



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 63 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ- ПЕТЕРБУРГА**

П Р И К А З

Номер документа	Дата составления
135-ОД	30.08.2024

**Об организации контроля за питанием воспитанников
в новом 2024-2025 учебном году**

Во исполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях, с целью 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 в 2024-2025 учебном году в ГБДОУ № 63, –

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего хозяйством Десницкую А.С.
2. Возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада на кладовщика Белякову Ю.С.
3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ГБДОУ № 63 и поставщиками.
4. Назначить кладовщика Белякову Ю.С. ответственной за написание меню-требования на питание детей, посещающих дошкольное учреждение.
5. Меню-требование выписывать согласно «Примерному циклическому десятидневному меню ГБДОУ № 63, скорректированному на основании утвержденных 01.02.2021 г. «Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга «Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга» и «Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга», в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов».

6. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

6.1. Определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

6.2. При отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

6.3. В конце меню ставить подписи соответствующих лиц.

7. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

8. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

9. Запись о проведенном контроле закладки основных продуктов в котлы производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке. Ответственность за ее ведение возлагается на кладовщика.

10. Повару необходимо:

10.1 Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

10.2 Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

10.3 Производить закладку продуктов в котёл по графику закладки в присутствии членов комиссии.

11. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте. На пищеблоке необходимо иметь:

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

○ Картотеку технологии приготовления блюд;

○ График выдачи готовых блюд;

○ Нормы готовых блюд;

○ Суточную пробу за 2 суток;

○ Вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

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

13. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

14. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024-2025 учебный год.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Д.С. Бурцева

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ № 63

Д.С. Бурцева

План мероприятий
по контролю за организацией питания
на 2024-2025 учебный год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2024-2025 учебный год	Август	Делопроизводитель
2.	Разработка плана работы по организации питания ГБДОУ № 63 на 2024-2025 учебный год	Август	Заведующий хозяйством
3.	Заседание совета по питанию	1 раз квартал	Председатель совета по питанию
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Повара Заведующий хозяйством
5.	Приобретение спецодежды для поваров	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	Сентябрь	Заместитель заведующего
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Заведующий хозяйством
8.	Своевременная замена колотой и битой посуды.	По мере необходимости	Заведующий хозяйством
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Кладовщик
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	По мере необходимости	Воспитатели групп
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	По мере необходимости	Воспитатели групп
4.	Сообщение на групповых родительских собраниях «Питание – основа здоровья детей»	Январь	Воспитатели групп
5.	Заседание Совета родителей по организации питания в ДОУ.	Март	Заместитель заведующего Представители Совета родителей
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНа поваров	Сентябрь	Заведующий хозяйством
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Заведующий хозяйством
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	Старший воспитатель
4.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей»	1 раз в год	Заведующий

5.	Сообщение на педагогическом совете «Организация питания воспитанников в ДОУ»	Сентябрь	Заведующий хозяйством
Работа с детьми			
1.	Беседа с детьми «Обучение детей основам здорового питания»	Сентябрь	Воспитатели групп
2.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали»	Октябрь	Воспитатели групп
3.	Экскурсия детей на пищеблок.	Ноябрь	Воспитатели групп
4.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	Декабрь	Воспитатели старших групп
5.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	Январь	Воспитатели групп
6.	Создание центров этикета в группах	Март	Воспитатели старших групп
7.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	Воспитатели подготовительных групп
8.	Изготовление макета «Живые витаминки»	Май	Воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Кладовщик
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кладовщик
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Заведующий хозяйством
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Заведующий хозяйством
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Заведующий хозяйством, заместитель заведующего
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Заведующий хозяйством
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Заведующий хозяйством
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Кладовщик
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Кладовщик
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	Комиссия по питанию, родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Комиссия по питанию, родители
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Комиссия по питанию

15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Комиссия по питанию
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Кладовщик.
17.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Кладовщик
18.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в год	Заведующий
2.	Подача заявок на продукты.	1 раз в неделю	Кладовщик
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию