



**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Солнышко»**

ПРИКАЗ

16.07.2024

№170/од

пгт. Мортка

**Об организации питания воспитанников
МКДОУ детский сад «Солнышко»
на 2024-2025 учебный год**

В целях организации сбалансированного и рационального питания воспитанников детского сада 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 в МКДОУ детский сад «Солнышко» на 2024 – 2025 учебный год, в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 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», постановлением администрации Кондинского района от 17.02.2020г. №252 «Об установлении стоимости и организации питания в муниципальных образовательных организациях Кондинского района», приказом начальника управления образования №374 от 05.06.2024г. «Об организации питания воспитанников в муниципальных образовательных организациях, реализующих программы дошкольного образования, подведомственных управлению образования Кондинского района в 2024-2025 учебном году»

приказываю:

1. Организовать в МКДОУ детский сад «Солнышко» 4-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников на 2024-2025 учебный год.
2. Всем сотрудникам детского сада строго соблюдать требования
 - 2.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
 - 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
3. Утвердить план мероприятий по организации питания на 2024-2025 учебный год (Приложение 1)
4. Утвердить состав комиссии по административному контролю организации и качества питания в МКДОУ детский сад «Солнышко»:
Председатель: Шихалеева О.А. - заведующий
Члены комиссии: Старший воспитатель
Мякишева М.Л. – кладовщик
Гавриличева Н.А. - бухгалтер
Елдынева Л.М. – старший повар
Акишева М.Г. – заведующий хозяйством
Медицинский работник
Представитель родительской общественности (по согласованию)

Представитель Совета ДОО (по согласованию)

5. Комиссии по административному контролю организации и качества питания в МКДОУ детский сад «Солнышко» в своей деятельности руководствоваться Положением об административном контроле организации и качества питания в МКДОУ детский сад «Солнышко», утвержденным приказом заведующего №266-од от 30.12.2020г.
6. Заведующему хозяйством М.Г. Акишевой:
 - 6.1 проверить складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование - контрольных термометров;
 - 6.2 осуществлять контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции; системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения;
 - 6.3 с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях, не допускать проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ);
 - 6.4 в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала, в том числе аллергических реакций, обеспечить контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранением в специально отведенных местах.
7. Возложить ответственность
 - 7.1 за организацию горячего питания в МКДОУ детский сад «Солнышко» на повара Елдыневу Л.М.
 - 7.2 за составление меню-требования, взаимодействие с поставщиками продуктов на кладовщика Мякишеву М.Л.
8. Ответственному за организацию горячего питания Елдыневой Л.М.:
 - 8.1 ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей; анализировать выполнение натуральных норм питания ежемесячно, при необходимости с последующей корректировкой;
 - 8.2 осуществлять систематический контроль:
 - 8.2.1. за закладкой продуктов; за графиком выдачи готовых блюд;
 - 8.2.2. за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - 8.2.3. за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;
 - 8.2.4. за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН;
 - 8.2.5. за соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд;
 - 8.2.6. за соблюдение норм температурного режима холодильного оборудования;
 - 8.2.7. за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции;
 - 8.2.8. за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - 8.2.9. за ведением документации пищеблока.
9. Ответственному за составление меню-требования и взаимодействие с поставщиками продуктов Мякишевой М.Л.:

