

21.08.2025 г.

№ 58/1-о/д

ПРИКАЗ

Об организации питания детей в МКДОУ

С целью соблюдения «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 г. № 32, организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования».
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2025-2026 учебный год (приложение №1).
3. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Филатову О.П.
4. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность заведующий хозяйственной частью Рыльцову Л.А.
5. Утвердить Положение об организации питания.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ



Е.А. Захарова

**План мероприятий
по контролю за организацией питания в МКДОУ Верхнебалыклейский детский сад
«Колокольчик»
на 2025-2026 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на учебный год	август	заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания МКДОУ на учебный год	август	заведующий
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	О.П. Филатова
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	повар
5.	Приобретение спецодежды для поваров	октябрь	заведующий
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	Совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	в течение года	заведующий
8.	Своевременная замена колотой посуды.	по мере необходимости	Л.А. Рыльцова
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	февраль	О.П.Филатова, повар
10.	Приобретение щеток, пробок для ванн, ветоши, швабр, дезсредств, моющих средств для групп	январь	заведующий
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	О.П. Филатова
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	воспитатели
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	октябрь	О.П. Филатова
5.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	ноябрь	воспитатели
6.	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	январь	воспитатели
7.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	воспитатели групп
8.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	Май	воспитатели
9.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	воспитатели
11.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	Июнь	воспитатели
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиН работников пищеблока	Сентябрь	О.П. Филатова
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	О.П. Филатова
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	Воспитатели
4.	Производственное совещание: 1.«Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2.«Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	О.П.Филатова, воспитатели
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	заведующий

6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	О.П. Филатова
7.	Педагогический совет «Организация питания воспитанников в ДОУ».	Апрель	О.П. Филатова
Работа с детьми			
1.	Разработка программы «Обучение детей основам здорового питания»	сентябрь	Воспитатели
2.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Октябрь	Воспитатели
3.	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	воспитатели
4.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели
5.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	воспитатели
6.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	воспитатели
7.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	февраль	воспитатели
8.	Создание центров этикета в группах	март	воспитатели
9.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	воспитатели
10.	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	воспитатели
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Л.А. Рыльцова
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Л.А. Рыльцова
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Л.А. Рыльцова
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Л.А. Рыльцова
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Л.А. Рыльцова
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Л.А. Рыльцова
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	О.П. Филатова, повар
8.	Обеспечение С-витаминизации рациона питания.	Ежедневно	О.П. Филатова
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Л.А. Рыльцова
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Л.А. Рыльцова
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Л.А. Рыльцова
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию, родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию, родители
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	О.П.Филатова, повар
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия по питанию
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Санитарная комиссия
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Л.А. Рыльцова
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Л.А. Рыльцова
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в месяц	Л.А. Рыльцова
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Л.А.Рыльцова
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию