

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению развития детей № 5 села Арзгир Арзгирского района Ставропольского края (МКДОУ д/с № 5 с. Арзгир)

ПРИКАЗ

27.08.2024 г.

с. Арзгир

№ 103

«Об организации питания в 2024-2025 учебном году»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологическими картами, в рамках осуществления в 2024-2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу, а также обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, усиления контроля за организацией питания детей в дошкольных образовательных учреждениях

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в соответствии с примерным 10-дневным рационом питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1.5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего МКДОУ д/с №5 с. Арзгир.

3. Утвердить график приема пищи:

Завтрак – 8.10 - 8.30.

Обед - 11.10 – 12.30.

Полдник – 15.10 – 15.30

4. Возложить персональную ответственность на заведующего МКДОУ д/с №5 с. Арзгир Крюкову И.Д.

4.1. Заведующий несет ответственность за организацию питания детей в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ, уставом и локальными актами ДОУ.

4.2. Назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ.

4.3. Ежедневно утверждает меню-требование.

4.4. Контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями, обеспечивает необходимый ремонт помещений пищеблока.

4.5. Контролирует соблюдение требований СанПиН.

5. Возложить ответственность за организацию питания на следующих должностных лиц: медсестру Наглую В.В., кладовщика Цымбал М.В., зам.руководителя по АХЧ Лыфарь Д.Р., шеф-повара Цвиркунову Н.М., повара Чижову В.С.

6. Возложить ответственность на **кладовщика Цымбал М.В.**

6.1. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

6.2. За своевременную выдачу продуктов на пищеблок;

6.3. За работу с поставщиками продуктов;

6.4. Организацию питания детей в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов, снабжающей организацией и других чрезвычайных ситуаций, в целях организации питания после нескольких праздничных дней, а также для организации питания детей, незапланированно пришедших в ДОУ после отсутствия, и других аналогичных случаях, в детском саду иметь и пополнять по мере использования запас не скоропортящихся пищевых продуктов с высокой пищевой ценностью;

6.5. Правильное использование бюджетных ассигнований, выделенных на организацию питания.

6.6. Составление ежедневного меню-требования установленного образца на основании 10-дневного меню для организации питания детей в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир с учетом выделенных бюджетных ассигнований.

6.7. Меню-требование выписывать согласно табелю посещаемости воспитанников МКДОУ д/с №5 с. Арзгир;

6.8. Организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

6.9. При составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу.

6.10. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанному в меню-требовании.

7. Ответственным за организацию питания – сотрудникам пищеблока **шеф-повару Цвиркуновой Н.М., повару Чижовой В.С.:**

7.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

7.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

7.3. Закладку основных продуктов в котел проводить в присутствии ответственных лиц за закладку – членов бракеражной комиссии.

7.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

7.5. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

7.6. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

7.7. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования.

7.8. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

7.9. Неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкции по охране труда и ТБ, и инструкции по работе с оборудованием.

7.10. Не допускать посторонних лиц на пищеблок.

7.11. Возложить персональную ответственность 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 шеф-повара Цвиркунову Н.М.

8. Возложить ответственность на медсестру **Наглюю Валентину Владимировну (по согласованию):**

8.1. Контроль за правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

8.2. Ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

8.3. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

8.4. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

8.5. Осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.

8.6. Осуществлять контроль за качеством приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов.

8.7. Контролирует организацию питания детей в группах, маркировку посуды на пищеблоке.

8.8. Проводит учет гнойничковых заболеваний работников пищеблока.

9. Утвердить план работы по организации питания детей дошкольного возраста в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир на 2024-2025 учебный год (Приложение 1).

10. Утвердить план работы по контролю за питанием и план мероприятий по контролю организации питания МКДОУ д/с №5 с. Арзгир на 2024-2025 учебный год (Приложение 2, Приложение 3).

11. Утвердить график дежурства сотрудников и родителей воспитанников МКДОУ д/с №5 с. Арзгир при закладке продуктов в котел (Приложение 4).

12. Утвердить график уборки пищеблока (Приложение 5).

13. Ответственность за организацию питания для каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель:

II группа раннего возраста «Цветик-семицветик» Мищенко А.А., Ломочинская Г.М.

II группа раннего возраста «Черепашки» Снитко И.А. Беляева Л.В.

II группа раннего возраста «Веселые зайчата» Даценко И.Б., Зуб В.Г.