- 9.1 при составлении меню-требования: учитывать стоимость дето-дня: воспитанникам в возрасте до 3 лет в группах 12-ти часового пребывания четырехразовое питание на сумму 135 рублей в день; воспитанникам в возрасте от 3 до 7 лет в группах 12-ти часового пребывания четырехразовое питание на сумму 159 рублей в день; воспитанникам в возрасте до 3 лет, посещающих группы 5-ти часового пребывания в первую половину дня двухразовое питание на сумму 90 рублей в день;
 - 9.2 учитывать нормы продуктов на каждого ребенка в соответствии с возрастом, рассчитывая норму выхода блюд;
 - 9.3 учитывать индивидуальные потребности детей с пищевой аллергией: производить замену продуктов, на которые выявлена аллергия, только на основании справки от педиатра или лечащего врача и заявления родителей (законных представителей) воспитанника;
 - 9.4 изменения в меню-требование вносить только с разрешения заведующего ДОО с оформлением соответствующего акта;
 - 9.5 возврат и дополнение продуктов в меню-требование производить не позднее 9.00 часов;
 - 9.6 предоставлять меню-требование для утверждения заведующему до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 9.7 меню-требование утверждать заведующим детским садом;
 - 9.8 своевременно подавать заявки поставщикам и своевременную доставку, точность веса, количество, качество, срок годности и ассортимент продуктов питания;
 - 9.9 осуществлять прием поступающих продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность и в соответствии с установленными требованиями, с составлением акта приемки;
 - 9.10 обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
 - 9.11 строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
 - 9.12 вести необходимую документацию;
 - 9.13 производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню;
 - 9.14 ежедневно вывешивать меню-вывеску по утвержденной форме на информационном стенде пищеблока и в групповых раздевалках;
 - 9.15 осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;
 - 9.16 в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать;
 - 9.17 следить за сроками годности, пищевую продукцию с истекшим сроком годности утилизировать;
 - 9.18 при составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах;
 - 9.19 с целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.
10. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.
 11. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- 11.1. обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов или с использованием бутилированной воды с допустимым сроком годности;
- 11.2. строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- 11.3. соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- 11.4. раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- 11.5. соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- 11.6. своевременно раздавать детям второе блюдо;
- 11.7. соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- 11.8. использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- 11.9. вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- 11.10. вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
- 11.11. не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- 11.12. получать пищу в специальной одежде, маске и перчатках и в специально промаркированные емкости;
- 11.13. при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- 11.14. осуществлять работу по формированию рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- 11.15. постоянно проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- 11.16. в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
12. Работникам пищеблока:
 - 12.1 работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню-требованию;
 - 12.2 строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд, температурный режим при выдаче готовых блюд;
 - 12.3 производить закладку основных продуктов в котел, согласно утвержденному графику;
 - 12.4 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;
 - 12.5 непосредственно после приготовления пищи производить 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°;
 - 12.6 раздеваться только в специально отведенном месте, личные вещи (сумки, расчески, одежду, телефоны) оставлять вне пищеблока;
 - 12.7 посещать другие помещения детского сада и выход из здания детского сада только в сменной одежде.
13. Назначить ответственными
 - 13.1 поваров Елдыневу Л.М., Горбикову И.А., за маркировку столовой посуды на пищеблоке
 - 13.2 младших воспитателей на каждой возрастной группе за маркировку посуды в групповых помещениях.
14. Ответственным за маркировку посуды строго соблюдать правильность маркировки посуды, своевременное ее обновление.
15. Педагогам групп размещать в доступных для родителей местах следующую информацию:

- 15.1 ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- 15.2 рекомендации по организации здорового питания детей.
16. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующего хозяйством М.Г. Акишеву, кладовщика М.Л. Мякишеву и старшего повара Л.М. Елдыневу.
17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий детским садом

О.А. Шихалева

С приказом ознакомлены:

Абдюшева Е.Г.			Назарович Е.В.		
Виноградова Н.А.			Романенок Л.П.		
Гильманова О.М.			Свяжина Т.А.		
Горбикова И.А.			Судакова Н.Б.		
Горохова Н.Н.			Ульмер Н.В.		
Елдынева Л.М.			Филиппова Ю.В.		
Батура Н.Ф.			Шерстобитова К.В.		
Зольникова Е.В.			Шешукова А.С.		
Мякишева М.Л.			Иванова С.Н.		
Акишева М.Г.			Шихалева Н.В.		
Низамова Ф.Р.			Попова К.А.		

