

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
"Центр развития ребенка-детский сад № 4" городского округа закрытое
административно-территориальное образование
город Межгорье Республики Башкортостан
(МАДОУ ЦРР-д/с № 4 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан)

ПРИКАЗ

27.08.2024

№ 122 о/д

Межгорье

Об организации питания воспитанников
в 2024-2025 учебном году

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МАДОУ ЦРР-д/с № 4, приказываю:

1. Осуществлять в 2024-2025 учебном году в дни работы МАДОУ ЦРР-д/с № 4 (далее - ДОУ) общественное питание воспитанников посредством реализации двухнедельного основного (организованного) меню.
2. Организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в ДОУ в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.
3. Определить следующий режим питания воспитанников.

Время приема пищи	Прием пищи при режиме работы 10,5 часов
8:30—8:45	Завтрак
10:30—10:35	Второй завтрак
12:00—12:40	Обед
15:30—15:45	Уплотненный полдник

Воспитателям групп:

- обеспечить правильную организацию детей в группе, воспитание культуры еды и поведения за столом.
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

Младшим воспитателям:

- соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- получать готовую пищу в отдельную для каждого блюда промаркированную емкость;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах бумажных салфеток, наборов столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- своевременно производить раздачу пищи и только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать соответствие норм блюд при раздаче каждому ребенку.

4. Для обеспечения качественного питания воспитанников и осуществления контроля за питанием в ДОУ, назначить ответственных за питание и закладку продуктов с обязательной отметкой и подписью в журнале медицинских работников Панарину И.Н., Антипину Н.С.

5. Ответственных за питание обязать:

- осуществлять контроль за качеством поступающей продукции, сроком их реализации;
- осуществлять контроль за соблюдением технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- вести бракераж готовой продукции;
- ежедневно присутствовать при закладке основных продуктов;
- вести контроль за отбором и наличием суточных проб в течение 48 часов;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- осуществлять сбор сведений от воспитателей о количестве детей на текущий день для подачи сведений в ПУ «Аксиома» до 12.00 часов;
- в случае нарушения качества услуг, в соответствии с Договором, составлять акт претензионного характера с участием членов комиссии по контролю за питанием;
- контролировать прохождение медицинского осмотра, гигиенического обучения сотрудниками пищеблока;
- вести просветительскую работу о формировании, о воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи.

6. Утвердить план-график контроля за организацией и качеством питания воспитанников (Приложение 1).

7. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб на пищеблоке возложить на представителя обслуживающей организации (ООО «Комбинат детского питания «Радуга») – старшего повара Сагидуллину Ф. Р.

8. Контроль за арендой и использованием муниципального имущества возложить на заведующего хозяйством Кунаккузину Р.А.

9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



С.Н. Якимович

С.Н. Якимович

Утвержден
 приказом МАДОУ ЦРР-д/с № 4
 ЗАТО Межгорье
 Республики Башкортостан
 26.08.2024 № 122 о/д

**План-график
 контроля за организацией и качеством питания воспитанников
 на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
Пищеблок и кладовая					
1.	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов (соблюдение товарного соседства, санитарное состояние)	Ответственный за питание	1 раз в месяц	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
2.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в ДОУ (наличие и правильность оформления сопроводительной документации)	Ответственный за питание	Периодически	Технические документы, сертификаты качества, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
3.	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Старший повар	ежедневно	Журнал регистрации температурно о режима холодильного оборудования	Запись в журнале
		Ответственный за питание	1 раз в неделю		Проверка
4.	Условия хранения (соблюдение товарного соседства), сроки годности, своевременное использование скоропортящихся продуктов питания	Старший повар	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Ответственный за питание	1 раз в месяц	Акт при наличии нарушений	
5.	Соблюдение натуральных норм питания	Ответственный за питание	Ежедневно	Меню-требование	Анализ
6.	Закладка основных продуктов	Ответственный за питание	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Анализ документации взвешивание продуктов
7.	Качество приготовления пищи (соблюдение технологии приготовления пищи)	Ответственный за питание	Ежедневно	Журнал «Бракераж гото-вой кулинарной продукции, пробы	Методика органолептической оценки пищи

8.	Норма выхода блюд (вес, объем) по меню и по факту	Ответственный за питание	2 раза в месяц	Акт проверки	Контрольное взвешивание блюд
9.	Калорийность пищевого рациона	Ответственный за питание	Ежедневно	Технологическая карта	Анализ
10.	Соблюдение графика режима питания (режим выдачи пищи с пищеблока группы)	Ответственный за питание	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Контроль
11.	Организация питьевого режима	Ответственный за питание	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Контроль
12.	Санитарное состояние пищеблока, кладовой (обеспеченность уборочным инвентарем, моющими средствами, качество проведения генеральной уборки)	Ответственный за питание	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
13.	Соблюдение требований к посуде, оборудованию (качество посуды, маркировка, соблюдение правил мытья, хранения моющих средств)	Ответственный за питание	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Контроль