

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 37 МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОРЕНОВСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

31.08.2021 г.

№ 135-од

ст. Раздольная

**«Об организации питания муниципального дошкольного
образовательного бюджетного учреждения детского сада № 37
муниципального образования Кореновский район»**

В целях обеспечения сбалансированного питания, улучшения качества питания воспитанников, во избежание распространения инфекции на пищеблоке, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовывать питание воспитанников в соответствии с 10 дневным перспективным меню. Для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные группы муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения детский сад № 37 (далее МДОБУ) с 10 часовым режимом пребывания; для детей от 2 до 7 лет. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

2. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания в МДОБУ детский сад № 37 МО Кореновский район на 2021–2022 учебный год. (Приложение 1)

3. Возложить ответственность за организацию питания на Кисиль Наталью Николаевну, завхоза, в соответствии с функциональными обязанностями и требованиями СанПиН.

3.1. Кисиль Наталья Николаевна, завхозу, (ежедневно, постоянно):

- осуществлять ежедневный контроль за организацией питания;
- на основании перспективного меню составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста и с разным режимом пребывания и накануне представлять мне на утверждение;
- возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9 часов 00 мин;
- организовывать полноценное и разнообразное меню, иметь технологические карты приготовления блюд;
- выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы заведующим или старшей медицинской сестрой, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записью в бракеражном журнале готовых блюд;
- вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню раскладке;
- при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции и сохранять в течение 48 часов в специально отведённом месте;

- на период отсутствия завхоза за снятие вкусовых качеств готовой пищи, забор и хранение суточной пробы назначить повара - Уторову А.Д., старшего воспитателя - Широкову Ю.П., воспитателя – Калинину И.В., повара - Левину И.М., Красноперову Н.В. - родителя.
- осуществлять контроль за доброкачественностью продуктов, поступающих на пищеблок с отметкой в журнале бракеража сырой продукции;
- не допускать к приёму в детский сад продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
- осуществлять контроль за соблюдением условий хранения продуктов, сроков реализации;
- вести учёт температурного режима холодильных камер с отметкой в соответствующем журнале;
- осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и мест хранения продуктов питания;
- ежедневно следить за кулинарной обработкой и закладкой в котёл продуктов, вести соответствующую документацию;
- информировать родителей об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню;
- ежедневно использовать в меню овощи и фрукты, организовывать второй завтрак в виде соков и фруктов;
- проводить С-витаминизацию 3-его блюда в соответствии с инструкцией проведения С-витаминизации питания;
- осуществлять контроль за соблюдением питьевого режима.

4. Работникам пищеблока (поварам) (ежедневно, постоянно):

- разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню-требованию;
- в целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии завхоза Кисиль Натальи Николаевны или членов бракеражной комиссии по утверждённому руководителем графику;
- запись о проведённом контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке;
- соблюдать технологию приготовления пищи и правила термической обработки блюд, требования к производственному оборудованию и различному инвентарю пищеблока;
- соблюдать температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов.
- соблюдать требования к уборке пищеблока;
- не использовать в питании детей продукты и блюда, запрещённые санитарными правилами, продукты с истёкшим сроком годности и продукты с признаками порчи;
- исключить факты недоложения продуктов;
- при раздаче пищи на группы строго соблюдать нормы выдачи на одного ребёнка, согласно выхода готовой продукции по меню-требованию.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах хранить в промаркированном ведре или специальной таре с крышкой, очистка проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведро или специальная тара, независимо от наполнения, очищается с помощью шланга над

канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а за тем ополаскивается горячей водой и просушивается.

(СанПин 2.4.1.3049-123)

5. На пищеблоке необходимо иметь:

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- контрольное блюдо;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

6. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых у поставщиков продуктов несёт ответственность заведующая хозяйством Кисиль Н.Н.:

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МДОБУ детский сад № 37 и поставщика;
- выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню-требование;
- соблюдать санитарный порядок в кладовых и местах хранения продуктов;
- исключить завоз недоброкачественной продукции и продуктов без сопроводительных документации;
- строго соблюдать требования к транспортировке пищевых продуктов.

7. Ежеквартально заведующему совместно с комиссией по питанию производить снятие остатков продуктов в кладовой.

8. Заведующей хозяйством Кисиль Н.Н. (ежедневно, постоянно):

- обеспечить исправную работу технологического оборудования;
- своевременно производить замену пришедшего в негодность инвентаря и оборудования.

