

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ « ТЕРЕМОК» СЕЛА ВИНОГРАДОВО  
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

09.01.2025 г.

с.Виноградово

№ 7-ОД

Об организации питания детей  
в МБДОУ в 2025 году

Во исполнение совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г. №412 и методических рекомендациях по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28) для организации сбалансированного и рационального питания детей, формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МБДОУ.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем работникам МБДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
2. Утвердить график питания детей в группе :

№	Время приема пищи	Режим питания детей в МБДОУ (группах)
1	8 <sup>-30</sup> – 9 <sup>-00</sup>	1-й Завтрак
2	10 <sup>-00</sup> – 10 <sup>-10</sup>	2-й Завтрак
3	12 <sup>-00</sup> – 12 <sup>-30</sup>	Обед
4	15 <sup>-30</sup> – 16 <sup>-00</sup>	Полдник

3. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания. (приложение № 1)

4. Утвердить План работы Совета по питанию (приложение № 2)

5. Утвердить следующий график выдачи пищи:

**Завтрак 1й** – разновозрастная группа «Сказка» – 8.30;

**Завтрак 2й** - разновозрастная группа «Сказка»- 10.00;

**Обед** – разновозрастная группа «Сказка»- 12.00;

**Полдник** - разновозрастная группа «Сказка» - 15.30;

7. Повару :

7.1. Нести ответственность за соответствие маркировки объема и назначению: оборудования, электрооборудования, посуды, кухонного и уборочного инвентаря, столов, дезсредств.

7.2. Принимать от поставщиков продукты питания гарантированного качества с сопроводительными документами (накладные, сертификаты соответствия, выводы санитарно-эпидемиологической экспертизы, ветеринарное свидетельство).

7.3. Вовремя подавать предварительную заявку на поставку продуктов питания.

7.4. Придерживаться требований санитарного законодательства при хранении продуктов, осуществлять их учет в книге складского учета постоянно.

7.5. Принимать участие в составлении меню, осуществлять бракераж сырой продукции.

7.6. Осуществлять контроль за исправностью технологического оборудования на пищеблоке;

7.7. Вести соответствующую документацию, согласно требований СанПиНна;

7.8. Обсчитывать ежедневное меню;

7.9. Осуществлять проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок;

7.10. Нести ответственность за доставку, хранение и выдачу продуктов питания;

7.11. Не допускать приема продукции от поставщиков без сопроводительных документов;

8. Медсестре :

8.1. Согласовать примерное двухнедельное меню.

8.2. Составлять ежедневные меню-раскладки на основании примерного перспективного меню в соответствии с картотекой блюд для дошкольного возраста в соответствии с нормами питания.

8.3. Вывешивать меню с указанием выхода каждого блюда рядом с пищеблоком.

8.4. Контролировать безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, которые поступают в ДОУ, во время приема поваром в журнале бракеража сырой продукции (срок реализации, условия хранения).

8.5. Добросовестно относиться к ведению документации по питанию. Своевременно ее заполнять.

8.6. Вести журнал учета выполнения норм питания, каждые 10 дней проводить анализ качества питания, а по потребности его коррекцию.

8.7. Контролировать выход, безопасность и качество блюд (бракераж готовой продукции), соблюдение технологии их приготовления, санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие гнойничковых заболеваний и ОРВИ у работников пищеблока, своевременное прохождение медосмотров.

8.8. Проводить санитарно-образовательную работу, в том числе беседы о питании детей, среди сотрудников и родителей.

8.9. Производить антропометрические измерения детей ежеквартально.

8.10. Контролировать соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке, выполнение меню, качества и безопасности блюд.

8.11. Проводить санитарно-просветительскую работу среди родителей, сотрудников по вопросам организации рациональности питания, особенно в оздоровительный период.

8.12. Давать оценку эффективности питания.

8.13. Проводить занятия с персоналом ДООУ по вопросам гигиены, питания, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.

