

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 4 г. ДУБОВКИ ДУБОВСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
(МКДОУ Д/С № 4 г. ДУБОВКИ)

Приказ

«02» сентября 2024г.

№ 161

**Об организации
питания воспитанников**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения норм питания, обеспечения охраны жизни и здоровья воспитанников, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024 – 2025 учебном году

приказываю

1. Возложить ответственность за организацию питания в учреждении на заведующего хозяйством Обухову С.В,

2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с

- Договором на оказание услуг по организации питания воспитанников с ООО СОЮЗ-К.

- 10-ти дневным меню для детей дошкольного возраста от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12 часовым режимом функционирования

- Положением об организации питания детей

- Положением о бракеражной комиссии

2.1. Утвердить Положение об организации питания детей в МКДОУ д/с №4 г. Дубовки (приложение №1)

2.2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024-2025 учебный год (приложение №2)

2.3 Утвердить график приема пищи:

группы	завтрак	2-й завтрак	обед	Уплотнённый полдник
1я младшая	8.30ч	10.00ч	11.25ч	16.00ч
2я младшая	8.30ч	10.00ч	11.45ч	16.00ч
средняя	8.30ч	10.00ч	12.05ч	16.00ч
старшая	8.30ч	10.00ч	12.15ч	16.00ч
подготовительная	8.30ч	10.00ч	12.25ч	16.00ч

2.4 Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

группы	завтрак	2-й завтрак	обед	Уплотнённый полдник
1я младшая	8.20ч	9.50ч	11.10ч	15.50ч
2я младшая	8.20ч	9.50ч	11.30ч	15.50ч

я	8.20ч	9.50ч	11.50ч	15.50ч
дая	8.20ч	9.50ч	12.00ч	15.50ч
готовительная	8.20ч	9.50ч	12.10ч	15.50ч

3. Ответственному за питание С.В. Обуховой контролировать:

- соблюдение всеми участниками организации питания в учреждении требований СанПин.2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- вести бракераж готовой продукции;
- вести контроль за отбором и наличием суточных проб в течение 48 часов;
- выдачу готовой продукции только после снятия пробы членов бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
- осуществлять сбор сведений от воспитателей о количестве детей для подачи сведений поставщику до 14.00;
- в случае нарушения качества услуг, обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика
- прохождение медицинского осмотра, гигиенического обучения сотрудников;
- соблюдение работниками пищеблока санитарного законодательства, требований и правил охраны труда;
- соблюдение санитарных требований по хранению продуктов, сроков реализации, соблюдение температурного режима хранения продуктов;
- работу с организатором питания и поставщиками продуктов;
- санитарное состояние продуктовых кладовых, овощехранилища. Холодильного и др. оборудования.

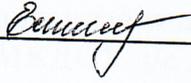
4. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб на пищеблоке возложить на представителя обслуживающей организации, кухонного работника

5. Возложить персональную ответственность на воспитателей и младших воспитателей

- за организацию питания детей в группах
- за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников;
- за проведение систематической разъяснительной работы с воспитанниками и их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приёма пищи;
- за правильное ведение табеля посещаемости детей по фактическому количеству;
- за приём ребёнка после отсутствия строго при наличии справки о состоянии здоровья;
- за строгим соблюдением графика получения готовых блюд на пищеблоке;
- за получение готовой пищи в отдельную для каждого блюда промаркированную ёмкость;
- за соблюдение сервировки столов для приёма пищи (наличие на столах салфеток, набором столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- за своевременную раздачу пищи и только в отсутствии детей за столами;
- за соблюдение соответствия норм блюд при раздаче каждому ребёнку;
- за использование индивидуального подхода к ребёнку во время приёма пищи с учётом его личностных особенностей;
- за соблюдение питьевого режима;
- не оставлять детей во время приёма пищи без присмотра взрослых

зацияю питания Обухову С.В. Общий контроль за организацией питания оставляю за
ой.

Заведующий
МКДОУ д/с № 4



Н.Н.Елесина

Ознакомлены

 (Обухова С.В.) 02.09.24г.

(Коридкина Т.А.) 02.09.24г.

(Филиппова И.И.) 02.09.24г.

(Губашкина Л.А.) 02.09.24г.

(Сидорова И.А.) 02.09.2024

(Серебрянская Е.П.) 02.09.2024г.

(Шарова И.А.) 02.09.2024г.

