

**ПЕЧЕНГСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
АДМИНИСТРАЦИЯ
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРИКАЗ

от 11.01.2021 г.

№ 1/2

**Об организации питания в образовательных организациях, реализующих программы
дошкольного образования**

В целях организации здорового и безопасного питания в образовательных организациях, реализующих программы дошкольного образования, Печенгского муниципального округа как условия сохранения и укрепления здоровья воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям образовательных организаций, реализующих программы дошкольного образования (далее – МБДОУ):

1.1. Создать условия для организации питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

1.2. Организовать питание детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

1.3. Взять под личный ежедневный контроль организацию питания воспитанников.

1.4. Назначить приказом МБДОУ ответственных лиц за организацию питания с возложением на них обязанностей по ведению документации и отчетности, осуществлению контроля качества поступающей в ДОУ продовольственной продукции.

1.5. Осуществлять контроль за работой по заполнению табелей ежедневного учёта детей.

1.6. Обсуждать вопросы здорового питания, укрепления национальных традиций, связанных с культурой питания воспитанников, на родительских собраниях, педагогических советах, совещаниях при заведующих.

1.7. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка в МБДОУ, размещая ежедневное меню в каждой групповой ячейке с указанием наименования блюд и объема порции.

1.8. Организовать систематическую информационно-просветительскую работу для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании и создания оптимального режима питания воспитанников в течение года.

1.9. Организовать ежеквартальный мониторинг состояния здоровья воспитанников (приложение №1).

1.9.1. Предоставлять ежеквартально сводную информацию о заболеваемости воспитанников и распределении их по группам здоровья до 05 числа следующего за отчетным периодом.

1.10. Проводить анкетирование родителей об удовлетворенности питанием в МБДОУ 1 раз в полугодие, в срок до 01 июня текущего года и до 01 ноября текущего года (приложение №2).

1.10.1. Анализировать и учитывать результаты анкетирования в работе, обеспечить хранение анкет не менее 1 года. Предоставлять сводные результаты анкетирования родителей в отдел дошкольного образования управления образования до 05 числа месяца следующего за отчетным периодом.

1.11. Усилить контроль за обеспечением воспитанников качественным питанием, поступающими продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением примерного 10-ти дневного меню, требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий в соответствии с СанПиН СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

1.12. Организовать:

- проведение производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов;
- контроль за составлением контрактов с поставщиками и при заключении договоров на поставку продуктов питания;
- контроль за формированием рациона питания;
- системный контроль за организацией питания детей в группах, в ДОУ; - анализ состояния складских помещений.

1.13. Предоставлять в МКУ «ЦБ» ежедневно меню-требование на выдачу продуктов питания.

1.14. Своевременно информировать МКУ «ЦБ» о нарушении сроков поставки продуктов питания.

2. Директору МКУ «ЦБ» Куликовой Е.Н.:

2.1. Осуществлять информационное и методическое обеспечение организации закупок, приемки, учета и расходования продуктов питания в МБДОУ.

2.2. Проводить мониторинг учета и расходования продуктов питания.

2.3. Освещать на совещаниях с руководителями ДОУ вопросы по организации закупок, приемки, учета и расходования продуктов питания в ДОУ.

3. Главному специалисту отдела образования Чивиль М.В.:
- 3.1. Осуществлять анализ деятельности МБДОУ по вопросам организации рационального питания совместно со специалистами МКУ «ЦБ» (по согласованию) в течение года.
- 3.1.1. Результаты анализа оформлять в соответствии с прилагаемой формой акта (приложение №3).
- 3.2. Освещать на совещаниях с руководителями МБДОУ анализ деятельности ДОУ по вопросам организации рационального питания.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя начальника отдела образования Л.И. Лотышеву.

Начальник отдела



И.В. Никитина

ИНФОРМАЦИЯ

о заболеваемости за ____ квартал 20__ года по МБДОУ _____

№ п/п	Наименование	Всего	Ранний возраст	Дошколь ный возраст	на 1000		
					Всего	Ранний возраст	Дошкольны й возраст
1	Среднесписочны й состав						
2	Общая заболеваемость						
3	Пропущено д/дней по общей заболеваемости						
4	Пропуск дней одним ребенком по общей заболеваемости						
5	Простудные заболевания в случаях						
6	Пропущено д/дней по простудным заболеваниям						
7	Пропуск дней одним ребенком по простудным заболеваниям						
8	Прочие заболевания в случаях и д/днях						
9	Инфекционные заболевания в случаях и д/днях						
10	Пропуск по прочим причинам в д/днях						

Распределение детей по группам здоровья

Всего детей	1 группа		2 группа		3 группа		4-5 группа	
	Детей	%	Детей	%	Детей	%	Детей	%

Анкетирование родителей на тему: «ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ»

Цель: выявить мнение родителей об организации питания в ДОУ. Приняли участие в анкетировании: _____ родителей (_____ % от общего количества детей, посещающих ДОУ).

№	Вопросы	Результаты анкетирования чел. /%
1	Удовлетворяет ли Вас питание ребёнка в МБДОУ?	
	удовлетворяет	
	в основном удовлетворяет	
	не удовлетворяет	
2	Интересуетесь ли Вы информацией о питании в МБДОУ?	
	да	
	нет	
	иногда	
3	Разнообразно ли, по Вашему мнению, питание в МБДОУ?	
	да	
	нет	
4	Прививаете ли Вы навыки культуры питания ребёнку в семье? (правильно держать столовые приборы, прямо сидеть, пользоваться салфеткой после еды, есть аккуратно, бесшумно пить, не крошить хлеб, не класть локти на стол и т.д.)	
	да, всегда	
	иногда	
	нет	
5	Организован ли в МБДОУ питьевой режим?	
	обеспечение детей в достаточном количестве доброкачественной питьевой водой	
	- с использованием бутилированной питьевой воды	
	- с использованием кипячённой водопроводной воды	
	не организован	
	не знаю	
	Ваши предложения по организации питания в ДОУ	

Приложение № 3

Акт

о результатах проведения анализа организации питания в МБДОУ №_____

Основание проведения анализа: _____

Дата начала проведения анализа: _____

Дата окончания проведения анализа: _____

Анализ проведен: представителями отдела образования Печенгского муниципального округа, представителями МКУ «ЦБ» в присутствии представителей МБДОУ №__

№ п\п	Составляющие организации питания	Результат	Примечание
1.	Наличие локальных актов, регламентирующих организацию питания		
2.	Общее санитарное состояние пищеблока		
3.	Соблюдения процесса обработки кухонной и столовой посуды		
4.	Соответствие маркировки на холодильном оборудовании с фактическим хранением в нем продуктов питания, соблюдение температурного режима и товарного соседства		
5.	Соответствие выданных объемов продуктов питания на пищеблоке с необходимым расходом продуктов по меню		
6.	Внешний вид персонала пищеблока		
7.	Наличие маркированной посуды и использование ее по назначению		
8.	Контрольное взвешивание готовых блюд		
9.	Наличие и условия хранения суточных проб		
10.	Наличие технологических карт на пищеблоке		
11.	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания в кладовой		
12.	Наличие графика генеральных уборок на пищеблоке		
13.	Ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок		
14.	Ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции		
16.	Ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд		
17.	Ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования		
18.	Соблюдение требований и правил получения готовых блюд с пищеблока помощниками воспитателя на группы		
19.	Внешний вид помощников воспитателей		