8.14. Осуществлять контроль:

- за санитарным состоянием пищеблока;

- за уровнем сбалансированности питания воспитанников.

8.15. Строго придерживаться соблюдения требований вышестоящих организаций по организации питания.

9. Повару :

9.1. Отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока.

9.2. Строго соблюдать технологию приготовления.

9.3. Составлять вместе с медсестрой меню-раскладку.

9.4. Отбирать и сохранять каждый день суточные пробы каждого блюда рациона, с указанием даты, времени и подписью.

9.5. Принимать от поставщиков пищевые продукты и продовольственное сырье гарантированного качества с сопроводительными документами.

9.6. Выдавать готовые блюда через 30 минут после снятия пробы ответственным лицом за снятие пробы в строго определенное время каждые 4 часа.

9.7. Строго соблюдать правила личной гигиены. Спецдежду менять при загрязнении.

9.8. Расписываться лично в журнале здоровья работников пищеблока об отсутствии дисфункций кишечника и ОРВИ.

10. Помощнику воспитателя :

10.1. Обеспечивать детей питьевой водой. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры, сохранять в хорошо вымытой посуде и менять не реже 1 раза в 3 часа.

10.2. Доставлять пищу в группу лишь в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде, чистыми руками.

10.3. Собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более чем на 2/3 объёма.

11. Воспитателю:

11.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей во время принятия пищи, начиная с раннего возраста (согласно программе).

11.2. Соблюдать принцип преемственности, единства требований в МБДОУ и семье: освещать в информационных уголках для родителей вопросы организации питания детей в МБДОУ и дома, вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, конференций, консультаций для родителей.

11.3. Соблюдать требования действующего законодательства по вопросам санитарии и гигиены.

12. Всем работникам, связанным с организацией питания детей, проходить обязательные медосмотры согласно действующему законодательству.

13. Сотрудникам детского сада категорически запрещается питаться продуктами питания, предназначенными для детей.

14. Не проводить оплату суточных проб, которые снимаются при осуществлении бракеража, лицами, которые проводят снятие пробы.

15. Заслушивать на общем собрании коллектива МБДОУ, заседаниях педсовета вопросы по организации питания.

16. Осуществлять медико-педагогическую оценку организации питания детей в информационных сообщениях, справках, приказах, обсуждать результаты на производственных собраниях 1 раз в квартал.

17. Утвердить мониторинг и инструментальный контроль по организации контроля за питанием в МБДОУ (Приложение № 3)

18. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ

Р.И.Еремеевич

С приказом ознакомлены:

Гориславская Л.А. \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025г.

Несена Е.П. \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025г.

Костенко А.В. \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025г.

Зубко Л.П. \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ «Теремок»  
с.Виноградово  
\_\_\_\_\_ Р.И.Еремеевич  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

**План мероприятий  
по контролю за организацией питания  
МБДОУ «Теремок» с.Виноградово на 2025 год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2025 год	январь	заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания в МБДОУ на 2025 год	январь	заведующий
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	заведующий
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	повар
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	февраль	Совет по питанию
6.	Замена посуды ( ржавчина ,вмятины и т.д.)	В течение года	заведующий
7.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	заведующий
8.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Медсестра повар
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	медсестра
2.	Индивидуальное консультирование	по мере	Воспитатель

	родителей детей с плохим аппетитом.	необходимости	медсестра
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатель
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	апрель	медсестра
5.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	май	Воспитатель
6.	Консультация «Поговорим о правильном питании»	март	Воспитатель
7.	Родительское собрание «Питание – основа здоровья детей»	март	Воспитатель
8.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Воспитатель
9.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	Июнь	Воспитатель
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	Сентябрь	медсестра
2.	Консультация для воспитателя на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	медсестра
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	заведующий
4.	Производственное совещание: 1.«Роль воспитателя в организации питания детей» 2.«Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группе»	декабрь	Заведующий
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	Заведующий
6.	Рабочие совещания по итогам проверки группы	1 раз в месяц	Заведующий
7.	Педагогический совет «Организация питания воспитанников в ДОУ».	март	Заведующий
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Разработка программы «Обучение детей основам здорового питания»	сентябрь	Воспитатель

