

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ ЗАТО АЛЕКСАНДРОВСК  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 1 «Семицветик»»  
(МБДОУ «Детский сад № 1 «Семицветик»)

**ПРИКАЗ**

31.08.2023

№ 285

г. Гаджиево

**Об утверждении плана контроля организации питания в МБДОУ  
«Детский сад № 1 «Семицветик»» в соответствии с принципами ХАССП  
на 2023 – 2024 учебный год**

В связи с внедрением системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП в МБДОУ «Детский сад № 1 «Семицветик»», в целях контроля организации питания в учреждении,  
**п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить план контроля организации питания в МБДОУ «Детский сад № 1 «Семицветик»» в соответствии с принципами ХАССП на 2023 – 2024 учебный год (Приложение 1).

2. Создать комиссию по контролю питания в составе:

Председатель: Чепурина Е.О., заведующий

Члены комиссии: Белаш Н.Г., технолог

Клыпа А.А., повар

Виноградова Ю.В., заместитель заведующего по АХЧ

Поддueva Т.А., представитель от родительской  
общественности

3. Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 1 «Семицветик»», согласно ВУК.

3.1. Разработать цикличное 10-дневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

3.2. Предоставлять отчет на производственных совещаниях 1 раз в месяц.

4. Заведующей складом Лебедевой А.В.:

4.1. производить прием продуктов питания по графику, лично, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно нормам СанПиН – постоянно;

4.2. производить прием продукции только при наличии четкой печати, сертификата качества и карантинного сертификата продукции, а также в присутствии специалиста по организации питания, заведующего или членов комиссии по контролю за питанием детей - постоянно;

4.3. продукты выдавать лично, согласно меню - требования на следующий день до 16-00 каждого дня - постоянно;

4.4. строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах – постоянно.

5. Поварам (Вагаповой Д.И., Джавадовой А.Г., Сейдалиевой О.М., Клыпа А.А.):

5.1. строго производить закладку продуктов, согласно меню - требования и выданным кладовщиком продуктам;

5.2. отпускать блюда, согласно режиму питания, через раздаточный стол;

5.3. не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке - постоянно;

5.4. не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды;

5.5. осуществлять лично передачу и прием пищеблока заместителю заведующего по АХЧ, дежурной или сторожам с записью в соответствующем журнале передачи пищеблока.

6. Председателю комиссии:

6.1. осуществлять руководство работой комиссии по контролю за организацией питания – постоянно;

6.2. проводить систематический контроль за организацией питания детей и сотрудников в дошкольном учреждении в группах и пищеблоке с записью в соответствующих журналах и карточках - постоянно;

6.3. ежемесячно осуществлять контроль соблюдения натуральных норм питания для воспитанников дошкольного учреждения;

7. Утвердить план контроля организации питания в МБДОУ «Детский сад № 1 «Семицветик»» (Приложение 1).

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.О. Чепурина

В дело 01-08 за 2023 г.

Секретарь учебной части

\_\_\_\_\_ 31.08.2023 г.

**План контроля**  
организации питания МБДОУ «Детский сад № 1 «Семицветик»» в  
соответствии с принципами ХАССП

№	Мероприятия	Время проведения	Ответственные/ выход
<b>Организационная работа (куратор - заместитель заведующего по АХЧ)</b>			
1.	Издание и утверждение нормативных актов по организации питания на учебный год	август	Заведующий, секретарь учебной части
2.	Разработка плана работы по организации контроля питания	август	Заведующий
3.	Совещание при заведующем по питанию	1 раз в месяц	Заведующий
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	заместитель заведующего по АХЧ,
5.	Приобретение спецодежды для поваров	Май	заместитель заведующего по АХЧ
6.	Разработка нормативно-методической документации по организации питания в ДОУ	сентябрь	Технолог, шеф-повар (рекомендации, карты, акты, протоколы, журналы и т.д.)
7.	Приобретение посуды	В течение года	заместитель заведующего по АХЧ,
8.	Своевременная замена колотой посуды	По мере необходимости	заместитель заведующего по АХЧ, младшие воспитатели
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Технолог, шеф-повар
<b>Работа с родителями (куратор – технолог)</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (ежедневное меню)	ежедневно	Технолог, воспитатели групп
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Технолог, воспитатели групп <b>(консультации, памятки)</b>
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей. Анкетирование родителей по вопросам питания	1 раз в месяц	Технолог, воспитатели групп <b>(анкетирование, консультации, памятки)</b>
4.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи», оформление стенда «Приятного	октябрь	воспитатели групп