(Полушкина Е.А.) 02.09.2024г.

(Вино С.Р.) 02.09.2024г.

Литовченко Е.И. 02.09.2024

Положение

**об организации питания детей
в МКДОУ д/с №4 г. Дубовки**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продукции, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 14 июля 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Оказание услуг по организации питания в детском саду осуществляется ООО Союз -К

Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки продукции в дошкольное образовательное учреждение.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе. Пищеблок должен быть оснащен необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

3.4. Холодильное оборудование обеспечивает условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции в каждом холодильнике используются термометры, расположенные внутри.

Результаты контроля температурного режима холодильного оборудования ежедневно заносятся в отдельный журнал.

5.

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.

3.6. Пищеблок оборудован исправными и системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Все помещения, предназначенные для организации питания, подвергаются регулярной уборке. Ежедневно проводится двукратная влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Еженедельно проводится генеральная уборка и дезинфекция. Для уборки помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах.

3.9.

Лица, работающие на пищеблоке ДОУ, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.10. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДОУ обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, раздаче холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.11.

Складские помещения для хранения продукции должны оборудованы приборами для измерения относительной влажности (гигрометрами) и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами

4. Порядок поставки продуктов.

4.1. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.2. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.3. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в ДОУ, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия маркировки, пищевая продукция и продовольственное сырье в ДОУ не принимаются.

4.5. Входной контроль поступающих продуктов должен осуществляться ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ, который хранится в течение года.

5. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

5.1. Назначенное ответственное лицо по питанию в дошкольном образовательном учреждении, должно проводить ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

5.2. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением и ответственный за организацию питания в ДОУ.

4.3. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДОУ должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.

- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

5.4. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка.

- ежедневно на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) вывешивается меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

- ежедневно, ответственный за информационное наполнение сайта, размеща

е дневное меню на официальном сайте ДООУ в разделе «Организация питания»
5.5. В целях контроля за качеством и безопасностью готовой пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

5.6. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.7. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

5.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

5.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

5.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

5.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный по питанию (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия).

6. Организация питания детей в группах

6.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.2. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

6.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

6.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДООУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

дети приступают к приему первого блюда;

по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

подаётся второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7. Организация питьевого режима в ДОУ

7.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

7.2. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

7.3. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

7.4. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

7.5. При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, применяются следующие требования:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

8. Порядок учета питания

8.1. Ответственный за организацию питания осуществляет ежедневное ведение табеля учета посещаемости воспитанников, получающих питание.

8.2. Обеспечивает ежедневное предоставление (не позднее 14.00 часов) исполнителю контракта заявки на питание воспитанников на следующий рабочий день по форме согласно приложению к контракту.

8.3. Вносит изменения (проводит корректировку не позднее 8.30 часов) по количеству присутствующих детей на текущий день для корректировки количества порций блюд (за исключением завтрака).

9. Финансирование расходов на питание воспитанников

9.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

9.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

9.3. Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе,

вносится дошкольным образовательным учреждением самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

10. Ответственность и контроль за организацией питания

- 10.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.
- 10.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, ответственным за организацию питания в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях и приказах.
- 10.3. Заведующий ДООУ назначает и утверждает приказом:
- ответственного за организацию питания в ДООУ, осуществление контроля и взаимодействие всех субъектов, участвующих в организации питания воспитанников;
 - бракеражную комиссию в составе не менее 3-х человек, осуществляющую контроль качества готовых блюд и проведение бракеража готовой продукции перед выдачей для каждого приема пищи;
 - комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в её состав представителей родительской общественности.
- 10.4. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников детского сада осуществляет контроль:
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
 - информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - организация питания воспитанников, в целом, в том числе за приемом пищи воспитанников в группах;
 - соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
 - соответствие рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;
 - выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
 - освещение вопроса организации питания с родительской общественностью;
 - объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи;
- 10.5. Бракеражная комиссия в ДООУ осуществляет контроль:
- соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке готовой пищевой продукции (ежедневно);
 - качества поступающей готовой продукции (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности маркировки.
 - проводит бракераж готовых блюд органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающей готовой продукции., результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
 - выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11. Документация

- 11.1. В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
- настоящее Положение об организации питания в ДООУ;

Программа производственного контроля

Договора на оказание услуг по организации питания воспитанников;

