

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПАВЛОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 15»
Томская область, Каргасокский район, с. Павлово, ул. Центральная 7
Тел./факс 838(253) 3-11-34
E-mail: romashe4ka15@sibnet.ru

ПРИКАЗ

30.08.2024г.

№ 93

«Об организации детского питания
МБДОУ «Павловский д/с №15»

С целью выполнения требований СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СП 1.2.3.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществление контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, утверждённым заведующим МБДОУ «Павловский детский сад № 15». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешением заведующего МБДОУ.
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024- 2025 учебный год (Приложение 1).
3. Утвердить Режим питания воспитанников в МБДОУ «Павловский д/с №15» (Приложение 2).
4. Утвердить График выдачи готовых блюд с пищеблока и приема пищи воспитанников в МБДОУ «Павловский д/с №15» (Приложение 3).
5. Возложить ответственность за организацию питания детей на заведующего МБДОУ Петлину Е.А. Ежедневно вести гигиенический журнал (сотрудники).
6. Заведующий хозяйством Козлова С.А. отвечает за составление меню – требования на каждый день. При составлении меню-требования учитывать следующее:
 - составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
 - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
 - в конце меню-требования ставить подписи завхоза, повара.
- 6.1. Представлять меню – требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 6.2. Использовать овощи урожая прошлого года после 1 марта только после термической обработки.
7. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за использование качественных продуктов и приготовлении пищи работать только по утвержденному меню, готовить блюда в соответствии с технологическими картами.
9. Заведующий хозяйством, Козлова С.А:
 - осуществляет приемку поступающих в МБДОУ пищевых продуктов, проверяет наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
 - несет ответственность за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с магазина продуктов; Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом.
 - ведет журнал Бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок.
 - ежедневно осуществляет контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносит в журнал учета температурного режима холодильного оборудования, который хранится в течение года.
 - ведет журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
 - Ежедневно вывешивает меню в пищеблоке и в приемных возрастных групп.
 - Осуществляет систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо–и–тепло снабжения).
- 9.1. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню – требовании, под роспись (повар).
10. Возложить ответственность за организацию приготовления пищи и ее качество, 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 повара Коволёву О.О.
Повару необходимо:
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд.
 - работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню – требованию на каждый день.
 - выдавать готовую пищу только после снятия пробы;
 - заносить данные о витаминизации блюд в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.
 - перед раздачей пищи на группы замерять температуру готовых блюд при помощи пищевого термометра (термощупа).
11. Ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой, в составе заведующего МБДОУ Петлиной Е.А. и старшего воспитателя Аржаник С.И.
12. Заведующему хозяйством Козловой С.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания.
13. На пищеблоке необходимо иметь:
 - правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
 - инструкции по охране труда и технике безопасности;
 - медицинскую аптечку;
 - картотека технологии приготовления блюд;
 - огнетушитель;
 - нормы готовых блюд;
 - график выдачи готовых блюд;

- суточную пробу за 2 суток.
- Вымеренную посуду с указанием объема блюд.
- 14. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи, разрешается раздеваться только в специальном помещении и хранить личные вещи в специальном шкафу с отдельными ячейками. О мероприятиях по профилактике гриппа, острых респираторных вирусных инфекций и новой коронавирусной инфекции
- 14.1. В период распространения гриппа, ОРВИ и новой коронавирусной инфекции (covid-19) строго соблюдать масочный режим (обязательное ношение перчаток и маски в течение всего рабочего дня).
- 15. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.
- 16. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.
- 17. За организацию питания для детей каждой группы возложить на воспитателей.

Воспитателям групп:

- проводить разъяснительную работу с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования воспитателей об отсутствии воспитанника в детском саду;
 - предоставлять младшим воспитателям достоверную информацию о присутствующих воспитанниках ежедневно до 09:00;
 - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
 - вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений;
 - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
 - включать в ежедневную деятельность, согласно возраста детей вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
 - строго следить за: правильной сервировкой стола; доведением до каждого воспитанника нормы питания; формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
 - дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.
 - осуществлять информационно-разъяснительную работу с детьми, родителями (законными представителями) по организации здорового питания;
 - обеспечить качественное проведение анкетирования родителей (законных представителей) о степени удовлетворенности качеством питания в Учреждении. (Срок: 2 раза в год)
18. За выполнения графика раздачи пищи, получение продуктов питания (блюд), маркировку посуды, выполнение санитарных норм и правил в отношении питания детей группы возложить на младших воспитателей.
- Младшим воспитателям Дьячковой Н.В., Шрайнер М.А.:
- предоставлять повару достоверную информацию о присутствующих воспитанниках ежедневно, во время получения завтрака, до 09:00;
 - строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;
 - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

- неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд;
 - своевременно раздавать детям второе блюдо;
 - получать пищу в специально промаркированные емкости;
 - запретить использование сотовых телефонов при организации питания;
 - производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.
19. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня - воспитателям и младшим воспитателям.
20. Аржаник С.И., старшему воспитателю:
- своевременно осуществлять контроль за качеством организации 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;
 - осуществлять контроль за организацией питания в группах. Запись о проведенном контроле проводить в специальном журнале «Контроль за организацией питания в группах».
21. За обеспечение технологическим оборудованием, его работу, комплектность посуды, обеспечение чистящими, моющими, дезинфицирующими средствами возложить ответственность на заведующего хозяйством Козлову С.И.
22. Ознакомить с настоящим приказом работников и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте детского сада в срок до 02.09.2024.
23. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Павловский д/с №15»

