

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Ципьинский детский сад комбинированного вида»
Балтасинского муниципального района Республики Татарстан

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата
83	29.08.2024г

Об организации питания в МБДОУ «Ципьинский детский сад комбинированного вида» на 2024-2025 учебный год

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями санитарных правил СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2024-2025 учебном году

Приказываю:

1. Продолжать организовывать питание в МБДОУ в соответствии с «10-ти дневным меню» АО «Департамента продовольствия и социального питания г. Казани», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма основных пищевых веществах.

1.1. Утвердить План мероприятий по улучшению организации питания детей на 2024-2025 учебный год (приложение №1).

1.2. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024-2025 учебный год (приложение №2).

1.3. Утвердить график закладки основных продуктов;

1.4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы;

1.5. утвердить график питания детей в группах;

2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать санитарные правила СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности;

3. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ на медсестру Зайнуллину Е.И. и определить следующий круг функциональных обязанностей:

3.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;

- за графиком выдачи готовых блюд;
- 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 отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

3.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд ;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДООУ;
- в меню ставить подписи завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада.
- представлять меню для утверждения заведующим.

3.3. Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп в 07.00ч

3.4. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

4. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп: обеспечить обновление информации на сайте МБДОУ в разделе «Питание»

4.1. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- 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 отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;

- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
 - 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 блюду, соответствие объема порций согласно нормам);
 - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
 - получать пищу в специально промаркированные емкости;
 - при приеме пищи использовать отдельную посуду;
 - соблюдать питьевой режим в группах;
 - не допускать присутствие детей на пищеблоке.
 - 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;
- 4.2. Медсестре и воспитателям групп, строго следить за:
- правильной сервировкой стола;
 - доведением до каждого воспитанника нормы питания;
 - формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

5. Завхозу ДООУ Никитиной О.В.:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо–и–тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- организовать за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;

- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню предшествующего дня, указанного в меню;

- соблюдать сроки сдачи отчета в департамент питания.

6. Поварам Щербаковой Э.И., Журавлевой Л.П. возложить:

- работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику;

- 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;

- раздеваться в специально отведенном месте.

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

6.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- должностные инструкции, и инструкции по ОТ и ПБ, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологических карт приготовления блюд;

- журнал здоровья работников пищеблока, медицинскую аптечку;

- графики закладки основных продуктов;

- графики выдачи готовых блюд на группы;

- суточную пробу (за 2 суток);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал пищевой продукции – входной контроль.

6.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

7. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ: Никитина И.В.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 00D12AC096D02F814C516AC6A97DF9F3E7
Владелец: Никитина Ирина Валентиновна
Действителен с 12.03.2024 до 05.06.2025

С приказом ознакомлены:

№	Ф.И.О.	подпись	№	Ф.И.О.	подпись
1	Зайнуллина Е.И.		11	Караваяева Р.В.	
2	Никитина О.В.		12	Кузнецова И.Н.	
3	Журавлева Т.П.		13	Денисова Е.В.	
4	Щербакoва Э.И.		14	Зямилаева А.Р.	
5	Гарифуллина М.И.		15	Раимова Л.А.	
6	Иванова И.В.		16	Журавлева М.Н.	
7	Минмуллина Г.Г.		17	Саляхова Л.И.	
8	Фазулзянова Р.И.		18	Сафиуллина Э.Ф.	
9	Шарафутдинова Э		19	Эшкеева Л.Н.	
10	Тарасова Л.Н.		20	Орлова О.Н.	

**План работы по улучшению организации питания
МБДОУ «Ципьинский сад комбинированного вида
на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1	Издание приказов по организации питания на 2024-2025 учебный год	август	заведующий
2	Разработка плана работы по организации питания МБДОУ на 2024-2025 учебный год	август	заведующий
3	Заседание комиссии по питанию	1 раз в кв.	медсестра
4	Своевременная замена колотой посуды	по мере необходимости	завхоз
5	Информирование родителей о питании детей	ежедневно меню	медсестра
6	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом и по вопросам организации питания детей	по мере необходимости	воспитатели медсестра
7	Обучение работников по санминимуму	1 раз по графику	медсестра
8	Консультации для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания»	январь	медсестра
9	Выставка детского творчества из соленого теста: «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали»	март	ст.воспитатель воспитатели
10	Знакомство детей с профессией повара	апрель	Воспитатели
11	Осуществление осмотра при поступлении продукции	ежедневно	Комиссия по приемке прод.
12	Соблюдение санитарных хранения и товарного соседства	ежедневно	завхоз
13	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидем.требований к организации питания	ежедневно	медсестра
14	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Повара
15	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации	ежедневно	завхоз
16	Соблюдение графика выдачи готовой продукции в группу	ежедневно	медсестра
17	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в квартал	Комиссия по питанию
18	Выполнение С-витаминизации	ежедневно	медсестра повара
19	Соблюдение питьевого режима	ежедневно	воспитатели медсестра

**План мероприятий по контролю за организацией питания детей
МБДОУ «Ципьинский сад комбинированного вида
на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1	Ознакомление СП 2.3/2.4.3590-20: - выполнение натуральных норм - соблюдение 10-дневного меню - организация питания	Август, сентябрь	Заведующий Медсестра Ст.воспитатель
2	Организация питания в группах: - соблюдение режима - проверка контрольной порции - сервировка стола - работа по освоению культурно-гигиенических навыков	Октябрь Апрель (оперативный контроль)	Медсестра Ст.воспитатель
3	Организация систематического контроля за работой пищеблока (проверка закладки продуктов, проверка выхода готовой продукции, контрольные порции)	1 раз в квартал	Медсестра Комиссия по питанию
4	Организация питания: Санитарное состояние пищеблока - состояние инвентаря и посуды - маркировка натуральных норм	В течении года	Заведующий медсестра
5	Организация питания: - прием продуктов по схеме и оценка качества; - проверка веса выданных продуктов	февраль	Медсестра Комиссия по питанию
6	Организация питания: - обслуживание детей; Знание и соблюдение норм выдачи готовой продукции детям; Соблюдение сан.эпид.режима	В течении года	Медсестра
7	Введение медицинской документации по питанию	В течении года	Медсестра
Работа с кадрами			
8	Обучающие занятия с групповым персоналом по организации питания	по плану медсестры	Медсестра ст.воспитатель
9	Обучающие занятия с работниками пищеблока	по плану медсестры	медсестра
Работа с поставщиками			
10	Постоянный контроль за качеством и сопроводительной документацией поставляемых продуктов	ежедневно	Контрактный управляющий, заведующий, завхоз
11	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации	ежедневно	завхоз

Лист согласования к документу № 14 от 29.10.2024
Инициатор согласования: Никитина И.В. Заведующая
Согласование инициировано: 29.10.2024 11:16

Лист согласования		Тип согласования: последовательное		
№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Никитина И.В.		 Подписано 29.10.2024 - 11:16	-