

МУ «ОДО Шалинского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«ДЕТСКИЙ САД №2 «МАРХА» С.ДУБА-ЮРТ  
ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»  
(МБДОУ «Детский сад № 2 «Марха» с.Дуба-Юрт»)

МУ «Шелан муниципальни кюштан ШХЪДУ»  
Муниципальни бюджетни школал хьалхара дешаран учреждени  
«ШЕЛАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН  
ДУБИН-ЭВЛАН № 2 ЙОЛУ БЕРИЙН БЕШ «МАРХА»  
(МБШХЪДУ «Дубин-Эвлан № 2 йолу берийн беш «Марха»)

**П Р И К А З**

09.01.2024г.

№ 13

с. Дуба-Юрт

**Об организации питания**

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“», положением об организации питания, с целью организации сбалансированного питания воспитанников ДОУ в 2024 году, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функционирования», утверждённым начальником Роспотребнадзора по Чеченской Республике. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2024 год (приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Султуханову Х.Р. в соответствии с функциональными обязанностями и СП:

3. Ответственному за питание:

3.1. Составлять меню-требование на каждый день накануне предшествующего дня.

3.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи заведующего, кладовщика, повара, бухгалтера принимающих продукты из склада и заведующего.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность завхоз Дадаев И.Х.

6. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика.

7. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

8. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Султухановой Х.Р. или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло в кашу;

9.00 – мясо в 1-е блюдо;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру Султуханову Х.Р.

9. Повару Хамаевой А.У. необходимо:

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

- Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

- Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

- Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

11. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

12. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

14. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощником воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

15. Утвердить следующий график питания на 2024 год:  
Вторая ранняя, младшая, средняя, старшая группы (режим работы 12 часов) – четырехразовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин или уплотненный полдник.

16. Выдачу продуктов питания с пищеблока на группы на 2024 год для детей производить согласно утвержденному графику.

17. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

18. Ответственность за выполнение приказа возложить медицинскую сестру.

Заведующий

М.А. Эльбукаева

С приказом ознакомлены:

1. \_\_\_\_\_ З.Р. Джаутханова
2. \_\_\_\_\_ Х.Р. Султуханова
3. \_\_\_\_\_ А.У. Хамаева

Приложение №1  
к приказу МБДОУ «Детский сад № 2 "Марха"  
с. Дуба-Юрт» от 09.01.2024г. №13

**План  
мероприятий по контролю за организацией питания в ДОУ на 2024 год**

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки	Ответственный
1.	Издание приказов по организации питания на 2024 год	январь	Заведующий
2.	Разработка плана мероприятий по контролю за организацией питания в ДОУ на 2024 год	январь	Заведующий
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Завхоз
4.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	январь	Заведующий
5.	Своевременная замена колотой посуды	по мере необходимости	Завхоз
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Ежедневное ознакомление родителей с меню, калорийностью и стоимостью текущего дня	ежедневно	Помощники воспитателей, медицинская сестра
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 квартал	медицинская сестра
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Составление информационного материала для сотрудников на тему «Основы здорового питания для дошкольников»	февраль	Старший воспитатель
2.	Проведение контроля по организации питания	согласно плану работы ДОУ	Старший воспитатель, медицинская сестра
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Беседы с детьми по ЗОЖ	Март-август	Воспитатели, медицинская сестра
2.	Экскурсии на пищеблок	сентябрь	Воспитатели
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежемесячно	Завхоз
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кладовщик

3.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и кладового помещения	ежемесячно	Медицинская сестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Старший повар
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Медицинская сестра, работники пищеблока
6.	Соблюдение технологических карт	ежедневно	Медицинская сестра
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Бракеражная комиссия
8.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
9.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Медицинская сестра
10.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы	ежедневно	Медицинская сестра
11.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Медицинская сестра
12.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	Медицинская сестра
13.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Медицинская сестра
<b>Работа с поставщиками</b>			
1.	Заключение договора на поставку продуктов	По мере необходимости	Заведующий
2.	Подача заявок на продукты	по мере необходимости	Завхоз
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	постоянно	Медицинская сестра
4.	Работа в федеральной программе «Меркурий»	постоянно	Заведующий