



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ НОВОСОКОЛЬСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

П Р И К А З

«16» марта 2021 г.

№ 212

Об организации питания в образовательных организациях, реализующих программы дошкольного образования

В целях организации здорового и безопасного питания в образовательных организациях Новооскольского городского округа, реализующих программы дошкольного образования как условия сохранения и укрепления здоровья воспитанников, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32, **приказываю:**

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

1.1. Создать условия для организации питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Организовать питание детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, а также пищевыми особенностями, 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. Усилить личный ежедневный контроль организации питания в части:

1.3.1. организации замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

1.3.2. своевременного внесения изменений в примерное двухнедельное меню с учетом сложившейся ситуации;

1.4. Актуализировать приказы ДОО по закреплению 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 деятельностью по заполнению таблиц и журналов ежедневного учёта посещаемости детей.

1.6. Включать в обсуждение вопросы здорового питания, укрепления национальных традиций, связанных с культурой питания воспитанников, на родительских собраниях, педагогических советах, совещаниях при заведующих и др.

1.7. Информировать родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребенка в ДОО, размещая ежедневное меню в каждой групповой ячейке с указанием наименования блюд и объема порции в соответствии с возрастной категорией, стоимости питания текущего дня.

1.8. Организовать систематическую информационно-просветительскую работу для родителей (законных представителей) 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, в соответствии с утвержденной формой (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 на электронный адрес shatalova@edunoskol.ru

1.10. Осуществлять организацию проведения анкетирования родителей (законных представителей) воспитанников о состоянии удовлетворенности питанием в ДОО 1 раз в полугодие, в срок до 25 мая текущего года и до 25 ноября текущего года (приложение 2).

1.10.1. Анализировать и учитывать результаты анкетирования в работе, а также при составлении годового планирования ДОО. Обеспечить хранение анкет не менее 1 года.

1.10.2. Предоставлять сводные результаты анкетирования родителей (законных представителей) в отдел дошкольного и дополнительного образования управления образования администрации Новооскольского городского округа до 05 числа месяца следующего за отчетным периодом на электронный адрес shatalova@edunoskol.ru

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 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 на электронный адрес shatalova@edunoskol.ru два раза в месяц отчет о выполнении натуральных норм питания в соответствии приложением 7, таблицей 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 строго по установленной форме (приложение 3);

1.14. Своевременно информировать управление образования Новооскольского городского округа о нарушении сроков поставки продуктов питания, а также о пищевой продукции, возвращенной поставщикам в связи с ее несоответствием заявленному качеству в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, по адресу электронной почты shatalova@edunoskol.ru (приложение 4) - при наличии.

2. Отделу дошкольного и дополнительного образования (Шаталовой Л.В.) осуществлять мониторинг деятельности ДОО по вопросам организации рационального питания совместно со специалистами МКУ «ЦСО» (по согласованию) в течение года.

2.1. Результаты мониторинга оформлять в соответствии с прилагаемой формой акта (приложение 5).

3. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на главного специалиста отдела дошкольного и дополнительного образования управления образования администрации Новооскольского городского округа Л.Шаталову.

**Начальник управления образования
администрации Новооскольского
городского округа**



Н. Ткаченко

Анкетирование родителей на тему: «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОО»

Цель: выявить мнение родителей об организации питания детей 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	

26	Сахар						
27	Дрожжи хлебопекарные						
28	Крахмал						
29	Соль пищевая поваренная йодированная						

Подпись руководителя _____

М.П.

Подпись м/с _____

*Приложение 4
к приказу УО Новооскольского городского округа
от 16 марта 2021 г. № 212*

**Информация о продукции, не прошедшей входной контроль качества,
в дошкольном учреждении _____
за _____ месяц 20__ - 20__ уч. года**

№ п/п	Наименование продукции	Наименование поставщика (производителя), адрес	Количество возвращенной продукции, кг	Примечание (указать причину возврата)
1				
2				
3				
...				

Акт

о результатах проведения мониторинга организации питания в
МБДОУ № _____

Основание проведения мониторинга: _____

Дата начала проведения мониторинга: _____

Дата окончания проведения мониторинга: _____

Мониторинг проведен:

представителями управления образования Новооскольского городского округа и
представителями МКУ «ЦСО» 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.	Контроль соблюдения требований к технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами		
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 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 в группах с указанием веса готовых блюд		
21.	Ведение журнала раннего ухода детей в группах с отметкой родителей, наличие заявлений		
22.	Соблюдение процесса утилизации пищевых отходов в группах		
23.	Организация культуры питания в группах (соответствие порций нормам по меню, сервировка стола в соответствии с возрастом, воспитание у детей культурно-гигиенических навыков и т.п.)		
24.	Наличие актов о денатурации пищевых отходов		
25.	Наличие актов приемки товара от поставщиков		
26.	Мониторинг выполнения среднесуточных и денежных норм питания		

Выводы

Рекомендации

Представители управления образования Новооскольского городского округа:

1. _____ / _____ /

2. _____ / _____ /

Представители МКУ «ЦСО»:

1. _____ / _____ /

2. _____ / _____ /

Ознакомлен:

Заведующий МБДОУ № _____

Подпись

Должность

