

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида «Лесная сказка»
пгт. Талинка Октябрьский район

(МБДОУ «ДСОВ «Лесная сказка»)

ПРИКАЗ

« 12 » 07 2024 г.

№ 123-07

Об организации питания воспитанников в 2024-2025 учебном году

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МБДОУ «ДСОВ «Лесная сказка», п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать в дни работы МБДОУ «ДСОВ «Лесная сказка» питание воспитанников в 2024-2025 учебном году в соответствии с двухнедельным меню, утвержденным заведующим МБДОУ «ДСОВ «Лесная сказка» для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет.
2. Установить в 2024-2025 учебном году кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания: 12 часов – пятиразовое питание.
2. Назначить шеф повара Дюсенбекову Н.М.:
 - 2.1. ответственным за входной контроль поступающих продуктов питания (бракераж сырых продуктов) и ведение установленной документации (Журнал бракеража сырых продуктов);
 - 2.2. ответственным за ежедневный контроль за состоянием технологического оборудования на пищеблоке корпус №1 с фиксацией результатов осмотра в специальном журнале (Журнал контроля за состоянием технологического оборудования на пищеблоках).
3. Назначить Кайрламанову С.Б. ответственным за ежедневный контроль за состоянием технологического оборудования на пищеблоке корпус №2 с фиксацией результатов осмотра в специальном журнале (Журнал контроля за состоянием технологического оборудования на пищеблоках).
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока (приложение 1).
5. Назначить Галлямову Д.М., медицинскую сестру, обслуживающих дошкольное учреждение по согласованию корпус №1, и Федорову Р.Р. медицинскую сестру, обслуживающих дошкольное учреждение по согласованию корпус №2, ответственными за ежедневный учёт довольствующихся воспитанников (Журнал учёта посещаемости),

оформление установленной документации в случае снижения (увеличения) количества воспитанников возрастных групп (акт возврата, акт на пополнение), проведение производственного контроля за организацией питания детей, планирование и организация работы по осуществлению производственного контроля, отбора проб и лабораторно – инструментального исследования на 2024-2025 учебный год.

6. Организовать питьевой режим в возрастных группах в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"».

7. Возложить на воспитателей всех возрастных групп персональную ответственность за:

- организацию питания в возрастной группе;
- обеспечение питьевого режима в возрастных группах;

8. Воспитателям:

- контролировать осанку детей при приеме пищи, правильную сервировку стола, доведения до каждого воспитанника нормы питания;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этику приема пищи;
- обеспечить преемственность питания детей в домашних условиях (информирование родителей (законных представителей) об ассортименте питания, размещая бланк ежедневного меню в информационных уголках для родителей).

9. Младшим воспитателям:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах 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;
- соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированной емкости;
- соблюдать питьевой режим в группах.

10. Кладовщику Дюсенбековой Н.М.:

- не допускать к приёму пищевые продукты, не укомплектованные с соблюдением санитарных норм, не имеющие сопроводительных документов, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность;
- хранить продукты питания в соответствии с требованиями изготовителя;
- содержать складские помещения в соответствии с санитарными требованиями;

11. Утвердить график проведения генеральной уборки производственных и складских помещений пищеблоков (приложение 2).

12. Утвердить План контроля за организацией питания детей в дошкольном учреждении (приложение 3).

13. Главному бухгалтеру Ляминой О.А.:

- обеспечить своевременное перечисление целевых средств на питание воспитанников;

-осуществлять контроль использования поступающих родительских средств на питание детей в полном объеме;

14. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «ДСОВ «Лесная сказка»



О.А.Гребенникова

Приложение №1
приказ от 18. 04 2024г. № 183-09

График выдачи готовых блюд с пищеблока корпус №1

Группы	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группа раннего возраста «Золотая рыбка»	8.10	9.30	11.30	15.10	16.50
2 младшая группа «Непоседы»	8.15	9.40	11.40	15.10	16.50
Средняя группа «Звёздочки»	8.20	9.50	12.00	15.10	16.50
Старшая группа «Пчёлки»	8.25	10.00	12.30	15.10	16.50
Подготовительная к школе группа «Семицветик»	8.30	10.00	12.40	15.05	16.50
Подготовительная к школе группа «Сказка»	8.30	10.00	12.40	15.05	16.50

График выдачи готовых блюд с пищеблока корпус №2

Группы	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группа раннего возраста «Радуга»	8.10	9.30	11.30	15.10	16.50
Младшая группа «Колобок»	8.15	9.40	11.40	15.10	16.50
Старшая группа «Солнышко»	8.20	9.50	12.00	15.10	16.50
Старшая группам «Ромашка»	8.30	10.00	12.40	15.05	16.50

Приложение №2
приказ от 16. 07 2024г. № 148-07

График проведения еженедельной генеральной уборки на пищеблоке корпус №1, №2

№ п/п	День недели	Помещение
1	Понедельник	Горячий цех
2	Вторник	Овощной цех
3	Среда	Мясной цех
4	Четверг	Коридор
5	Пятница	Моечная

План мероприятий по контролю за организацией питания

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2024-2025 учебный год	август сентябрь	Заведующий Гребенникова О. А.
2.	Разработка плана работы по организации питания ДОО	август	Заведующий Гребенникова О. А.
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Заведующий Гребенникова О. А.
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М.
5.	Приобретение спецодежды для поваров	март 2025	Заведующий хозяйством Кузьменко Е. А.
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	Совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Заведующий хозяйством Кузьменко Е. А.
8.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Заведующий хозяйством Кузьменко Е. А.
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М.
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	Воспитатели
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	ноябрь	Воспитатели
5.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	декабрь	Творческая группа
6.	Выпуск газеты «Поговорим о	январь	Воспитатели групп

	правильном питании»		
7.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	февраль	воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиН поваров.	Сентябрь	Заведующий Гребенникова О.А.
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Заместитель заведующего Сары- Терзи О.А.
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	Старший воспитатель
4.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	Декабрь	Заведующий Гребенникова О.А.
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	Февраль	Заведующий Гребенникова О.А.
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Заведующий Гребенникова О.А.
Работа с детьми			
1.	Разработка программы «Обучение детей основам здорового питания»	Сентябрь	Старший воспитатель
2.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Октябрь	Воспитатели групп
3.	Коллаж «Приглашаем к столу»	Ноябрь	Воспитатели групп
4.	Экскурсия детей на пищеблок.	Декабрь	Воспитатели групп
5.	Создание центров этикета в группах	Март	Воспитатели групп
6.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	Апрель	Воспитатели групп
7.	Изготовление макета «Живые витаминки»	Май	Воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М

5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Медицинская сестра
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	ежедневно	Медицинская сестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М Медицинская сестра
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М Медицинская сестра
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М Медицинская сестра
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	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М
18.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Шеф-повар Дюсенбекова Н. М
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию