

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «КОЛОКОЛЬЧИК» Р.П. СОКОЛОВЫЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»

410501, Саратовская область, г. Саратов, р.п. Соколовый,
ул. Октябрьская, д. 65
ИНН 6432007043
тел.: 676-706, e-mail: sokoldou@bk.ru

ПРИКАЗ

16 июля 2024 года

№ 76 о/д

**Об организации питания
на 2024-2025 учебный год**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить 10-ти дневное меню. Строго выполнять технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнять нормы калорийности, а также осуществлять контроль за организацией питания в ДОУ в 2024 -2025 учебном году. Организовать в МАДОУ «Детский сад «Колокольчик» р.п. Соколовый муниципального образования «Город Саратов» 5-ти разовое питание:

- завтрак
- 2-ой завтрак
- обед
- полдник
- ужин

2. Всем сотрудникам МАДОУ, ответственным за организацию питания воспитанников, строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Заведующему хозяйством:

Осуществлять систематический контроль:

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- 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 контроль отбора суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции);
- правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
- правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
- личную гигиену сотрудников пищеблока.
- хранение продуктов и сроки реализации скоропортящихся продуктов.

Возложить ответственность за ведение:

- журнала здоровья работников пищеблока,
- журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- медицинскую аптечку
- контроль температурного режима в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале

4. Возложить персональную ответственность за качественное приготовление пищи для детей в детском саду на поваров

4.1. Определить для поваров следующий круг функциональных обязанностей:

4.1.2. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии не менее 1 члена бракеражной комиссии:

6.15- закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)

7.30 – масло в кашу;

8.00 – закладка сахара, масла на завтрак;

9.00 – закладка мяса (рыбы) в 1-е блюдо;

10.00 – закладка овощных и крупяных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара), тесто для выпечки на полдник;

10.00 - 11.00 – закладка продуктов в первое блюдо (овощи, крупы);

11.00 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

14.10 – продукты для ужина.

4.1.3. Требовать от работающих на пищеблоке:

- нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции производить в установленном порядке и хранить в течение 48 часов (не считая субботы и

воскресенья) в специально отведенном месте холодильника при температуре +2...+6 °С;

- работникам пищеблока не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке;

- обеспечивать экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;

4.1.5. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения заведующего и только в специальной одежде.

4.2. В соответствии с СанПиН и в целях обеспечения контроля приготовления пищи ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на поваров

4.2.2. Пробы хранить в холодильнике при температуре +2 - +6°С. в специальной промаркированной тары.

4.2.3. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет медсестра. В отсутствие медсестры функционал возлагается на заведующего хозяйством.

5. В целях организации контроля за качеством приготовления питания, закладки основных продуктов в котел, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы

5.1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель бракеражной комиссии: заведующий хозяйством Холодова А.А.

Члены комиссии:	воспитатель	Шаповал О.Д.
	повар	Козюта О.В.
	помощник воспитателя	Есаулова Е.Н.

5.2. Председателю комиссии:

- составить и представить на утверждение план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

- членам комиссии ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи и расписываться

- ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.

5.3. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии», согласно плану.

5.4. По итогам проведенного контроля членами комиссии составляются акты или оформляются карты контроля. О всех нарушениях комиссия незамедлительно ставит в известность заведующую ДОУ.

6. В целях осуществления контроля за организацией питания в ДОУ

Создать общественную комиссию по контролю за питанием в составе:

Председатель: Пилюгина А.С.

Члены комиссии:

Заведующий хозяйством Холодова А.А.

Представитель родительской общественности Куницкая А.А.
Старший воспитатель Пужлякова Л.С.

6.1. Комиссия работает в соответствии с «Положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания». По итогам проведенного контроля членами комиссии составляются акты, справки или заполняются карты контроля.

7. Старшему воспитателю Пужляковой Л.С.

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством, организацией питания и созданием условий в группах, правильной сервировкой стола, доведением до каждого воспитанника нормы питания, формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками ДООУ, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, формирования рационального пищевого поведения.
- привлекать родительскую общественность для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

8. Заведующему хозяйством :

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).
- обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей

9. Персональную ответственность за организацию питания детей в группе возложить на воспитателей.

9.1. Воспитателям:

- строго следить за правильной сервировкой стола, доведение до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи;
- 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 возрасту)
- ежедневно в 7:00 утра вывешивать меню в группах.
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- во время приема пищи детьми воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу;

- осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня.
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности
- качества питьевой воды.

9.2. Возложить на воспитателей ответственность;

- за правильное ведение табеля присутствующих детей,
- соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей,
- наличие справки о состоянии здоровья после отпуска с анализами на я/г и э/б,
- работу с родителями о предупреждении о выходе ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей), по каким-то другим причинам;

10. Помощникам воспитателя:

- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, 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 2-е блюдо;
- 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;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах

11. Утвердить;

План мероприятий по контролю за организацией питания МАДОУ «Детский сад «Колокольчик» р.п. Соколовый муниципального образования «Город Саратов».

- на 2024 - 2025 учебный год (приложение 1)
- План - график работы общественной комиссии по контролю за организацией питания (приложение 2,)
- Положение об организации питания воспитанников в МАДОУ «Детский сад «Колокольчик» р.п. Соколовый муниципального образования «Город Саратов».

12. Исполнение приказа возложить на Пужлякову Л.С.

Заведующий МАДОУ



Е.С.Голубцова

Приложение 1

План мероприятий по контролю за организацией питания МАДОУ «Детский сад «Колокольчик» р.п. Соколовый муниципального образования «Город Саратов».

