

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Журавушка» с. Вавож**

Приказ

От 02.09.2024 года

№ 63-ОД

с. Вавож

Об организации питания в ДООУ в 2024-2025 учебном году

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Журавушка» с. Вавож в 2024-2025 учебном году

приказываю:

1. Продолжать организовывать 3-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник, воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
 2. Всем работникам ДООУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
 3. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 1).
 4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2).
 5. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания. (приложение № 3)
2. О назначении ответственного за организацию питания в учреждении
- 2.1. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДООУ на Шубину Н.Р.- заведующий хозяйством.
- 2.2. Определить для ответственного за питание Шубину Н.Р. следующий круг функциональных обязанностей:
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
 - обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
 - строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
 - вести необходимую документацию;
 - производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с

утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;

- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

2.2.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока

2.2.2. Возложить ответственность за составление ежедневного меню на Домнину Светлану Леонидовну- рабочего по стирке белья

2.2.3.. Ответственному за составление ежедневного меню- требования Домниной С.Л.

Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего учреждением;
- в меню ставить подписи заведующего , заведующего хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

2.2.4. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2.5. Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

2.3. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов Совета Учреждения для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

2.3.1. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателей групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

2.3.2. Старшему воспитателю Коротаевой Н.С.

-своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;

-включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

-организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

2.4. Работникам пищеблока: заведующему хозяйством Шубиной Н.Р. и повару Караваевой О.Г.:

- работать только по утвержденному заведующим ДОО и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы (приложение № 2);

2.4.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

3. О создании бракеражной комиссии

В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы:

3.1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии:

заведующий ДООУ Сметанин Е. В.

Члены комиссии:

председатель профкома, – Домниной С.Л..

заведующего хозяйством – Шубиной Н.Р.

медицинской сестры – Мельчуговой Г.В.

3.2. Итоги проведенного контроля производить в Журнале бракеражного контроля, который храниться в пищеблоке. О всех нарушениях незамедлительно ставить в известность заведующего.

Ответственность за ведение Журнала бракеражного контроля возложить на медицинскую сестру Мельчугову Г.В.

Заведующий МДООУ д/с «Журавушка» с. Вавож

Сметанин Е. В.

Утверждено:
Приказ № 63-ОД
от 02.09.2024г
Заведующим МДОУ
_____ Е. В. Сметанин
Приложение №1

График закладки сырых продуктов

1 Завтрак	
6.30	Вода для вторых и третьих блюд
7.10	Молоко для каши
7.50	Масло в кашу, сахар для 1-го завтрака
2 Завтрак	
9.30	Продукты для 2-го завтрака
Обед	
7.00	Мясо для первых блюд
9.00	Овощи для салатов
7.00	Сухофрукты для третьих блюд
9.45	Кисель
9.30	Крупы для вторых блюд
10.15	Мясо для вторых блюд
10.15	Рыба для вторых блюд
10.15	Приготовление котлет
10.00	Продукты в первое блюдо (овощи, крупы)
9.00	Картофель для вторых блюд
11.00	Масло во 2-ое блюдо, сахар в 3- блюдо
11.15	Аскорбиновая кислота в третьи блюда
9.00	Лук, морковь, свёкла для первых и вторых блюд
Полдник	
13.30	Вода или молоко для третьих блюд
14.30	Продукты для полдника

Утверждено:
Приказ № 63-ОД
от 02.09.2024г
Заведующим МДОУ
_____ Е. В. Сметанин
Приложение №2

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ

на 2024-2025 учебный год

№	ГРУППА	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
1	КАПИТОШКИ	8.00	9.30	11.15	15.15
2	ЗВЕЗДОЧКИ	8.00	9.30	11.20	15.20
3	НЕЗАБУДКИ	8.00	9.30	11.40	15.25
4	КАРАМЕЛЬКИ	8.00	9.40	12.00	15.30
5	КАПЕЛЬКИ	8.06	9.45	12.15	15.39
6	ПОЧЕМУЧКИ	8.09	9.45	12.15	15.39

Приказ № 63-ОД
от 02.09.2024г
Заведующим МДОУ
_____ Е. В. Сметанин
Приложение №3

**План мероприятий по контролю по организации питания
в МДОУ д/с «Журавушка» с. Вавож на 2024-2025 учебный
год**

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
<i>Организационная работа</i>			
1	Издание приказов по организации питания на 2024-2025 учебный год.	сентябрь	Заведующий
2	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в учреждении	сентябрь	Заведующий
3	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Медицинская сестра
<i>Работа с родителями</i>			
4	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	ежедневно	Делопроизводитель
5	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	по мере необходимости	воспитатели
6	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей.	1 раз в месяц	воспитатели
7	Анкетирование родителей «Оценка качества питания в учреждении»	май	Старший воспитатель

8	Выпуск информации на сайт учреждения «Питание -главное природное лекарство»	1 раз в квартал	Старший воспитатель
9	Заседание родительской общественности по организации питания в учреждении. Выполнение натуральных норм.	1 раз в квартал	Председатель родительского комитета
<i>Работа с кадрами</i>			
10	Проверка знаний требований СанПиН у работников пищеблока	декабрь	Медицинская сестра
11	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	октябрь	Старший воспитатель
12	Оперативный контроль «Привитие культурно -гигиенических навыков».	октябрь	Заведующий, Старший воспитатель
<i>Контроль за организацией питания</i>			
13	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции.	Ежедневно	Заведующий хозяйством
14	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Медицинская сестра
15	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Медицинская сестра
16	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.	Ежедневно	Медицинская сестра
17	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке.	Ежедневно	Медицинская сестра
18	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	Ежедневно	Повар
19	Обеспечение С-витаминизации рациона питания.	Ежедневно	Повар
20	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	Ежедневно	Повар

21	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков.	Ежедневно	Заведующий хозяйством
22	Контрольные взвешивания порций в группах	1 раз в квартал	Бракеражная комиссия, родители
23	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	Медицинская сестра
24	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе.	Ежедневно	Бракеражная комиссия по питанию
25	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Медицинская сестра
26	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	повар
27	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Комиссия по снятию остатков продуктов питания, группа питания
28	Анализ выполнения натуральных норм питания.	1 раз в месяц	Медицинская сестра
<i>Работа с поставщиками</i>			
29	Заключение договора на поставку продуктов.	ежеквартально	Заведующий хозяйством
30	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	ежедневно	Заведующий хозяйством, медсестра