- Примерное 10-дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюды);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей;
- Табеля учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- Журнал генеральной уборки пищеблока;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал приёма готовой продукции;

11.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об утверждении режима питания;
- Приказ о создании бракеражной комиссии;
- Приказ о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания;
- Приказ об организации питьевого режима;
- Приказ об организации питания;

12. Заключительные положения

- 12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДООУ, утверждается и вводится в действие приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.
- 12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.11.1. настоящего Положения.
- 12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу

**План мероприятий по контролю за организацией питания в
МКДОУ д/с №4 г. Дубовки на 2024 – 2025 уч. г.**

№	Мероприятия	Дата	Ответственный
<u>Организационная работа</u>			
1.	Издание приказов по организации питания.	сентябрь	Обухова С.В.
2.	Разработка плана работы по организации питания в МКДОУ №4 г. Дубовки на 2023–2024 уч. г.		
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Совет по питанию Обухова С.В.
4.	Контроль за состоянием функционирования технического оборудования	ежедневно	Совет по питанию
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ.	октябрь-апрель	Обухова С.В.
6.	Утверждение и апробирование новых технологических карт		Обухова С.В.
7.	Консультация «Меню выходного дня для детей»	по мере необходимости	Обухова С.В. Елесина Н.Н.
8.	Приобретение эмалированной посуды для раздачи пищи и фаянсовой для кормления детей.	по мере необходимости	Обухова С.В.
9.	Замена уборочного инвентаря.	по мере необходимости	Обухова С.В.
<u>Работа с родителями</u>			
1	Информирование родителей об ассортименте питания для детей (меню на сегодня)	октябрь	Воспитатели групп
2	Индивидуальное консультирование детей и родителей с плохим аппетитом	ежедневно	Тадевоян Л.М. воспитатели
3	Консультации по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	по мере необходимости	Тадевоян Л.М.
6.	Оформление стенда «Витамины на вашем столе»	систематически	воспитатели
7.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм	Февраль	Елесина Н.Н. Тадевоян Л.М.
	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	январь	Тадевоян Л.М.
<u>Работа с кадрами</u>			
1	Выполнение правил СанПиНа	октябрь-ноябрь	Обухова С.В.
2	Консультация для младших воспитателей «Организация процесса питания»	ноябрь	Тадевоян Л.М.
3	Оперативный контроль «Привитие культурно-гигиенических навыков»	ноябрь	Тадевоян Л.М. Обухова С.В.
			Елесина Н.Н.

	младшего воспитателя в организации «Роль совещание	январь	
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей» Рабочее совещание по итогам проверки групп	февраль	Елесина Н.А. Тадевосян Л.М. Обухова С.В.
	<u>Работа с детьми</u>		
1	Выставка «Самое любимое блюдо нашего ребенка»	ноябрь	Тадевосян Л.М. воспитатели
2	Экскурсия детей на пищеблок Развлечение «Путешествие в страну полезных продуктов»	январь	воспитатели ст. групп
3	Создание центров этикета в группах	февраль	Тадевосян Л.М.
4	Выставка из круп «Мы фантазеры»		Тадевосян Л.М. воспитатели
	<u>Контроль за организацией питания</u>		
1	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Обухова С.В.
2	Контроль за санитарным состоянием рабочего места на пищеблоке	ежедневно	Елесина Н.Н. Обухова С.В.
3	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Обухова С.В.
4	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Обухова С.В.
5	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Комиссия по питанию
6	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания	постоянно	Обухова С.В.
7	Осуществление контроля качества продукции, наличие товаросопроводительных документов, ведение отчетно-учетной документации	ежедневно	Обухова С.В.
8	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	систематически	комиссия по питанию совет по питанию
9	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию
10	Контроль взвешивания порций в группах	постоянно	Обухова С.В.
11	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	систематически	Тадевосян Л.М.
12	Соблюдение графика выдачи готовой продукции	1 раз в месяц	Елесина Н.Н.
13	Контроль за состоянием уборочного и	1 раз в месяц	Обухова С.В.

15	Контроль за температурным режимом в холодильниках	ежедневно	Обухова С.В.
15.	Снятие остатков продуктов на складе	1 раз в месяц	Обухова С.В.
16	Анализ выполнения норм питания	1 раз в три месяца	
	<u>Работа с поставщиками</u>		Елесина Н.Н.
1	Заключение договора на поставку продуктов	по необходимости	Обухова С.В.
2	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	по мере поступления	