

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 01.09.2022г.

г. Светлоград

№ 7

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 ДООУ в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за питанием в составе:

Мацугина Н.И. – заведующий ДООУ председатель комиссии.

Члены комиссии:

Писаренко Т.А. – учитель- логопед,

Морозенко А.Н. –заведующий хозяйством,

Рокотянская Ю.Н.- 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 ДООУ, 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 отсутствии 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 суточные 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

Подписано цифровой подписью: Мацугина Нина Ивановна
DN: c=RU, st=Ставропольский край, l=Светлоград, title=Заведующий,
o=Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по художественно - эстетическому направлению развития
детей № 35 "Теремок" г. Светлоград, 1.2.643.100.3-12083031383231343830343234,
1.2.643.3.131.1.1=120С323631373032373033333630, email=super.teremok2011@yandex.ru,
ou=Теремок, ou=Светлоград, ou=Ставропольский край, ou=Россия
Date: 2022.12.22 14:59:49 +03'00'

Н.И.Мацугина

С приказом № 7 от 01.09.2022г. ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	дата	подпись
1.	Морозенко Александра Николаевна	01.09.22	
2.	Милованова Галина Николаевна	01.09.22	
3.	Писаренко Татьяна Анатольевна	01.09.22	
4.	Рокотянская Юлия Николаевна	01.09.22	

План мероприятий по контролю за организацией питания МКДОУДС № 35 «Теремок» г. Светлоград на 2022-2023 учебный год

1.	Издание приказов по организации питания на 2022-2023 учебный год	сентябрь	Заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания ДОУ на 2022-2023 учебный год	сентябрь- октябрь	Заведующий
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Заведующий хозяйством
4.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	январь	Заведующий
5.	Своевременная замена колотой посуды.	по мере необходимости	Заведующий хозяйством
Работа с родителями			
1.	Ежедневное ознакомление родителей с меню, калорийностью и стоимостью текущего дня	ежедневно	Помощники воспитателей, Заведующий хозяйством
2.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей.	1 раз в месяц	Воспитатели
3.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Воспитатели
Работа с кадрами			
1.	Обучение воспитателей, помощников воспитателей, поваров по теме «Основы здорового питания для дошкольников» в объеме 15ч.	Октябрь	Заведующий хозяйством
2.	Оперативный контроль «Привитие детям культурно - гигиенических навыков».	Март	Заведующий
Работа с детьми			
1.	Беседы с детьми по ЗОЖ	Ежемесячно	Воспитатели
2.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	Воспитатели

3.	Экскурсии на пищеблок	По плану воспитательно-образовательной работы	Воспитатели
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступление каждой партии продукции	ежедневно	Заведующий хозяйством
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Заведующий хозяйством
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Медсестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Шеф-повар
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Медсестра Заведующий хозяйством Шеф-повар
6.	Соблюдение технологических карт	ежедневно	Работники пищеблока
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Бракеражная комиссия

8.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации	постоянно	Заведующий хозяйством
9.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Члены бракеражной комиссии, медсестра
10.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Заведующий хозяйством
11.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Медсестра
12.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Члены бракеражной комиссии
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Работники пищеблока

14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы	ежедневно	Медсестра
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Заведующий хозяйством
17	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Заведующий
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	По мере необходимости	Заведующий, Заведующий хозяйством
2.	Подача заявок на продукты.	по мере необходимости	Заведующий хозяйством
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	постоянно	Заведующий, Заведующий хозяйством
4.	Работа в федеральной программе «Меркурий»	постоянно	Заведующий, Заведующий хозяйством