

МДОУ «Детский сад № 237»  
наименование организации

Форма по  
ОКУД  
по ОКПО

Код
21721063

**ПРИКАЗ**

Номер документа	Дата составления
01-11/110/7	09.11.2023

**«Об организации питания воспитанников  
в 2023-2024 учебном году в  
МДОУ «Детский сад № 237»»**

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", Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", МР 2.4.0260-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 04.10.2021, Положением об организации питания воспитанников, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Строго соблюдать организацию питания в соответствии с санитарными требованиями и Уставом дошкольной образовательной организации:

- Утвердить график закладки блюд;
- Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы;
- Утвердить Циклограмму контроля по питанию
- Утвердить режим питания воспитанников:

Тип питания	Режим питания воспитанников 12 – часовой
Завтрак	08:10- 08:30
Второй завтрак	09:30 -10:10
Обед	11:20 -12:35
Ужин	15:45 -16:25

2. Организовать в 2023-2024 учебном году в дни работы МДОУ «Детский сад №237» питание воспитанников в соответствии с основным 10-дневным меню, утвержденным для каждой возрастной группы (приложение №1).

3. Медсестре по питанию, Пилька И.В.:

- 3.1. Осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока, соблюдением личной гигиены персонала.
- 3.2. Осуществлять информационно-разъяснительную работу с персоналом, родителями (законными представителями) по организации здорового питания.
- 3.3. Ежедневно в 07:00 раздавать подписанное меню для вывешивания в приемных групп.

3.4. Вести ежедневный учет воспитанников получающих питание.

3.5 Вести ежедневный бракеражный журнал.

3.6. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком выдачи готовых блюд;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневным отбором суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;

3.7. Осуществлять постоянный контроль за своевременным прохождением сотрудниками ДОО медицинских осмотров, вакцинации, а также обучения по санминимуму.

#### 4. Воспитателям групп:

4.1. Проводить разъяснительную работу с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования воспитателей об отсутствии воспитанника в детском саду.

4.2. Предоставлять младшим воспитателям достоверную информацию о присутствующих воспитанниках ежедневно до 08:05

4.3. Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;

4.4. Вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений;

4.5. Не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

4.6. Соблюдать питьевой режим в группах, осуществлять контроль за сменой питьевой воды;

4.7. Включать в ежедневную деятельность, согласно возраста детей вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;

4.8. Строго следить за: правильной сервировкой стола; доведением до каждого воспитанника нормы питания; формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

4.9. Осуществлять информационно-разъяснительную работу с детьми, родителями (законными представителями) по организации здорового питания.

4.10. Обеспечить качественное проведение анкетирования родителей (законных представителей) о степени удовлетворенности качеством питания в Учреждении. (Срок: 1 раз в полугодие).

#### 5. Младшим воспитателям:

5.1. Предоставлять поварам достоверную информацию о присутствующих воспитанниках ежедневно, во время получения завтрака, до 08:10;

5.2. Строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

5.3. Соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

5.4. Производить раздачу пищи только в отсутствие детей за столами;

5.5. Соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

5.6. Своевременно раздавать детям второе блюдо;

5.7. Соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;

5.8. Получать пищу в специально промаркированные емкости;

- 5.9. При приеме пищи работниками использовать отдельную посуду;  
5.10. Соблюдать питьевой режим, производить замену кипяченой воды в чайниках каждые 3 часа: в 8.00 час., 11.00 час., 13.00 час., 16.00 час.  
5.11. Получать, проводить раздачу пищи с использованием средств индивидуальной защиты (спецодежда, перчатки, маски).  
5.12. Запретить использование сотовых телефонов при организации питания.

6. Заместитель заведующего по АХР, Звездиной М.П.:

- 6.1. Своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников.  
6.2. Систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и технологического оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению.  
6.3. Осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения).  
6.4. Организовать контроль за выполнением должностных обязанностей младших воспитателей, обслуживающим персоналом ДОО.

9. Ответственному за сайт, Обрядновой Т.Ф.:

Ознакомить с настоящим приказом работников и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте детского сада в срок до 15.11. 2023.

10. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Детский сад № 237»  
М.П.



A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Тар'.

Т.В. Таргонекая



## ЦИКЛОГРАММА КОНТРОЛЯ ПО ПИТАНИЮ

№	Контролирующий материал	Определяемые показатели контроля	Периодичность	Примечание
<b>1 Организация детского питания</b>				
1.1.	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям. Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона. Ассортимент продуктов, используемых в питании.	1 раз в 10 дней	
1.2.	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям.	1 раз в неделю	
1.3.	Документация по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результаты бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока.	Полнота, правильность и современность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов.	1 раз в квартал	
1.4.	Технология производства пищи	Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно-технической документации.	2 раза в год	
		Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве пищи.	1 раз в 10 дней	
		Температура внутри теплового оборудования	1 раз в неделю	
1.5.	Поточность технологических процессов	Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	1 раз в неделю	
1.6.	Столовая посуда	Качество мытья посуды, ее маркировка	1 раз в месяц	
1.7.	Продукты	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры и холодильных шкафах.	1 раз в неделю	

		Средство хранения продуктов.		
1.8.	Реализация продуктов и готовой продукции	Сроки реализации, условия реализации. Соблюдение требований по температуре готовой пищи. Сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи.	ежедневно	
1.9.	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования. Маркировка оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима сбора, хранения и выноса отходов и др.	1 раз в месяц	
1.10.	Персонал, связанный с питанием детей	Состояние осмотра персонала на предмет простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока Наличие и своевременность прохождения медицинских осмотров, прививок, гигиенической аттестации	1 раз в неделю	
1.11.	Санитарное состояние помещений	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезередствами, условия их хранения	1 раз в месяц	
		Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	1 раз в месяц	