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
	Издание приказов по организации питания на 20234 год	январь	Заведующий
	Разработка плана работы по организации питания на 2024 год	январь	Заведующий
	Заседание общественной комиссии по контролю за организацией питания Заседание бракеражной комиссии	1 раз в квартал	Заведующий
	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Повар
	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей	сентябрь	Общественная комиссия по контролю за организацией питания Старший воспитатель Заведующий хозяйством
	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
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 квартал	Старший воспитатель Воспитатели групп

4.	Консультации для родителей «Поговорим о правильном питании», «Формирование рационального пищевого поведения», «Правила поведения за столом»	апрель сентябрь	Воспитатели групп
5.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	октябрь	Воспитатели групп
6.	Творческая выставка «Осенняя фантазия»	октябрь	Воспитатели групп
Работа с кадрами			
	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	ноябрь	Старший воспитатель
	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	март	Заведующий Старший воспитатель
	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	май	Старший воспитатель Члены родительского комитета
Работа с детьми			
1.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	декабрь	Воспитатели групп
2.	Коллаж «Приглашаем к столу»	февраль	Воспитатели групп
3.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	Воспитатели групп
4.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	март	Воспитатели групп
5.	Коллаж «Что такое хорошо и что такое плохо»	май	Старшая группа, подготовительная группа
6.	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	Старший воспитатель, Воспитатели групп

7	Опрос воспитанников « Твое любимое блюдо»	октябрь	Старший воспитатель Воспитатели групп
8	Анкета для родителей «Организация и качество питания в ДОУ	май	Старший воспитатель Воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Заведующий Заведующий хозяйством
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Заведующий хозяйством
8.	Обеспечение С-витаминации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Заведующий хозяйством
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Заведующий хозяйством Члены бракеражной комиссии Заведующий
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Старший воспитатель Воспитатели групп
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Заведующий Общественная комиссия по контролю за организацией питания
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Заведующий хозяйством Повара
17.	Соблюдение температурного режима в холодильных установках.	ежедневно	Заведующий хозяйством
Работа с поставщиками			
1.	Заключение контракта.		Заведующая
2.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Заведующая Заведующий хозяйством

План- график
работы общественной комиссии по контролю за организацией питания

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
	1. Утверждение плана работы на год и графика контроля. 2. Организация питания в группах.	январь	Заведующий
	1. Отчет о работе с поставщиками продуктов питания. 2. Витаминизация блюд 3. Соблюдение личной гигиены воспитанниками перед приёмом пищи.	март	Заведующий Заведующий хозяйством Члены комиссии
	1. Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию, инвентарю на пищеблоке 2. Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой. 3. Соблюдение помощниками воспитателей порционных норм блюд	май	Заведующий Члены комиссии
	1. Контроль за отбором и хранением суточных проб 2. Контроль качества полученных продуктов, условий их хранения и сроков реализации. 3. Просветительская работа среди родителей по вопросам рационального питания	Июль	Заведующий Заведующий хозяйством члены комиссии
	1. Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками 2. Проверка качества приготовления пищи и закладки продуктов;	сентябрь	Заведующий Члены комиссии
	1. Осуществление входного контроля условий транспортировки продуктов питания от поставщиков	ноябрь	Заведующий

	2. Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками		Заведующий хозяйством
	3. Анкетирование: удовлетворенность родителей организацией питания в дошкольном учреждении		Заведующий

График контроля
общественной комиссии по контролю за организацией питания

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Заведующий хозяйством	Ежедневно	Меню-требование 10-ти дневное меню	Анализ меню,
		Заведующий	Ежедневно		
2	Бракераж готовой продукции	Заведующий хозяйством Бракеражная комиссия	Ежедневно Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Заведующий хозяйством	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Заведующий	1 раз в месяц	Карта контроля	Анализ документации
4	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	Заведующий хозяйством	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников в на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
5	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Заведующий хозяйством	При поступлении и продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в 3 мес.	Карта контроля	Наблюдение
7	Закладка блюд	Заведующий хозяйством бракеражная комиссия	Ежедневно	-	Анализ документации, взвешивания

		Заведующий	1 раз в месяц	-	вание про дуктов
8	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Заведующий хозяйством Заведующий	Ежедневно 1 раз в квартал		Наблюдение
9	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Заведующий хозяйством	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий хозяйством	1 раз в 2 недели при нарушениях	Карта контроля	Наблюдение, анализ документации
10	Норма выхода блюд (вес, объем)	Заведующий хозяйством	Ежедневно		Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
		Заведующий	1 раз в мес.	Карта контроля	
11	Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	Заведующий хозяйством	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Заведующий	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
12	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.в раздаточной в группах	Заведующий хозяйством Заведующий	по графику	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
13	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Заведующий хозяйством	Ежедневно	Журнал	Наблюдение

14	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Заведующий хозяйством	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журналах
		Заведующая	1 раз в полугодие	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
16	Соблюдение графика режима питания	Воспитатели	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Заведующий	1 раз в мес.	Акт при нарушении	
17	Организация питьевого режима	Воспитатели	Ежедневно	-	Оперативный контроль
18	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Заведующий хозяйством	При поступлении и продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт при нарушениях	Анализ документации
19	Выполнение нормативно-правовой база по организации питания	Заведующий Заведующий хозяйством	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.

20	Анализ документации медсестры (питание)	Заведующий	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт	Анализ
21	Витаминация блюд	Заведующий хозяйством	Ежедневно	Журнал «Витаминация блюд»	Закладка и запись в журнале
		Заведующий	1 раз в месяц	Журнал	Анализ
22	Организация питания в учебно-воспитательном процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований	Заведующий	1 раз в неделю	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы. дид. игры.	Наблюдение, анализ результатов
		Заведующий хозяйством	1 раз в неделю		
23	Технология мытья посуды	Заведующий хозяйством	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос
24	Своевременность смены спец. одежды	Заведующий хозяйством	ежедневно		Визуальный контроль
		Заведующий хозяйством	1 раз в квартал		