

**Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Комсомольский детский сад
общеразвивающего вида»
(МБДОУ Комсомольский детский сад)**

Первомайская ул., 11 а, с. Комсомольск,
Первомайский район, Томская область, 636942.
Телефон/факс 8(38245)42-1-94,
E-mail: komgarten@mail.ru
ИНН/ КПП 7012003753 / 701201001,
ОГРН 1027002953427.
« 01 » сентября 2024 г. № 33-О

ПРИКАЗ

«Об организации питания воспитанников»

1.О контроле за организацией и качеством питания воспитанников.

С целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием детей в 2024-2025 уч.г., на основании циклограммы контроля и мониторинга, действующей в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Комсомольский детский сад общеразвивающего вида»

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.1. Утвердить график контроля за организацией питания в ДОУ.
- 1.2. Обязать ответственных за контроль по организации питания организовывать проверки состояния и организации питания детей согласно мониторинга контроля за питанием.
- 1.3. Ежеквартально проводить анализ питания в детском саду.

2. О создании бракеражной комиссии.

С целью организации и осуществления постоянного контроля выполнением натуральных норм питания детей, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в 2024-2025 уч. г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 2.1.. Создать бракеражную комиссию по питанию в детском саду в составе
 - Кононова Елена Леонидовна И.о. заведующего,
 - Попова Любовь Анатольевна дежурный по режиму;
 - Чернова Галина Юрьевна завхоз.
- 2.2. Организовать работу бракеражной комиссии согласно Положения «О бракеражной комиссии в МБДОУ Комсомольский детский сад»

3. О реализации рациона питания для детей в возрасте от 2-х до прекращения образовательных отношений в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10-ти часовым пребыванием детей.

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих МБДОУ Комсомольский детский сад, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием

- 3.1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до прекращения образовательных отношений.
- 3.2. Возложить контроль за выполнением Договоров и использования средств, выделяемых из муниципального бюджета на организацию питания детей, на И.о. заведующего Кононову Елену Леонидовну, завхоза Чернову Галину Юрьевну.

3.5. Организовать полноценное сбалансированное питание детей в соответствии со списочным составом детей.

3.6. Разрешить допускать, в исключительных случаях, дополнительное меню, в связи с не довозом продуктов в день написания основного меню. В случаях использования дополнительного меню допускать выдачу продуктов до 10.00 и утверждение дополнительного меню на текущий день до 10.00. Ответственные: И.о. заведующего, дежурный по режиму.

3.7. Не допускать в пищу детей не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации, не включенных в данное меню.
Ответственные: завхоз, дежурный по режиму.

3.8. В случае отсутствия каких-либо продуктов производить замену в соответствии с таблицей замена блюд.
Ответственные: завхоз, дежурный по режиму.

3.9. Строго соблюдать нормы закладки и выхода готового блюда, технологию его приготовления.
Ответственные: завхоз, дежурный по режиму, повар.

3.10 Вести четкий учет выполнения стоимости выполнения натуральных норм, денежных норм.
Ответственные: завхоз, дежурный по режиму

4. Завхозу:

4.1. Прием продуктов питания производить по графику, лично, по фактуре соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденного меню - постоянно;

4.2. Прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии дежурного по режиму, заведующего, повара.

4.3. За своевременность доставки продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность завхоз ДОУ и поставщик;

4.4. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом.

4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов продовольственного сырья».

4.6. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день с 14.00-до 15-00 каждого дня - постоянно.

4.7. Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах - постоянно.

4.8. Производить заказ продуктов в строгом соответствии с меню и Договором по поставке продуктов.

5. Повару :

5.1. Строго производить закладку продуктов, согласно меню- требованию и выданным продуктам кладовщиком, строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику - постоянно;

5.2. Производить закладку продуктов в присутствии ответственных за закладку лиц - постоянно;

5.3. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течении 48 часов в специальном отделении холодильника при температуре +2,+6 градусов;- постоянно;

5.4. Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол - постоянно;

5.6 Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке - постоянно;

5.7. Не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой- постоянно;

6. Дежурному по режиму:

6.1. Осуществлять оформление меню и представлять заведующему для утверждения накануне предшествующего дня указанного в меню-требовании;- постоянно;

6.2. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00час;

6.3. Производить своевременную замену на стенде «Меню», с указанием объема блюд в граммах.

6.4. Проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, накопительные ведомости по выполнению натуральных и денежных норм в соответствии с контрактом, другие документы в соответствии с номенклатурой дел - постоянно.

- 6.5. Осуществлять контроль за закладкой продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком - постоянно
- 6.7. Осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листке - ежедневно
- 6.8. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладовых, групп – постоянно.

7. Работникам групп (воспитателям, помощникам воспитателей):

- 7.1. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня- постоянно;
- 7.2. Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д. - постоянно;
- 7.3. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

8. Об утверждении графика раздачи питания на группы на 2024-2025 учебный год .

С целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием детей в 2024-2025 уч. г., на основании циклограммы контроля и мониторинга, действующей в МБДОУ Комсомольский детский сад

ПРИКАЗЫВАЮ:

8.1. Утвердить график раздачи продуктов питания на группы

	Младшая группа	Старшая группа
Завтрак	9-00	9-00
II завтрак	10-00	10-30
Обед	12-00	12-30
Полдник	15-00	15-30

8.4. Утвердить мониторинг и инструментарий контроля по организации контроля за питанием в МБДОУ Комсомольский детский сад

	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1.	Соблюдение натуральных норм питания	дежурный по режиму	Ежедневно	Меню-требование	Составление меню
		И.о. заведующего	Ежедневно		Анализ, утверждение.
		Завхоз	1 раз в 10 дней		Анализ
2.	Качество приготовления пищи	дежурный по режиму И.о. заведующего Бракеражная Комиссия	Ежедневно Ежедневно Ежедневно, по графику	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
		Специалисты «Роспотребнадзор а»	По случаям заболевания, по плану «Программы производственного контроля»	Акт проверки	Блюда на анализ
3.	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	дежурный по режиму Завхоз	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Специалисты «Роспотребнадзор а»	по плану, случаям заболевания	Акт проверки	
4.	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	дежурный по режиму Завхоз	Ежедневно	Журнал регистрации температуры холодильников на пищеблоке и кладовых продуктов	Проверка Запись в журнале
5.	Соблюдение правил и требований	дежурный по режиму	При поступлении продуктов		Наблюдение

	транспортировки продуктов	И.о. заведующая			
		Завхоз			
		Специалисты «Роспотребнадзор а»	По плану	Акт проверки	Анализ документации
6.	Закладка блюд	дежурный по режиму	Ежедневно		Анализ документации, взвешивание продуктов
		И.о. заведующая	При отсутствии м/раб., нарушениях, по графику		
		Бракеражная комиссия	Ежедневно, по графику		
7.	Маркировка посуды, оборудования	дежурный по режиму	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		И.о. заведующая	1 раз в месяц, при нарушениях		Наблюдение, анализ документации
		Завхоз	При подготовке д/с к учебному году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет для И.о. заведующего
		Специалисты «Роспотребнадзор а»	По плану, при случаях заболевания	Оперативный контроль, Акт проверки	Наблюдение
8.	Норма выхода блюд (вес, объем)	дежурный по режиму	Ежедневно	Акт Составление акта проверки	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц		
		Специалисты «Роспотребнадзор а»	По плану		

9.	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых.	дежурный по режиму	Ежедневно 1 раз в три месяца	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		И.о. его	По плану производственного контроля		Наблюдение, анализ документации
		Завхоз	При подготовке к новому уч. году		Анализ документации, наблюдение
		Специалисты «Роспотребнадзор а»	По плану, при случаях заболевания	Акты проверки	Контрольные пробы
10.	Калорийность пищевого рациона	дежурный по режиму	Ежедневно		Анализ, запись в журнале
		Специалисты «Роспотребнадзор а»	По плану	Акт проверки	Контрольное блюдо на химический анализ
11.	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	дежурный по режиму	Ежедневно	Журнал здоровья	Осмотр, запись в журналах
			1 раз в квартал	Санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале
		И.о. заведующего	Периодически	Санитарные книжки	Анализ документации
		Специалисты «Роспотребнадзор а»	По плану, при случаях заболевания		
12.	Соблюдение графика питания режима	дежурный по режиму	Ежедневно		Оперативный контроль
		И.о. заведующая			
13.	Программа производственного контроля	Специалисты «Роспотребнадзор а»	По плану	Акты	Контрольные пробы, замеры

14.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	дежурный по режиму И.о. заведующего завхоз	При поступлении продуктов	Технические документы, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Контрактная Комиссия	Периодически		
		Специалисты «Роспотребнадзор а»	По плану, при случаях заболевания		
15.	Поступление денежных средств из бюджетного ассигнования для организации питания	И.о. заведующего	Постоянно	Сводные таблицы	Анализ суммы, стоимости питания за квартал. Учет детодней.
16.	Нормативно-правовая база по организации питания	И.о. заведующего дежурный по режиму Завхоз Специалисты «Роспотребнадзор а»	Постоянно	Законодательн. документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
17.	Использование дезинфекционных средств	дежурный по режиму	Ежедневно	Журнал, сертификат	Запись, анализ
		И.о. заведующего	Периодически		
		Специалисты «Роспотребнадзор а»	По плану. При случаях заболевания		
18.	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	И.о. заведующего дежурный по режиму	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
		Специалисты «Роспотребнадзор а»	По плану	Акты	Анализ выполненных работ
19.	Технология мытья посуды	дежурный по режиму	Периодически	Акт	Наблюдение, опрос

20.	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	дежурный по режиму Завхоз	1 раз в месяц	Накопительная ведомость	Анализ показателей
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану		
21.	Заявка продуктов питания	дежурный по режиму Завхоз	По мере необходимости	Фактура	Анализ фактур
22.	Организация питания в учебно-воспитательном процессе	И.о. заведующего	По плану	Режимные моменты	Наблюдение, анализ результатов

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего



Е.Л. Кононова