

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Детский сад № 2 «Рябинка» комбинированного вида» г. Волхов**

ПРИКАЗ

от 09 января 2025 года № 19

Об организации питания детей МДОБУ «Детский сад № 2 «Рябинка»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 году

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», утвержденным заведующим.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего на основании распоряжения в соответствии с актом.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2025 год (приложение №1).

2. Ответственность за организацию питания возлагаю на себя.

3. Ответственному за составление меню:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи фельдшера, кладовщика, шеф-повара, принимающих продукты из склада и заведующей.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик З.Ю. Агеева.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОБУ «Детский сад № 2 «Рябинка» и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии фельдшера Л.Ю. Добычиной или членов Совета по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на фельдшера Л.Ю. Добычину.

6. Шеф повару Давыдовой Г.В., повару 4 разряда Вахоневой Ю.А., необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов Совета по питанию.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, фельдшера Л.Ю. Добычину и кладовщика З.Ю. Агееву.

Заведующий

Е.В. Рыжова

С приказом ознакомлены:

09.01.2025 [подпись] З.Ю. Агеева
(дата) (подпись)

09.01.2025 [подпись] Л.Ю. Добычина
(дата) (подпись)

09.01.2025 [подпись] Ю.А. Вахонева
(дата) (подпись)

09.01.2025 [подпись] Г.В. Давыдова
(дата) (подпись)

Приложение
к приказу от 09.01.2025 г. № 19
УТВЕРЖДЁН
Заведующий МДОБУ «Детский сад № 2
«Рябинка»
Е.В. Рыжова

**План мероприятий
по контролю за организацией питания
МДОБУ «Детский сад № 2 Рябинка»
на 2025 год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2025 год	январь	С.С. Сархадова
2.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Л.Ю. Добычина
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Г.В. Давыдова
4.	Своевременная замена колотой посуды.	по мере необходимости	О.О. Крупнина
5.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Е. В. Рыжова Л.Ю. Добычина
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Л.Ю. Добычина
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Педагог-психолог В. Г. Кукина, Л.Ю. Добычина
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	по необходимости	воспитатели групп
4.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	октябрь	А.Н. Садофьева
5.	Творческая выставка проектов «Полезное и вредное»	октябрь	воспитатели
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	февраль	Л.Ю. Добычина
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Сервировка стола».	март	Л.Ю. Добычина
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	апрель	А.Н. Садофьева
4.	Производственное совещание: 1. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	октябрь	Е.В. Рыжова
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	ноябрь	Е.В. Рыжова
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Л.Ю. Добычина
7.	Организация гигиенического обучения	февраль	Заведующий
Работа с детьми			
1.	Выставка детского творчества из солёного теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали»	апрель	Т.А. Васильева

2.	Экскурсия на пищеблок. Знакомство с профессией повара.	октябрь	воспитатели старших групп
3.	Развлечение «Путешествие в страну полезных продуктов»	ноябрь	Н.И. Новикова
4.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	май	И.П. Логинова

Контроль за организацией питания

1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	З.Ю. Агеева
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	З.Ю. Агеева
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	З.Ю. Агеева
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	З.Ю. Агеева
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	З.Ю. Агеева
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Г.В. Давыдова
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Г.В. Давыдова
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	ежедневно	Л.Ю. Добычина
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	З.Ю. Агеева
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Л.Ю. Добычина
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	З.Ю. Агеева
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Совет по питанию родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Совет по питанию родители
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Давыдова Г.В. Добычина Л.Ю.
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Совет по питанию
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Давыдова Г.В.
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	З.Ю. Агеева
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	З.Ю. Агеева
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию

Работа с поставщиками

1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в полгода	О.О. Крупинина
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	З.Ю. Агеева
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию