

Утверждён  
приказом заведующего  
МДОУ «Детский сад № 15  
комбинированного вида»  
от 30.08.2024 г. № 30/20

**ПЛАН РАБОТЫ  
ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В  
МДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 15 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА»  
НА 2024- 2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
1.	Выполнение натуральных и денежных норм на одного ребенка в день.	1 раз в неделю	Кладовщик Сивова Н.Н., члены комиссии
2.	За закладкой продуктов.	2 раза в неделю	Члены комиссии
3.	За технологией приготовления пищи.	1 раз в неделю	Члены комиссии
4.	За выходом и качеством приготовленных блюд.	Постоянно	Члены комиссии
5.	За калорийностью питания, за витаминизацией блюд.	Постоянно	Члены комиссии
6.	За своевременностью приготовления и сроками реализации приготовленного питания.	Постоянно	Члены комиссии
7.	За выполнением заявок, сроками завоза продуктов, соответствия их количества накладной, проверка качества поставленных продуктов.	Постоянно	Кладовщик Сивова Н.Н., члены комиссии
8.	Обоснованностью замены блюд в десятидневном меню	По мере необходимости	Заведующий Мельник Г.Ю., члены комиссии
9.	Доведением норм питания до детей, соответствие температуры подаваемых блюд, культура организации питания за столом.	Постоянно	Шеф-повар Веревка З.И., члены комиссии

10.	За количеством пищевых отходов.	1 раз в неделю	Зам. зав. по безопасности Федотова Г.В., члены комиссии
11.	За снятием остатков продуктов в кладовке.	1 раз в месяц	Члены комиссии
12.	За сохранностью и правилами хранения продуктов в кладовой.	1 раз в месяц	Заведующий Мельник Г.Ю.
13.	За проведением своевременного и качественного инструктажа работников пищеблока и сдачи Санминимумов.	1 раз в год	Зам. зав. по безопасности Федотова Г.В.

**Нормативные, методические документы и справочные издания по организации питания детей**

Общий характер документа	Перечень документов
1	2
Федеральные законы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"</li> <li>2. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"</li> </ol>
Постановления Правительства РФ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. "Правила продажи отдельных видов товаров", утв. постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55</li> <li>2. "Правила оказания услуг общественного питания", утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 (с изм. и доп., утв. постановлением Правительства РФ от 21.05.01 № 389)</li> </ol>
ГОСТы и ОСТы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ГОСТ Р 51074-97 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования"</li> <li>2. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"</li> <li>3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования"</li> <li>4. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий"</li> <li>5. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"</li> <li>6. ГОСТ Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу"</li> <li>7. ГОСТ Р 51740-2001 "Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению"</li> <li>8. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению"</li> <li>9. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"</li> <li>10. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"</li> </ol>
Санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 28.05.91 № 5786-91</li> <li>2. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" (с доп. и изм. № 1 (СанПиН 2.3.2.1153-02) и № 2 (СанПиН 2.3.2.1280-02))</li> <li>3. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"</li> <li>4. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила"</li> <li>5. СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-</li> </ol>

	<p>эпидемиологические правила"</p> <p>6. СанПиН 2.3.2.545-96 "Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий"</p> <p>7. СанПиН 42-123-4717-88 "Рекомендуемые (регламентируемые) уровни содержания витаминов в витаминизированных пищевых продуктах"</p> <p>8. СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок"</p> <p>9. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества"</p> <p>10. СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества"</p> <p>11. СанПиН 2.4.2.1249-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений"</p> <p>12. СанПиН 2.4.4.1204-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей"</p>
Сборники рецептов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть- М.: Хлебпродинформ, 1996</li> <li>2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть- М.: Хлебпродинформ, 1997</li> <li>3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России -М.: Хлебпродинформ, 1992</li> <li>4. Сборник рецептов блюд диетического питания, - М.: Хлебпродинформ, 2002</li> <li>5. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, III часть - М.: Хлебпродинформ, 2000</li> <li>6. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, часть IV - М.: Хлебпродинформ, 2001</li> <li>7. Сборник рецептов блюд национальных кухонь, часть V - М.: Хлебпродинформ, 2001</li> <li>8. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999</li> <li>9. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов, Минторг России - М.: Хлебпродинформ, 1999</li> <li>10. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Минторг России - М.: Хлебпродинформ, 1996</li> </ol>
Методические документы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. МосМР 2.4.5.005-04 "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях"</li> <li>2. МосМР 2.4.5.004-02 "Кондитерские изделия для детей и подростков. Временные методические рекомендации г. Москвы"</li> <li>3. МосМР 2.4.5.005-02 "Формирование рационов питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах с использованием пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности"</li> </ol>

4. МосМР 2.4.5.002-04 "Пищевые жиры и жировые продукты, предназначенные для использования в питании детей и подростков"
5. МосМР 2.4.5.003-04 "Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах"
6. Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений. Методические рекомендации
7. Инструкция по проведению медико-биологической оценки возможности использования пищевых продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах
8. МосСанПиН 2.4.2.011-98 "Гигиенические требования к организации питания детей и подростков школьного возраста в образовательных учреждениях" (утратил силу, может использоваться в качестве методического документа)
9. Рекомендуемые размеры потребления основных групп продуктов питания для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, учащихся, взрослого населения, а также людей, страдающих наиболее распространенными видами заболеваний
10. Методические указания МУ 99/230 "Суточные нормы питания в санаториях, санаториях-профилакториях, санаторных лагерях круглогодичного действия, а также в детских оздоровительных лагерях"
11. МР 4284-87 "Методические рекомендации. Оценка обеспеченности организма человека витамином А"
12. МР 4237-86 "Методические рекомендации по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"
13. Методические рекомендации по обогащению продуктов питания массового потребления и обеденных блюд в организованных коллективах витаминами и минеральными веществами
14. Методические рекомендации "Организация работы комиссии по детскому питанию"
15. Методические рекомендации "Питание детей в ДДУ"
16. Методические рекомендации "Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях"
17. Методические рекомендации по вопросам изучения фактического питания и состояния здоровья населения в связи с характером питания
18. Методические рекомендации по изучению белкового статуса и потребностей в белке здорового и больного человека
19. Методические рекомендации по оценке обеспеченности организма человека витамином Д
20. Методические рекомендации по изучению азотистого баланса у человека
21. Методические рекомендации по пропаганде принципов рационального питания
22. Методические рекомендации "Организация питания детей в эндемических по зубу районах"
23. Методические рекомендации "Организация рационального питания учащихся подготовительных классов общеобразовательных школ"

	<p>24. Инструкция по витаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях премиксом 730/4</p> <p>25. Инструкция по использованию концентратов поливитаминных напитков для профилактики полигиповитаминозов в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях</p> <p>26. Практические рекомендации по сохранению витаминной активности овощных блюд, изготавливаемых на предприятиях общественного питания</p>
Справочные издания	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Химический состав пищевых продуктов. Справочник. В 2 кн. / Под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. М., 1987</li> <li>2. Химический состав блюд и кулинарных изделий. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. В 2 т. / Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева. М., 1994</li> <li>3. Химический состав российских продуктов питания / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. М., 2002</li> <li>4. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов, НИИ питания РАМН / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. М., 1998</li> <li>5. Организация детского питания в дошкольных учреждениях Москвы. Методические материалы / Под ред. И.Я. Коня. М., 2000</li> </ol>