

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
муниципального образования «Кошехабльский район»
«Детский сад № 6 „Солнышко”»**

Приказ

№ 108

от 12.08.2022 г.

х. Игнатьевский

Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 15.08.2022 года 3-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Перспективным десятидневным меню».
2. Всем работникам ДООУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2022-2023 учебный год (приложение № 1).
4. Утвердить график закладки основных продуктов, график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы, график приема пищи воспитанникам (приложение № 2)
5. О назначении ответственного за организацию питания в ДООУ:
 - 5.1. Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДООУ на медицинскую сестру.
 - 5.2. Ответственному за питание медицинской сестре:
 - 5.2.1. Осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов;
 - 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 качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
 - 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 контейнере в холодильнике при температуре +2° - +6°;
 - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведение журнала посещаемости детей в группах;

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.)

5.2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДООУ;
- в меню ставить подписи медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

5.2.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.2.4. Ежедневно в 08.00 утра вывешивать меню во всех возрастных группах.

5.2.5. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания.

5.3. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

Младшая группа

воспитатели: Репешевская А.М., Данилова П.А.

младшие воспитатели: Фамина И.А., Ворокова Г.Х.

Средняя группа

воспитатели: Харнаныкина Г.П., Задорожная С.А.

младший воспитатель: Пахомова Е.П.

Старшая группа

воспитатели: Иваненко О.В., Задорожная С.А.

младший воспитатель: Семенченко Н.В.

строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке;
- организацией питания и созданием условий в группах;
- правильной сервировкой стола;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

5.4. Завхозу ДООУ:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

5.5 Глимахову Щ.И. – завхоза - назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

5.5.1. Завхозу осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;

- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;

- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;

5.6. Работникам пищеблока, повару Новиковой Е.А., помощнику повара Черкасовой З.М.:

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;

5.6.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);

6. Контроль за организацией питания остается за собой.

И.о. заведующего МБДОУ № 6
С приказом ознакомлены:
12.08.2022 г.



С.Н. Ворокова

Ш.И. Глимахова

Ф.А. Шорова

А.М. Репешевская

П.А. Данилова

Г.П. Харнаныкина

О.В. Иваненко

С.А. Задорожная

Н.В. Семенченко

Е.П. Пахомова

И.А. Фамина

Г.Х. Ворокова

Е.А. Новикова

З.М. Черкасова

**План мероприятий
по контролю за организацией питания
МБДОУ «Детский сад № 6 “Солнышко”»
на 2022-2023 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2022-2023 учебный год	август	заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания на 2022-2023 учебный год	август	заведующий
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	повар
4.	Контроль питания по группам	ежедневно	заведующий
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей	август	заведующий
6.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.	В течение года	завхоз
7.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	завхоз
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	заведующий
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	воспитатели групп
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	октябрь	медсестра
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	октябрь	медсестра
3.	Оперативный контроль: - «Организация питания в ДОУ» - «Формирование культурно - гигиенических навыков».	В соответствии с циклограммой	заведующий
4.	Производственное совещание: «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	заведующий
5.	Заседание комиссии по питанию	1 раз в месяц	медсестра

Работа с детьми			
1.	Беседы с детьми по ЗОЖ	ежемесячно	воспитатели групп
2.	Дидактические игры: «Сервируем стол правильно», «Сорока, сорока кашу варила...», «Зуб Неболейка», «Где живут витамины?» и т.д.	В течение года	воспитатели групп
3.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
4.	Выставка детского творчества «Полезные для здоровья продукты».	январь	воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Заведующий завхоз
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Заведующий завхоз
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Заведующий завхоз
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Заведующий завхоз
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Заведующий завхоз
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	заведующий
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	медсестра
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	медсестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Заведующий завхоз
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Медсестра Комиссия по питанию
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Заведующий завхоз
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Комиссия по питанию родители
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Заведующий медсестра
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Комиссия по питанию
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	медсестра
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	завхоз
17.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Заведующий
18.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Заведующий

Работа с поставщиками

1.	Заключение контрактов на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Завхоз
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Завхоз
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Заведующий завхоз

**ГРАФИК
приема пищи**

Завтрак	8.30-9.00
Обед	12.00-12.30
Полдник	15.00-15.45

**ГРАФИК
выдачи готовых блюд**

Завтрак	8.20
Обед	11.50
Полдник	15.00

**ГРАФИК
закладки основных продуктов питания в котел**

<i>Время</i>	<i>Продукты</i>
7.30	Масло в кашу
8.00	Мясо в 1-2-е блюдо
9.40	Продукты в первое блюдо (овощи, крупы)
9.50	Тесто для выпечки
11.00	Масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо
11.40	Продукты для полдника

Контрольные пробы:

завтрак – 08.00

обед – 11.00

полдник – 13.00