2.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Октябрь	Воспитатель
3.	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	Воспитатель
4.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	Воспитатель
5.	Создание центров этикета в группе	март	Воспитатель
6.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	Воспитатель
7.	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	Воспитатель
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	повар
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	повар
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	повар
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	повар
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	медсестра
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	медсестра
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	медсестра
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	медсестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	повар
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Медсестра, повар
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	повар, медсестра
12.	Контроль за организацией процесса	систематически	Медицинская сестра

	кормления в группе		
<b>13.</b>	Контрольные взвешивания порций на группе	по мере необходимости	Медицинская сестра
<b>14.</b>	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	повар, медсестра
<b>15.</b>	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группу	ежедневно	Медицинская сестра
<b>16.</b>	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Медицинская сестра
<b>17.</b>	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Повар, медицинская сестра
<b>18.</b>	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Повар, медицинская сестра
<b>19.</b>	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Медицинская сестра
<b>Работа с поставщиками</b>			
<b>1.</b>	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ  
«Теремок»с.Виноградово  
\_\_\_\_\_ Р.И.Еремеевич  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

**План работы совета по питанию**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Дата</b>	<b>Ответственные</b>
<b>1.</b>	Утверждение плана работы на год и графиков контроля.  Выполнение натуральных норм питания.	январь	Председатель Совета по питанию
<b>2.</b>	Организация питания в группе.  Выполнение натуральных норм питания.	февраль	медсестра
<b>3.</b>	Отчет о работе с поставщиками продуктов питания.  Выполнение натуральных норм питания.	март	Повар, медицинская сестра
<b>4.</b>	Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание.  Выполнение натуральных норм питания.	апрель	Заведующая
<b>5.</b>	Ведение документации на пищеблоке.  Выполнение натуральных норм питания.	май	повар
<b>6.</b>	Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации.  Выполнение натуральных норм питания.	сентябрь	Повар, медицинская сестра

<b>7.</b>	<p>Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.</p> <p>Выполнение натуральных норм питания.</p>	октябрь	медсестра
<b>8.</b>	<p>Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков.</p> <p>Выполнение натуральных норм питания.</p>	ноябрь	повар
<b>9.</b>	<p>Выполнение режима питания</p> <p>Выполнение натуральных норм питания.</p>	декабрь	медсестра
<b>10.</b>	<p>Роль администрации ДООУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей.</p> <p>Выполнение натуральных норм питания.</p>	январь	заведующий
<b>11.</b>	<p>Подведение итогов работы совета.</p> <p>Выполнение натуральных норм питания.</p>	февраль	Председатель Совета по питанию
<b>12.</b>	<p>Отчет комиссии по питанию.</p> <p>Выполнение натуральных норм питания</p>	март	медсестра

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ  
«Теремок» с.Виноградово  
\_\_\_\_\_ Р.И.Еремеевич  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1.	<b>Соблюдение натуральных норм питания</b>	медсестра	Ежедневно	Меню- требование	Составление меню
		Заведующая	Ежедневно		Анализ, утверждение.
		Мед.сестра	1 раз 20 дней, 1 раз в месяц		Анализ
2.	<b>Качество приготовления пищи</b>	Медсестра Заведующая Комиссия по питанию	Ежедневно Ежедневно Ежедневно, по графику	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По случаям заболевания, по плану «Программы производственного контроля»	Акт проверки	Блюда на анализ
3.	<b>Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов</b>	Медсестра Повар	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Комиссия по питанию	1 раз в месяц	Акт	
4.	<b>Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках</b>	медсестра, повар	Ежедневно	Журнал регистрации температуры холодильников на пищеблоке и кладовых продуктов	Проверка Запись в журнале
5.	<b>Соблюдение правил и требований</b>	медсестра	При	Акт 1 раз в	Наблюдение
		Заведующая			