II младшая группа «Сказка»

Сидоренко О.М., Черныш В.А.

II младшая группа «Аленький цветочек»

Набока Д.С., Черныш В.И.

Средняя группа «Красная шапочка»

Емикова Л.И., Зуб Д.Ю.

Средняя группа «Чебурашка»

Шилов С.П., Сугакова Т.А.

Старшая группа «Солнышко»

Кривых О.В., Жубя А.А.

Старшая группа «Земляничка»

Дубровина Е.И., Савченко Н.Д.

Подготовительная группа «Гномик»

Кологривкина О.А., Сущева М.А.

Подготовительная группа «Пчелка»

Топол А.И., Шелестова С.В.

13.1. Обеспечение приема пищи детьми;

13.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи, сервировка стола;

13.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

13.4. Организация питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

14. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ
с. Арзгир



И.Д. Крюкова

И.Д. Крюкова

Приложение 1
к приказу МКДОУ д/с №5
с. Арзгир
№ 103 от 27.08.2024 г.

ПЛАН
работы по организации питания детей
дошкольного возраста в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир
на 2024-2025 учебный год

Мероприятия	Контроль	Ответственный	Результат
Изучение нормативных документов по питанию	1 раз в месяц	Заведующий	Информация, приказы
Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания	Ежемесячно	Медсестра, заведующий	Производственное совещание, родительские собрания
Формирование сопровождающей документации по продуктам питания: заключение договоров, сертификаты качества продуктов	Ежедневно	Кладовщик	Договоры, сертификаты
С-витаминизация	Ежедневно	Медсестра	Журнал
Анализ поступления и расходования денежных средств на питание	1 раз в месяц	Заведующий, кладовщик, медсестра	Журнал
Контроль за организацией работы на пищеблоке: - Выполнение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий, - закладка продуктов, - работа технологического оборудования, - качество приготовления пищи	Ежедневно	Медсестра Бракеражная комиссия Зам. рук. по АХЧ, Бракеражная комиссия	Журналы по питанию
Пропаганда принципов правильного питания; доведение информации до родителей, занятия с детьми, педагогический всеобуч.	По плану	Медсестра, заведующий, зам. руководителя по ВР	Планы, конспекты, памятки для родителей, родительские собрания

План работы по контролю за питанием в ДОУ»

Направления деятельности:

1. Основные этапы в организации питания:
 - Оценка состояния здоровья детей, определение приоритетных задач по его сохранению и укреплению;
 - Оценка рациона питания детей в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир;
 - Изучение форм и фактических условий организации питания.
2. Система организации питания в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир:
 - Составление рациона питания с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций;
 - Контроль качества и безопасности продуктов;
 - Обеспечение МКДОУ д/с №5 с. Арзгир пищевыми продуктами исходя из потребности на один день;
 - Продолжительность хранения продуктов;
 - Организация производственного контроля.
3. Производственный контроль организации детского питания:
 - Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;
 - Соблюдение технологии приготовления пищи;
 - Соблюдение графика закладки продуктов в котел;
 - Соблюдение объема выдаваемых блюд по количеству детей;
 - Соблюдение графика получения питания;
 - Маркировка посуды при получении питания;
 - Получение полного объема блюд с пищеблока;
 - Выборочно снятие остатков продуктов: в кладовой, на пищеблоке.
4. Организация питания в группе:
 - Гигиеническая обстановка;
 - Своевременность доставки пищи в группах;
 - Сервировка столов;
 - Выполнение режима питания;
 - Подготовка детей к приему пищи;
 - Навыки опрятной еды;
 - Руководство воспитателя во время приема пищи.
5. Организация питьевого режима:
 - Обеспечение детей питьевой водой в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-0 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Использование для приготовления пищи питьевой воды в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-0 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

6. Наличие документации по организации:

- Тетрадь закладки продуктов;
- Тетрадь отходов продуктов;
- Тетрадь «Здоровья» на гнойничковые заболевания;
- Бракераж готовой продукции;
- Журнал скоропортящейся продукции;
- Накопительная ведомость;
- Инструктаж работников пищеблока.

7. Повышение гигиенической грамотности детей и родителей:

- Обучение детей основам здорового питания;
- Формирование у детей рационального пищевого поведения, профилактика рисков здоровью, связанных с рациональным питанием;
- Обеспечение родителей и детей информацией об организации дошкольного питания;
- Рациональное питание детей в дошкольном учреждении и дома.