9. Ответственность за организацию питания в группах несут воспитатели и помощники воспитателей (ежедневно, постоянно):

- приём пищи согласно режиму дня группы;
- выдача готовой продукции согласно норм;
- привитие культурно-гигиенических навыков;
- соблюдение питьевого режима;
- информирование родителей по вопросам питания детей;
- вывешивание ежедневного меню в уголки для родителей.

10. Ответственность за исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОБУ д/с № 37
МО Кореновский район

Н.А. Артюшенко

С приказом ознакомлены:

Широбокова Ю.П.
Уторова А.Д.
Левина И.М.

Красноперова Н.В.
Калинина И.В.
Кисиль Н.Н.

Приложение 1

**План мероприятий по контролю за организацией питания в МДОБУ
детский сад № 37 МО Кореновский район
на 2021–2022 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1	Издание приказов по организации питания на 2021-2022 учебный год	Сентябрь	Заведующий ДОУ
2	Разработка плана работы по организации питания МДОБУ «Детский сад № 37 на 2021-2022 учебный год	Сентябрь	Старший воспитатель Широбокова Ю.П.
3	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Комиссия по питанию
4	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	Ежедневно	Завхоз Кисиль Н.Н.
5	Своевременная замена колотой посуды	По мере необходимости	Завхоз Кисиль Н.Н.
6	Разработка нормативно – методической документации для контроля за питанием в ДОУ	Январь	Совет по питанию
7	Замена посуды для пищеблока и для групп	В течение года	Завхоз Кисиль Н.Н.
8	Семинар для воспитателей на тему: «Педагогические аспекты организации питания»	Июнь	Старший воспитатель Широбокова Ю.П.
Работа с родителями			
1	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	Ежедневно	Воспитатели групп
2	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	По мере необходимости	Ст.воспитат. Широбокова
3	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели
4	Оформление стенда «Питание в детском саду»	В течение года	Широбокова
5	Консультация «Этикет для детей»	Ноябрь	Широбокова
	Консультация «Формирование культуры трапезы»	Апрель	Широбокова
6	Творческая выставка «Огородные фантазии»	Октябрь	Воспитатели
7	Размещение информации по питанию детей (советы, консультации, рекомендации) на сайте учреждения	1 раз в квартал	Старший воспитатель Широбокова
8	Фотовыставка «Питание и воспитание»	Июль	Широбокова
Работа с кадрами			
1	Проверка знаний СанПиН у помощников воспитателя	1 раз в месяц	Комиссия по питанию
2	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Старший воспитатель Широбокова

3	Контроль «Привитие культурно-гигиенических навыков».	Ноябрь	Заведующий ДОУ
4	Рабочие совещания по итогам проверки групп по организации питания детей	1 раз в месяц	Заведующий ДОУ
<i>Работа с детьми</i>			
1	Экскурсия детей на пищеблок	Январь	Воспитатели
2	Беседы о культуре поведения за столом	Ежедневно	Воспитатели
3	Выставка детского творчества «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали»	Июнь	Воспитатели
4	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	Июль	Воспитатели
5	Обновление уголка дежурств в группах.	Декабрь	Воспитатели
Контроль за организацией питания			
1	Соблюдение правил хранения и товарного соседства.	Ежедневно	Завхоз Кисиль Н.Н.
2	Контроль санитарного состояния рабочего места.	Ежедневно	Завхоз Кисиль Н.Н.
3	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции.	Ежедневно	Завхоз Кисиль Н.Н.
4	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.	Ежедневно	Завхоз Кисиль Н.Н.
5	Соблюдение технологических инструкций.	Ежедневно	Завхоз Кисиль Н.Н.
6	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации.	Ежедневно	Завхоз Кисиль Н.Н.
7	Контроль закладки продуктов на пищеблоке.	Ежедневно	Завхоз Кисиль Н.Н.
8	Контроль организации процесса кормления в группах.	Ежедневно	Комиссия по питанию
9	Контрольные взвешивания порций на группах.	По мере необходимости	Комиссия по питанию
10	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе.	ежедневно	Завхоз Кисиль Н.Н.
11	Контроль состояния уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Комиссия по питанию
12	Контроль температурного режима в холодильных установках.	ежедневно	Завхоз Кисиль Н.Н.
13	Снятие остатков продуктов питания на складе.	1 раз в месяц	Комиссия по питанию
Работа с поставщиками			
1	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Завхоз Кисиль Н.Н.
2	Постоянный контроль качества поставляемых продуктов.	По мере поступления	Комиссия по питанию
3	Подача заявок на продукты	Ежедневно	Завхоз Кисиль Н.Н.