	аппетита»		
5.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	ноябрь	воспитатели групп
6.	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	январь	воспитатели групп
7.	Групповые родительские собрания «Здоровое питание – что это такое? Важно или нет »	декабрь	воспитатели групп
8.	Совещание при заведующем: Выполнение натуральных норм.	ежемесячно	Технолог, шеф-повар, заведующий
9.	Оформление стенда «Детское питание летом, что необходимо знать»	апрель	Воспитатели групп
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Проверка знаний СанПиНов	Сентябрь	Технолог <b>(справка по результатам проверки)</b>
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Технолог
3.	Оперативный контроль «Организация работы по обучению и воспитанию детей культурно - гигиеническим навыкам».	Ноябрь	Технолог, заместитель заведующего по АХЧ старший воспитатель, заведующий
4.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Контроль организации питания детей в группах, в чем он заключается»	декабрь	заместитель заведующего по АХЧ, (справка по результатам проведения собрания)
5.	Плановая проверка «Организация работы по организации питания детей в ДОУ».	Октябрь, Февраль, апрель	заместитель заведующего по АХЧ, (справка по результатам проверки)
6.	Рабочие совещания по итогам проверки организации питания в группах	1 раз в месяц	Технолог, заместитель заведующего по АХЧ, (справка по результатам проверки)
7.	<b>Педчас</b> «Организация питания воспитанников в ДОУ».	Сентябрь, апрель	Старший воспитатель, технолог
<b>Работа с детьми (куратор- старший воспитатель)</b>			
1.	«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.	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	Воспитатели групп

4.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	Воспитатели групп
5.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	Воспитатели групп, музыкальный руководитель
6.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	Воспитатели групп
7.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	февраль	Воспитатели групп
8.	Создание центров этикета в группах	март	Воспитатели групп
9.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	Воспитатели групп
10.	Театральная постановка «Живые витаминки»	май	Воспитатели групп, музыкальный руководитель
<b>Контроль за организацией питания (куратор – технолог, шеф-повар)</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	При поступлении продукции	Заведующий складом, кладовщик
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Заведующий складом, кладовщик
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	Ежедневно (Журнал- Санитарное состояние пищеблока)	Шеф-повар, заведующий складом, кладовщик, повар, кухонный рабочий
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Технолог, шеф-повар (Журнал бракеражной комиссии) <b>Акт-1 раз в квартал</b>
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Технолог, шеф-повар, повар
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Технолог, шеф-повар, повар
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Повара, шеф-повар
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно (Журнал С- витаминизац ии)	Технолог, шеф-повар
9.	Осуществление контроля качества продукции, сроков хранения, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	Постоянно	Заведующий складом, кладовщик ( <b>ведение журнала «Бракераж сырой продукции»</b> ), шеф-повар

10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	шеф-повар <b>(Акт проверки-1 раз в месяц)</b>
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	Визуальный осмотр по мере привоза продуктов. Составление акта при обнаружении и дефектов продуктов питания	Заведующий складом, кладовщик, технолог
12.	Контроль за организацией приема пищи в группах	ежедневно	Технолог
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости (Карточка контроля - «Соответствие объема порции блюда норме для ребенка»)	Технолог, заместитель заведующего по АХЧ,
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Технолог, шеф-повар
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Технолог, шеф-повар, заместитель заведующего по АХЧ
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Шеф-повар <b>(запись в журнал санитарного состояния - «Маркировка оборудования, посуды, инвентаря» или составления справки по результатам проверки)</b>
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	Ежедневно	Заведующий складом, кладовщик <b>( Журнал регистрации температуры в холодильных установках)</b>
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Бухгалтер 1 категории Заведующий складом, кладовщик <b>(составление акта по</b>

			<b>результатам проверки)</b>
<b>19.</b>	Инвентаризация	1 раз в год	Бухгалтер 1 категории, Заведующий складом, кладовщик <b>(составление акта по результатам проверки)</b>
<b>20.</b>	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Технолог, заведующий, экономист <b>(составление справки)</b>
<b>22.</b>	Технология мытья посуды	1 раз в месяц	шеф-повар <b>(Запись в журнале санитарного состояния или составление справки)</b>
<b>23.</b>	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Технолог <b>Журнал «Регистрации осмотра на гнойничковые заболевания» «Журнал здоровья» «Журнал регистрации мед осмотров», санитарные книжки</b>
<b>Работа с поставщиками (куратор – главный бухгалтер)</b>			
<b>1.</b>	Проведение аукциона, заключение договора на поставку продуктов.	Ежегодно	Главный бухгалтер, экономист, заведующий складом, кладовщик
<b>2.</b>	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Заведующий складом, кладовщик
<b>3.</b>	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Заведующий складом, кладовщик, технолог









ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 1 "СЕМИЦВЕТИК"**, Чепурина Елена  
Олеговна, Заведующий

**12.10.23** 16:39 (MSK)

Сертификат EC928D934BCE8869B1B1F4D51865C1D5