**План мероприятий
по контролю организации питания
в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир на 2024- 2025 учебный год**

Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа		
Издание приказов по организации питания на 2024-2025 учебный год	август	Заведующий
Разработка плана работы по организации питания в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир на 2024-2025 учебный год	август	Заведующий
Контроль состояния и функционирования технологического оборудования	Ежедневно	Повар
Приобретение спецодежды для поваров	Май 2025 г.	Заведующий
Разработка нормативно-методической документации для организации контроля питания детей в ДОУ	Сентябрь	Заведующий
Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Заведующий
Своевременная замена колотой посуды	По мере необходимости	Зам. рук. по АХЧ
Работа с родителями		
Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	Ежедневно	Кладовщик
Индивидуальное консультирование родителей с плохим аппетитом.	По мере необходимости	Зам. рук. по ВР
Консультирование родителей по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели групп
Памятки для родителей «Приятного аппетита»	Октябрь	Медсестра
Сан бюллетень «Поговорим о правильном питании»	Январь	Зам. рук. по ВР
Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	Март	Зам. рук. по ВР
Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	Апрель	Зам. рук. по ВР
Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	Июнь	Зам. рук. по ВР
Работа с кадрами		

Проверка знаний СанПиНа поваров	Сентябрь, май	Медсестра
Консультация для младших воспитателей «Организация процесса питания»	Октябрь	Медсестра
Оперативный контроль «Привитие культурно-гигиенических навыков»	Ноябрь	Медсестра Зам. рук. по ВР
Производственное совещание: 1. Роль младшего воспитателя в организации питания детей 2. Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах.	Декабрь	Медсестра Председатель ПК
Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей»	Февраль	Заведующий
Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Заведующий
Работа с детьми		
Выставка детского творчества из соленого теста	Октябрь	Воспитатели старших групп
Коллаж «Приглашаем к столу»	Ноябрь	Воспитатели подготов. гр.
Экскурсия детей на пищеблок	Ноябрь	Воспитатели групп
Развлечение «Путешествие в страну полезных продуктов»	Декабрь	Воспитатели старших групп
Изготовление атрибутов для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	Январь	Воспитатели средних групп
Коллаж «Что такое хорошо, что такое плохо»	Февраль	Медсестра
Создание уголков дежурства в группах	Март	Воспитатели групп
Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	Апрель	Воспитатели групп
Изготовление макета «Живые витаминки»	Май	Медсестра
Контроль организации питания		
Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Кладовщик
Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Кладовщик
Контроль санитарного состояния рабочего места	Ежедневно	Медсестра
Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Ежедневно	Повар
Соблюдение технологических инструкций	Ежедневно	Повар

Снятие суточных проб и отбор для хранения	Ежедневно	Повар
Обеспечение С-витаминизацией питания	Ежедневно	Медсестра
Осуществление контроля качества продукции, наличие товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации	Ежедневно	Кладовщик
Контроль закладки продуктов	Ежедневно	Медсестра
Осуществление входного контроля условий транспортировки продуктов питания от поставщиков	По мере привоза продуктов	Комиссия по питанию родители
Контроль организации процесса кормления в группах	Систематически	Комиссия по питанию родители
Контроль организации взвешивания порций на группах	По мере необходимости	Комиссия по питанию родители
Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	Медсестра Кладовщик
Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	Ежедневно	Комиссия по питанию
Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Комиссия по питанию родители
Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	Кладовщик
Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Кладовщик
Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Комиссия по питанию родители
Работа с поставщиками		
Заключение договора на поставку продуктов	1 раз в квартал	Кладовщик
Подача заявок на продукты	2 раза в неделю	Кладовщик
Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	По мере поступления	Кладовщик

Приложение 4
к приказу МКДОУ д/с №5
с. Арзгир
№ 103 от 27.08.2024 г.

График
дежурств при закладке продуктов в котел

ФИО	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Сидоренко О.М.	+				
Зуб Д.Ю.		+			
Набока Д.С.			+		
Даценко И.Б.				+	
Дорошенко Н.В.					+

Приложение 5
к приказу МКДОУ д/с №5
с. Арзгир

График уборки пищеблока в МКДОУ д/с №5 с. Арзгир

Дата	Мероприятия
Ежедневно	Мытье полов, удаление паутины, протираание радиаторов, подоконников
Ежедневно	С применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол
1 раз в месяц: Понедельник Среда Пятница	Генеральная уборка (с дез. средствами): Подсобные помещения Цех для сырых продуктов Цех для готовой продукции