Е.А. Петлина

С приказом работники ознакомлены:

« 30 » 08 2024г. 	Коволёва О.О.	« 30 » 08 2024г. 	Глебова Ж.В.
« 30 » 08 2024г. 	Проскурякова В.В.	« 30 » 08 2024г. 	Давыденко В.В.
« 30 » 08 2024г. 	Козлова С.А.	« 30 » 08 2024г. 	Попова А.Д.
« 30 » 08 2024г. 	Дьячкова Н.В.	« 30 » 08 2024г. 	Шрайнер М.А.
« 30 » 08 2024г. 	Аржаник С.И.		



**План мероприятий
по контролю за организацией питания
в МБДОУ «Павловский д/с №15 на 2024-2025 у.г.**

№	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственные
Организационная работа			
1	Издание приказов по организации питания на 2023-2024 учебный год	Август	Заведующий МБДОУ
2	Разработка плана работы по организации питания на 2023-2024 учебный год	Август	Заведующий МБДОУ
3 4	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	Ежедневно	Повар
5	Приобретение спецодежды для УВ и обслуживающего персонала	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
6	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Своевременная замена колотой посуды	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
7	Утверждение и апробирование новых технологических карт	По мере необходимости	Заведующий МБДОУ
Работа с родителями			
	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	Ежедневно	Воспитатели групп Старший воспитатель Заведующий хозяйством
	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	По мере необходимости	Воспитатели групп
	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей. Индивидуальное консультирование родителей по привитию у детей культурно - гигиенических навыков и культуры еды	1 раз в квартал	Воспитатели групп
	Оформление стенда «Приятного аппетита» Памятка «Организация питания в летний период»	1 раз в квартал Июнь	Воспитатели групп
	Выставка поделок из овощей	Сентябрь	Воспитатели групп
	Фотовыставка «Питание и воспитание»	Ноябрь	
	Анкетирование родителей ДОУ по теме "Здоровое питание дошкольников"	2 раза в год	Воспитатели групп Старший воспитатель
	Групповые родительские собрания «Питание - основа здоровья детей».	В течение года	Воспитатели групп Старший воспитатель

	Включение вопроса по организации питания детей в групповые родительские собрания, в общее родительское собрание		
	Заседание родительского комитета по организации питания в МБДОУ. Выполнение натуральных норм	Апрель	Старший воспитатель
Работа с кадрами			
	Проверка знаний СанПиНа повара, младших воспитателей	Октябрь	Заведующий МБДОУ
	Консультация для младших воспитателей «Организация процесса питания»	Ноябрь	Заведующий МБДОУ
	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков»	Ноябрь	Старший воспитатель
	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей»	Февраль	Заведующий МБДОУ
Работа с детьми			
	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали»	Октябрь	Воспитатели групп
	Коллаж «Приглашаем к столу»	Октябрь	Воспитатели групп
	Экскурсия детей на пищеблок	Сентябрь	Воспитатели групп
	Досуг «Путешествие в страну полезных продуктов»	Декабрь	Воспитатели групп
	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	Январь	Воспитатели групп
	Создание центров этикета в группах март воспитатели старшей группы	Март	Воспитатели групп
	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	Апрель	Воспитатели групп
	Дидактические игры: «Сервируем стол правильно», «Сорока, сорока кашу варила...», «Зуб Неболейка», «Где живут витамины?» и т.д.	В течение года	Воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	По мере поступления продуктов	Заведующий хозяйством
	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	Ежедневно	Заведующий МБДОУ Повар Младшие воспитатели
	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Повар
	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	Соблюдение технологических инструкций	Ежедневно	Повар Заведующий хозяйством

	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	Ежедневно	Повар
	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания	Ежедневно	Повар Заведующий хозяйством
	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации	Постоянно	Заведующий хозяйством
	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	По мере привоза продуктов	Заведующий хозяйством
	Контроль за организацией процесса кормления в группах	Систематически	Старший воспитатель
	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	Повар Заведующий хозяйством
	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	Снятие остатков продуктов питания на складе	Ежеквартально	Заведующий МБДОУ Старший воспитатель
	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Работа с поставщиками			
	Заключение договора на поставку продуктов	В течение года	Заведующий хозяйством
	Подача заявок на продукты	В течение года	Заведующий хозяйством
	Постоянный контроль качества поставляемых продуктов	По мере поступления	Заведующий хозяйством

РЕЖИМ
питания воспитанников в
МБДОУ «Павловский д/с №15»

Приемы пищи	Время приема пищи
Завтрак	8.30-9.00
Второй завтрак	10.30-11.00
Обед	12.00-13.00
Полдник	15.30-16.00

ГРАФИК
выдачи готовых блюд с пищеблока и приема пищи в
МБДОУ «Павловский д/с №15»

Прием пищи	Время выдачи готовых блюд с пищеблока	Время приема пищи	Группа
Завтрак	8.20	8.30-9.00	Все группы
Второй завтрак	10.20	10.30-11.00	Все группы
Обед	11.50	12.00-13.00	Все группы
Полдник	15.15	15.30-16.00	Все группы