	<b>транспортировки продуктов</b>	Повар	поступлении продуктов	месяц	
		Комиссия по питанию	1 раз в три месяца	Отчет	Наблюдение, работа комиссии
6.	<b>Закладка блюд</b>	мед.сестра	Ежедневно	Акт- проверки 1 раз в месяц	Анализ документации ,взвешивание продуктов
		Заведующая	При отсутствии м/раб., нарушениях, по графику		
		Комиссия по питанию	Ежедневно, по графику		
7.	<b>Маркировка посуды, оборудования</b>	мед.сестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующая	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт –проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
		Повар	При подготовке д/ск учебному году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет для заведующей
8.	<b>Норма выхода блюд ( вес, объем)</b>	мед.сестра,	Ежедневно	Периодическое составление акта	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
		Заведующая	Ежедневно	Составление акта проверки	
9.	<b>Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых.</b>	мед.сестра	Ежедневно 1 раз в три месяца	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Заведующая	По плану производственного контроля	Оперативка	Наблюдение, анализ документации
		заведующий	По плану производственного контроля, При подготовке к новому уч. году	Оперативка	Анализ документации наблюдение
		Комиссия по питанию	1 раз в месяц	Акт проверки	Наблюдение
10.	<b>Калорийность пищевого рациона</b>	мед.сестра	Ежедневно 1 раз в месяц	Технол. карта Журнал «Калорийность»	Анализ, запись в журнале

		Заведующая	Ежедневно 1 раз в месяц	Технолог.карта Сводная таблица	Анализ Сравнительный анализ показателей
11.	<b>Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками</b>	.мед.сестра	Ежедневно	Журнал здоровья	Осмотр, запись в журналах
			1 раз в квартал	«Журнал регистрации мед.осмотров», санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале
		Заведующая	Периодически По плану, при случаях заболевания	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
12.	<b>Соблюдение графика режима питания</b>	.Мед.сестра, Заведующая, Комиссия по питанию	Ежедневно	Акт- проверки, 1 раз в 10 дней	Оперативный контроль
13.	<b>Программа производственного контроля</b>	Специалисты «Роспотребнадзор»	По плану	Акты	Контрольные пробы, замеры
14.	<b>Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад</b>	Мед.сестра Заведующая Повар	При поступлении продуктов	Технические документы, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Комиссия по питанию	Периодически		
			По плану, при случаях заболевания		
15.	<b>Поступление денежных средств из бюджетного ассигнования для организации питания</b>	Заведующая	Постоянно	Сводные таблицы, план по питанию из ЦБ	Анализ суммы, стоимости питания за квартал. Учет детодней.
16.	<b>Нормативно-правовая база по организации питания</b>	Заведующая, Мед.сестра, Кладовщик, Комиссия по питанию	Постоянно	Законодательн. документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
17.	<b>Использование</b>	Медсестра	Ежедневно		

	<b>дезинфекционных средств</b>	Заведующая	Периодически	Журнал, сертификат	Запись, анализ
			По плану. При случаях заболевания		
18.	<b>Исполнение предписаний, замечаний, нарушений</b>	Заведующая Медсестра	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
19.	<b>Технология мытья посуды</b>	Медсестра Заведующая	Периодически	Акт	Наблюдение, опрос
20.	<b>Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка</b>	Медсестра Заведующая	1 раз в месяц	Накопительная ведомость	Анализ показателей
			По плану		
21.	<b>Заявка продуктов питания</b>	Медсестра, повар	Ежедневно	Фактура	Анализ фактур
22.	<b>Организация питания в учебно-воспитательном процессе</b>	Заведующая Воспитатель	По плану	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы.	Наблюдение, анализ результатов