



**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
администрации Старооскольского
городского округа Белгородской области**

ПРИКАЗ

« 18 » января 2021 г.

№51

Об организации питания в образовательных организациях, реализующих программы дошкольного образования, в 2021 году.

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

п р и к а з ы в а ю:

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

1.1. Создать условия для организации питания воспитанников в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28; требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32.

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)», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,

Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации
30.12.2019 г.

1.3. Взять под личный ежедневный контроль организацию питания воспитанников.

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

1.5. Осуществлять контроль за работой по заполнению таблиц ежедневного учета 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 ДОО, 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 месяца следующего за отчетным периодом.

1.10. Проводить анкетирование родителей об удовлетворенности питанием в ДОУ 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.

1.10.2. 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 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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 ДОО;

- анализ состояния складских помещений.

1.13. Предоставлять в МКУ «ЦБО и РО» ежедневно меню-требование на выдачу продуктов питания.

1.14. Своевременно информировать МКУ «ЦБО и РО» о нарушении сроков поставки продуктов питания.

2. Директору МКУ «ЦБО и РО» Макаровой Н.И.:

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

2.2. Проводить мониторинг учета и расходования продуктов питания.

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

3. Начальнику отдела дошкольного образования управления образования Баранниковой Т.Н.:

3.1. Осуществлять анализ деятельности ДОО по вопросам организации рационального питания совместно со специалистами МКУ «ЦБО и РО» (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 ДОО анализ деятельности ДОО по вопросам организации рационального питания.

4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя начальника управления образования Л.В. Илюк.

Начальник управления
образования администрации
Старооскольского городского округа



Н.Е. Дереча

Якунина Оксана Константиновна,
22-69-28

**Анкетирование родителей на тему:
«ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОО»**

Цель: выявить мнение родителей об организации питания в ДОО.

Приняли участие в анкетировании: _____ родителей (_____ % от общего количества детей, посещающих ДОО).

№	Вопросы	Результаты анкетирования чел. /%
1	Удовлетворяет ли Вас питание ребёнка в ДОО?	
	удовлетворяет	
	в основном удовлетворяет	
	не удовлетворяет	
2	Интересуетесь ли Вы информацией о питании в ДОО?	
	да	
	нет	
	иногда	
3	Разнообразно ли, по Вашему мнению, питание в ДОО?	
	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 ДОО питьевой режим?	
	обеспечение детей в достаточном количестве доброкачественной питьевой водой	
	- с использованием бутилированной питьевой воды	
	- с использованием кипяченной водопроводной воды	
	не организован	
	не знаю	
6	Ваши предложения по организации питания в ДОО	

Акт

о результатах проведения анализа организации питания
в МБДОУ (МАДОУ) № _____

Основание проведения анализа: _____

Дата начала проведения анализа: _____

Дата окончания проведения анализа: _____

Анализ проведен:

представителями Управления образования Старооскольского городского округа

представителями МКУ «ЦБО и РО»

в присутствии представителей МБДОУ (МАДОУ) № _____

№ 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		

15.	Ведение журнала здоровья		
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		
20.	Наличие меню на группах с указанием веса готовых блюд		
21.	Ведение журнала раннего ухода детей на группах с отметкой родителей, наличие заявлений		
22.	Соблюдение процесса утилизации пищевых отходов на группах		
23.	Организация культуры питания в группах		

24.	Наличие актов о денатурации пищевых отходов		
25.	Наличие актов приемки товара от поставщиков		

Выводы _____

Рекомендации _____

Представители Управления образования Старооскольского городского округа:

1. _____ / _____ /
2. _____ / _____ /

Представители МКУ «ЦБО и РО»:

1. _____ / _____ /
2. _____ / _____ /

Ознакомлен:

Заведующий МБДОУ (МАДОУ) № _____

_____ / _____ / _____

подпись

должность

дата