

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 29» Еманжелинского муниципального района
Челябинской области**

ПРИКАЗ

04.09.2025г. № 19/4

О работе пищеблока и организации
питания воспитанников в ДОУ
на 2025 – 2026 учебные года

В соответствии с санитарными правилами и нормами в ДОУ СанПиН 2.4.1.3049-13, Уставом ДОУ, в целях эффективной деятельности пищеблока, контроля над качеством приготовления пищи и организации питания воспитанников. С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 – 2026 учебные года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с примерными десятидневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 лет до 3 – х лет и от 3 – х лет до 7 лет, посещающих ДОУ с 10,5 часовым и 12 часовым режимом функционирования ДОУ;
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2025-2026 учебные года (Приложение № 1);
3. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников на медицинскую сестру Н.Б. Короткову в соответствии с должностными обязанностями и СанПин:
 - 3.1. Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - 3.2. При составлении меню учитывать следующие пребывания:
 - Определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - При отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - В конце меню ставить подписи: медицинской сестры, кладовщиком, одного из поваров;
 - 3.3. Представлять меню на утверждение заведующему ДОУ накануне предшествующего дня указанного в меню;
 - 3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов;
4. Возложить обязанности за организацию работы пищеблока на поваров: Н.Н. Самынину и С.В. Касимову;
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОУ – поварам, кладовщиком:
 - 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - 5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и качество получаемых продуктов несет ответственность кладовщик;
 - 5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителем ДОУ и поставщиком;

- 5.4. Выдачу продуктов со склада производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в меню;
6. Поварам необходимо:
- 6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
 - 6.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии;
7. На пищеблоке необходимо иметь:
- Инструкции по ОТ и ТБ, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;
 - Картотеку технологии приготовления блюд;
 - Мерную посуду с указанием объема блюд.
8. Ответственность за организацию питания в группах несут воспитатель и младший воспитатель.
- 8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, воспитанием культурно-гигиенических навыков.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «д/с № 29»



/С.Н. Сандак/

**План мероприятий
по контролю за организацией питания
МБДОУ «д/с № 29» на 2025 - 2026 у. г.**

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1	Издание приказов по организации питания на 2025-2026 учебный год	июль, август	заведующий
2	Разработка плана работы по организации питания МБДОУ «д/с № 29» на учебный год	июль, август	Заведующий ДОУ
3	Заседание Совета по питанию	1 раз в месяц	медсестра
4	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	повар
5	Разработка и нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	Заведующий ДОУ
6	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	в течение года при финансировании	Заведующий ДОУ, заведующий хозяйством
7	Своевременная замена колотой посуды	по мере необходимости	заведующий хозяйством
8	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	медсестра
9	Приобретение столового инвентаря	в течение года при финансировании	Заведующий ДОУ, заведующий хозяйством
Работа с родителями			
1	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	ежедневно	воспитатели
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	Консультации для родителей «Поговорим о правильном питании»	январь	воспитатели групп
5	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ	март	Заведующий ДОУ
6	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	октябрь	воспитатели групп
Работа с кадрами			
1	Проверка знаний СанПиН поваров	ежемесячно	медсестра
2	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания в группе»	август	воспитатели
3	Производственное совещание: 1) «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2) «Отчет комиссии по контролю за	декабрь	воспитатели

	организацией питания детей в группах»		
4	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей»	март	Заведующий ДОУ
5	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Заведующий ДОУ
Работа с детьми			
1	Создание уголков правильного питания в группах	август	воспитатели
2	Планирование и ведение работы по формированию основ правильного питания у детей дошкольного возраста	апрель	воспитатели
3	Изготовление макета «Живые витаминки»	апрель	Старшая группа
Контроль за организацией питания			
1	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия
2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	кладовщик
3	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	медсестра
4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Заведующий ДОУ, медсестра
6	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	медсестра
7	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	повар, медсестра
8	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания	ежедневно	медсестра
9	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации	постоянно	кладовщик
10	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	медсестра
11	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	кладовщик
12	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	медсестра, родители
13	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	медсестра, родители
14	Соблюдение инструкций технологических процессов на пищеблоке	постоянно	медсестра
15	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	медсестра
16	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	медсестра
17	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	кладовщик
18	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	кладовщик, бухгалтер по питанию
19	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Заведующий ДОУ