

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно – эстетическому направлению развития детей № 35 «Теремок» г. Светлоград

ПРИКАЗ

от 02.09.2024г.

г. Светлоград

№ 9

О контроле за организацией питания

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в ДОУ в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за питанием в составе:
Мацугина Н.И. – заведующий ДОУ председатель комиссии.

Члены комиссии:

Писаренко Т.А. – учитель - логопед,

Морозенко А.Н. – заведующий хозяйством,

Антипенко К.И. - представитель родительского комитета,

Милованова Г.Н. – шеф повар.

2. Комиссии проводить анализ питания не реже 1 раза в квартал. По итогам проведенного контроля членами комиссии составляются акты, справки или заполняются карты контроля.

3. Своевременно осуществлять контроль за организацией питания и созданием условий в группах, правильной сервировкой стола, доведением до каждого воспитанника нормы питания, формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.

- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками ДОУ, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, формирования рационального пищевого поведения.

3.2. Заведующему хозяйством Морозенко А.Н. осуществлять систематический контроль за:

- выполнение натуральных норм;
- сбалансированность питания;
- производственный контроль;

- ведение бракеражных журналов;
- санитарное состояние пищеблока.
- своевременная доставка продуктов;
- соблюдение товарного соседства на складе;
- закупка продуктов в соответствии с сертификатом и удостоверением качества продукта;
- заключение договоров с поставщиками;
- своевременная поверка весоизмерительных приборов;
- рациональное использование денежных средств на питание;
- ежедневное проведение осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока.

3.3. Ответственность за организацию питания детей в группе возложить на воспитателей:

- строго следить за правильной сервировкой стола, доведение до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей;
- ежедневно в 7:15 утра вывешивать меню в группах.
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- во время приема пищи детьми воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, приучать правильно, пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу;
- осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня.
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

3.4. Помощникам воспитателя:

- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке; соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, 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;
- соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей;

- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах.

3.5. Шеф повару Милованова Г.Н. осуществлять:

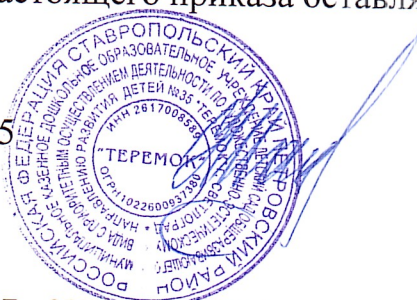
- контроль за суточными качеством приготовления блюд;
- вкусовые качества блюд;
- соблюдение технологии приготовления блюд;
- соблюдение СанПиНа.

4. Утвердить;

- План мероприятий по контролю за организацией питания (приложение № 1)

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУДС № 35
«Теремок» г. Светлоград



Н.И.Мацугина

С приказом № 9 от 02.09.2024г. ознакомлены:

| № п/п | Ф.И.О. | дата | подпись |
|-------|---------------------------------|------------|--------------------|
| 1. | Морозенко Александра Николаевна | 02.09.24 | <i>[Signature]</i> |
| 2. | Милованова Галина Николаевна | 02.09.24 | <i>[Signature]</i> |
| 3. | Писаренко Татьяна Анатольевна | 02.09.24 | <i>[Signature]</i> |
| 4. | Антипенко Кристина Ивановна | 02.09.2024 | <i>[Signature]</i> |