- 8) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

2.2.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

2.3. Организация питания сотрудников Детского сада

2.3.1. Сотрудники Детского сада имеют право на получение обеда, состоящего из основного второго блюда, гарнира и сладкого чая.

2.3.2. Питание сотрудников организуется на платной основе.

2.3.3. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в Детском саду, осуществляется на основании личного заявления на имя главного бухгалтера. О временном снятии с питания по личным причинам сотрудник должен поставить в известность ответственного за сбор численности питающихся лицо до 11:00 предыдущего дня.

3. Оборудование, тара и инвентарь пищеблока

3.1. Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае возникновения неисправности в работе оборудования о случившемся необходимо немедленно ставить в известность заведующего хозяйством Детского сада.

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

– для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

– доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо,

«ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «Гастрономия», «Сельдь», «Х»

– хлеб, «Зелень», храниться на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде;

– компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

– количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду, хранимую отдельно от посуды, предназначенной для детей. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами,

сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых каскетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

4. Организация работы склада

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Детском саду осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик или лицо, его замещающее. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В Детском саду не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.2. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем, в соответствии с нормативно-технической документацией с соблюдением правила ротации продуктов (в первую очередь на пищевую продукцию отпускается продукция, завезённая ранее вновь доставленной) и правила товарного соседства (продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и др.)). В Детском саду складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.3. Ежемесячно 25 числа ответственный за сбор численности лиц должен передавать бухгалтерию таблицу учёта питания сотрудников и общий свод по численности детей.

5. Санитарные требования к работе пищеблока

5.1. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ёмкости, в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в каскетницах поставщика в производственных цехах пищеблока Детского сада.

5.2. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

5.3. Фрукты тщательно промывают горячей водой.

5.4. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

5.5. В помещениях пищеблока ежедневно и по необходимости проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

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

5.7. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

6. Требования к гигиене персонала

6.1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

6.2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

6.3. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

6.4. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

6.5. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

6.6. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

6.7. Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

6.8. Специальная одежда Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное

хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6.9. Помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

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

6.11. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

7.Производственный контроль при организации питания.

7.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Детском саду следует руководствоваться действующими санитарными правилами, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

7.2. При организации питания в Детском саду наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона питания детей. Объем производственного контроля зависит от наличия замен по сравнению с типовым рационом питания:

7.2.1. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен производственный контроль за формированием рациона питания детей заключается в контроле (по меню) за обеспечением в течение 2-недельного периода действия 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 (плодов и ягод); контроле (по меню) за средненедельным количеством плодов и ягод; контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов; в соответствии с технологическими картами; контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

7.2.2. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по

сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания и накопительной ведомости. При этом количества всех фактически используемых в рационе продуктов заносятся в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых

изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

7.2.3. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного основного рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов. При этом выявляются и корректируются в последующие дни отклонения по всем группам продуктов. В начале следующей недели дополнительно проводится анализ используемого набора продуктов (по всем группам продуктов), результаты которого заносятся в ведомость анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона.

7.2.4. Заведующим Детским садом разрабатывается план контроля организации питания в Детском саду на учебный год, который утверждается директором ГБОУ ООШ № 23. С целью осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Детском саду действует бракеражная комиссия.

7.2.5. Формы и элементы производственного контроля, применяемые и изучаемые при организации питания дошкольников, приводятся в приложениях 2-16.