

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 7 «СКАЗОЧНАЯ ПОЛЯНКА»
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
(ДЕТСКИЙ САД № 7 «СКАЗОЧНАЯ ПОЛЯНКА»)
Союза Республик ул., д. 12/1, Заринск, Алтайский край, 659100. Тел./факс (38595) 7-66-89/7-29-98.
E-mail: 7_cad_zarinsk@mail.ru
ОКПО 92205098, ОГРН 1112205000401, ИНН/КПП 2205012561/220501001

ПРИКАЗ

02 сентября 2024 года

№ 158–ОД

г. Заринск

Об организации питания детей в 2024-2025 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать четырехразовое питание детей (завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с 10-дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием детей.
2. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024-2025 учебный год (Приложение №1).
3. Возложить ответственность за организацию питания в учреждении на кладовщика Герасимову И.А. со следующими обязанностями:
 - 3.1. Составление меню-раскладки накануне предшествующего дня, указанного в меню-раскладке.
 - 3.2. При составлении меню-раскладки учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-раскладки дописывать его в конце списка;
 - изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.
 - 3.3. Представление меню-раскладки для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-раскладке.
 - 3.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-раскладку оформлять не позднее 9.00 часов.
 - 3.5. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-раскладкой не позднее 17.00

предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повара.

3.6. Составление и отправка поставщикам предварительных заявок на поставку продуктов питания, своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.

4. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформлять актом, который подписывают представители дошкольного учреждения (заведующий, кладовщик, повар) и поставщик, в лице экспедитора.

5. Сотрудникам пищеблока (шеф-поварам, поварам):

5.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

5.2. Тщательно проверять сроки реализации, наличие сертификатов, качество получаемых сырых продуктов, не допускать их использования при малейших признаках порчи.

5.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладки.

5.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинским работником.

5.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

5.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

5.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по эксплуатации данного оборудования, а также инструкцией по охране труда.

5.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

5.9. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр, ежедневно расписываться в журнале о состоянии своего здоровья.

5.10. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и техники безопасности, инструкции по работе с оборудованием.

6. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на шеф-поваров.

7. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

8.1. Во время приема пищи детьми, воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

8.2. Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке.

8.3. Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей).

8.4. Раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами.

- 8.5. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи.
- 8.6. Своевременно раздавать детям 2-е блюдо.
- 8.7. Соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку.
- 8.8. Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний.
- 8.9. Усилить контроль за ведением табеля присутствующих детей.
- 8.10. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.
- 8.11. Получать пищу в специально промаркированной емкости.
- 8.12. Соблюдать питьевой режим в группах.
9. Старшему воспитателю Ярковой Е.Ю.:
 - 9.1. Своевременно осуществлять педагогический контроль над качеством организации питания и созданием условий в группах.
 - 9.2. Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.
 - 9.3. Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.
10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий детским садом



О.В.Скворцова

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ
по контролю за организацией питания
на 2024-2025 учебный год

№	мероприятия	дата	ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2024-2025 учебный год	сентябрь	заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания на 2024-2025 учебный год	сентябрь	заведующий
3.	Заседание Совета Учреждения по вопросу организации питания	сентябрь	заведующий
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	шеф-повара
5.	Приобретение спецодежды для поваров	в течение года	заведующий
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в учреждении	сентябрь	заведующий
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.	в течение года	заведующий завхозы
8.	Своевременная замена колотой посуды.	по мере необходимости	завхозы
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	заведующий кладовщики
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	педагог-психолог
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через информационные центры для родителей	1 раз в месяц	воспитатели
4.	Заседание родительского комитета по организации питания в учреждении. Выполнение натуральных норм.	февраль	председатель родительского комитета учреждения
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	сентябрь	медицинский работник
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	октябрь	медицинский работник
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	ноябрь	старшие воспитатели
4.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей»	декабрь	заведующий

	2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»		
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	заведующий
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	заведующий
Работа с детьми			
1.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели
2.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевых игр «Магазин продуктов», «Кафе», «Суши-бар»	январь	воспитатели
3.	Тематический контроль «Деятельность педагогов по организации питания в группах старшего дошкольного возраста»	март	старшие воспитатели
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	кладовщики
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	кладовщики
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	повара медицинский работник
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	повара медицинский работник
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	повара медицинский работник
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	повара медицинский работник
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	шеф-повар
8.	Обеспечение С-витаминации и йодирования рациона питания.	ежедневно	шеф-повар кладовщики
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	кладовщики
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	заведующий комиссия по питанию
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	кладовщики
12.	Контроль за организацией процесса кормления в	систематически	комиссия по

	группах		питанию представители родительской общественности групп
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию родители
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	заведующий кладовщики
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия по питанию
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	комиссия по питанию
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	завхоз кладовщики
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	комиссия по питанию кладовщики
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	комиссия по питанию
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов	1 раз в квартал	заведующий кладовщики
2.	Подача заявок на продукты	2 раза в неделю	кладовщики
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	по мере поступления	комиссия по питанию кладовщики