



ПРИКАЗ

19.02.2025 г.

№ 39

г. Ижевск

«О мероприятиях по обеспечению качественной организации питания»

В целях обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МБДОУ № 281, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации и качеством питания в ДОУ
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план контроля за организацией питания в МБДОУ № 281 на 2025 год.
2. Контроль за организацией питания в ДОУ и осуществление систематического контроля кладовщика Халиуллиной Диляре Рифкатовне:
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
 - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
 - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведением табеля посещаемости детей в группах;
 - за технологией приготовления блюд, провести анализ выполнения санитарно-эпидемиологических и технологических требований при приготовлении пищи с поварами.
 - за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке.
 - за использованием бактерицидных ламп на пищеблоке.
 - за графиком закладки продуктов.
- 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 3.2. При составлении меню-требования учитывать:
 - примерное двухнедельное (десятидневное) меню. *Срок - постоянно.*
 - нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд
 - включать набор продуктов для питания работников ДОУ, входящих во 2-ое блюдо, согласно технологической карте, хлеб и чай (без сахара);
 - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
- 3.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 3.4. Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных группах.
- 3.5 Ежемесячно информировать заведующего по освоению норм питания. *Срок –1 числа каждого месяца.*
- 3.6 Проводить административные совещания по вопросу: анализ освоения норм питания
Срок – 1 раз в квартал
- 3.7. Вести документацию:
 - Накопительная ведомость

- Журнал контроля за закладкой продуктов на пищеблоке
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции
- Журнал температуры выдачи на раздаче первого и третьего блюда.

Срок — постоянно.

4. Кладовщику Халиуллиной Диляре Рифкатовне:

Осуществлять систематический контроль:

- за качеством поступающих продуктов, наличием полного пакета сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, безопасность и качество продукции. *Срок - постоянно.*

4.1. Пакет документов на партию товара хранить до полного ее использования.

Принимать продукты только в упаковке завода изготовителя. *Срок — постоянно.*

4.2. Не принимать некачественные продукты питания, с истекшим сроком хранения.

4.3. Хранение продуктов осуществлять в соответствии с ярлыком на таре, требованиями СанПиН.

Осуществлять контроль за условиями и сроками хранения продуктов. *Срок - постоянно.*

4.4 *Постоянно* следить за состоянием овощей, перебирать, не допускать хранение в мешках, сетках

Вести документацию:

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал учета температуры в холодильниках
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Срок — постоянно.

5. Поварам Сайфуллиной Наталье Андреевне, Шестаковой Татьяне Николаевне вести документацию:

- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- Журнал здоровья работников пищеблока

Срок — постоянно.

6. Создать бракеражную комиссию в составе:

председатель – заведующий Лекомцева Елена Матвеевна

члены комиссии:

воспитатель – Воробьева Татьяна Викторовна

воспитатель – Вылекжанина Гульмира Сагамбековна

медицинская сестра БУЗ ГБ №3

6.1. Бракеражной комиссии вести контроль за качеством питания, контроль за хранением суточных проб, снимать пробы готовой продукции, делая запись в журнале.

7. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ № 281

Е.М. Лекомцева

Ознакомлены:

Приложение к приказу № 18 от 09.01.2025

**ПЛАН
контроля за организацией питания в МБДОУ № 281**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Калькулятор	Ежедневно	Меню – требование	Составление меню
		Заведующий	Ежедневно		Анализ, утверждение.
		ст. воспитатель	1 раз в 10 дней		Анализ
2	Качество приготовления пищи	Калькулятор	ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Методика органолептической оценки пищи
		Бракеражная комиссия	Ежедневно по графику	Пробы	
		Специалисты Роспотребнадзора	По случаям заболевания, по плану «Программы производственного контроля»	Акт проверки	Блюда на анализ
3	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Заведующий			
		Специалисты Роспотребнадзора	по плану, случаям заболевания	Акт проверки	
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Кладовщик, Повар	Ежедневно	Журнал регистрации температуры холодильников на пищеблоке и кладовых продуктов	Проверка Запись в журнале
5	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Кладовщик, Повар	При поступлении продуктов		Наблюдение
		Специалисты Роспотребнадзора	По плану	Акт проверки	Анализ документации
6	Закладка продуктов питания на пищеблоке	Ответственные по приказу	Ежедневно		Анализ документации, взвешивание продуктов
		Заведующий	При отсутствии		

			м/раб., нарушениях, по графику		
		Бракеражная комиссия	Ежедневно, по графику		
7	Маркировка посуды, оборудования	Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях	Оперативный контроль	Наблюдение, анализ документаци
		Старший воспитатель	При подготовке д/с к учебному году, при поступлении заявок		Отчет для заведующей
		Специалисты «Роспотребнад зора»	По плану, при случаях заболевания	Акт	Наблюдение
8	Норма выхода блюд (вес, объем)	Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	Контрольное взвешивание блюд
		Специалисты «Роспотребнад зора»	По плану	Акт	
9	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых	Калькулятор	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Заведующий	По плану производствен ного контроля		Наблюдение, анализ документации
		Зам Зав ВМП (старший воспитатель)	При подготовке к новому уч. Году		Анализ документации наблюдение
		Специалисты «Роспотребнад зора»	По плану, при случаях заболевания	Акты проверки	Контрольные пробы
	Калорийность пищевого рациона	Калькулятор	Ежедневно	Технол. карта Журнал «Калорийность »	Анализ, запись в журнале
	Соблюдение личной гигиены сотрудниками	Старший воспитатель	Ежедневно	Журнал здоровья	Осмотр, запись в журналах
			1 раз в квартал	«Журнал регистрации мед. осмотров», санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале
		Заведующий	Периодически	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
	Соблюдение графика режима питания	Заведующая Старший воспитатель	Ежедневно		Оперативный контроль
	Программа производственного	Заведующий	По плану	Акты, журнал учета	Контрольные пробы, замеры

	контроля			лабораторных исследований	
	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Заведующий хозяйством, Кладовщик Заведующий	При поступлении продуктов	Технические документы, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Члены экспертной комиссии	Периодически		
	Поступление денежных средств для организации питания	Заведующий	Постоянно	Сводные таблицы	Анализ суммы, стоимости питания за квартал. Учет дето/дней.
	Нормативно-правовая база по организации питания	Заведующий	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
	Использование дезинфекционных средств	Заведующий	Периодически	Журнал, сертификат	Запись, анализ
		Заведующий хозяйством			
	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
	Технология мытья посуды	Заведующий хозяйством	Периодически	Акт	Наблюдение, опрос
	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	Калькулятор	1 раз в месяц	Накопительная ведомость	Анализ показателей
	Заявка на поставку продуктов питания	Заведующий Кладовщик Калькулятор	Ежедневно	Первичная заявка	Анализ накопительных ведомостей, при ерного перспективного меню
	Организация питания в образовательно-воспитательном процессе	Заведующий, старший воспитатель	По плану	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы.	Наблюдение, анализ результатов