**План мероприятий по организации питания в МКДОУ детский сад «Солнышко»
на 2024 – 2025 учебный год**

<i>Мероприятия</i>	<i>Дата</i>	<i>Исполнители</i>
<i>Организационная деятельность</i>		
1. Издание приказов по организации питания на 2024-2025 учебный год.	Июль	Заведующий
2. Разработка плана работы по организации питания МКДОУ на 2024-2025 учебный год	Июль	Заведующий
3. Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОО	Сентябрь	Заведующий
4. Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	Ежедневно	Заведующий хозяйством
5. Своевременная замена колотой посуды	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
6. Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение: -ёмкости для мытья шкафа для хранения хлебных изделий; -лопатки для раздачи порционного блюда; -инвентаря для уборки стола для нарезки хлебобулочных изделий.	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
<i>Взаимодействие с родителями</i>		
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. Анкетирование родителей «Оценка качества питания в ДОО»	Май	Старший воспитатель
5. Ведение страницы на официальном сайте МКДОУ детский сад «Солнышко» «Организация питания в образовательной организации»	1 раз в квартал	Старший воспитатель Ответственный за ведение сайта
6. Заседание родительской общественности по организации питания в ДОО. Выполнение натуральных норм.	Март	Председатель Совета ДОО
<i>Взаимодействие с сотрудниками</i>		
1. Проверка знаний требований СанПиН у сотрудников пищеблока	Декабрь	Медицинский работник
2. В рамках «Школы младшего воспитателя» проведение консультации для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Ноябрь	Старший воспитатель
3. Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков»	Октябрь	Старший воспитатель

4. Тематический контроль «Состояние работы по организации питания детей».	Январь	Заведующий
5. Производственное совещание: «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» Отчет «Контроль за организацией питания детей в группах»	Февраль	Заведующий
<i>Взаимодействие с воспитанниками</i>		
1. Выставка детского творчества из овощей и фруктов «Осенние чудеса»	Сентябрь	Старший воспитатель, воспитатели, дети, родители
2. Цикл бесед «Здоровое питание» (правила здорового питания)	1 раз в месяц	Старший воспитатель, воспитатели
<i>Контролирующая деятельность</i>		
1. Контроль за поступлением продуктов питания в ДОО: - своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания; - наличие маркировочных ярлычков (производитель товара, срок реализации); - наличие промышленных ярлычков на кисломолочную продукцию, молоко; - правильность и своевременность поступления сертификатов качества; оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).	Ежедневно	Приемочная комиссия, администрация, старший повар, кладовщик
2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий: - соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания; - тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурный режим.	Ежедневно	Бракеражная комиссия, старший повар
3. Особенность приготовления блюд детского питания: - оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовых блюд); - контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.	Ежедневно	Бракеражная комиссия, старший повар
4. Контроль за санитарным состоянием пищеблока: - обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах; - соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи; - оснащенность производственным инвентарем, кухонной посудой, разделочными досками, маркировка, условия хранения; - организация обработки тары, кухонной посуды и	1 раз в неделю	Администрация, старший повар

<p>производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и качество мытья кухни; - соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдения графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов; - соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока. 		
<p>5. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие утвержденного 10-ти дневного меню и технологических карт; - правильность составления меню-раскладки, правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд; - контроль за выполнением суточного набора продуктов; - подсчет калорийности и соблюдения норм питания; - коррекция питания соответственно фактическому количеству детей; - соблюдение правильной закладки продуктов при приготовлении пищи; - контроль наличия остатков - соблюдение технологического процесса. 	Ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, старший повар
<p>6. Контроль за организацией приема пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения графика выдачи пищи с пищеблока; - соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи); - условия приема, сервировка столов, культура приема пищи; - соблюдение детьми правил личной гигиены (мытьё рук) - объем и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи - организация и соблюдение питьевого режима. 	Ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, старший повар
<p>7. Подведение итогов работы за 2023 - 2024 учебный год</p>	Июнь	Администрация
<i>Взаимодействие с поставщиками</i>		
<p>1. Заключение договора на поставку продуктов.</p>	Ежеквартально	Техник по планированию, кладовщик
<p>2. Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов</p>	Ежедневно	Заведующий, кладовщик, старший повар