МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 37

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КОРЕНОВСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

31.08.2023 г. № 137-од

ст. Раздольная

**«Об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 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 автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 37 (далее МАДОУ) 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 МАДОУ детский сад № 37 МО Кореновский район на 2023–2024 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 Наталье Николаевне, 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 заведующему 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 хозяйством, 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 блюдо 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 – Семенову М.А., воспитателя – Пошлову С.А., повара - Левину И.М., Платонову К.А. - 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-требование;

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 хранитьв 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;

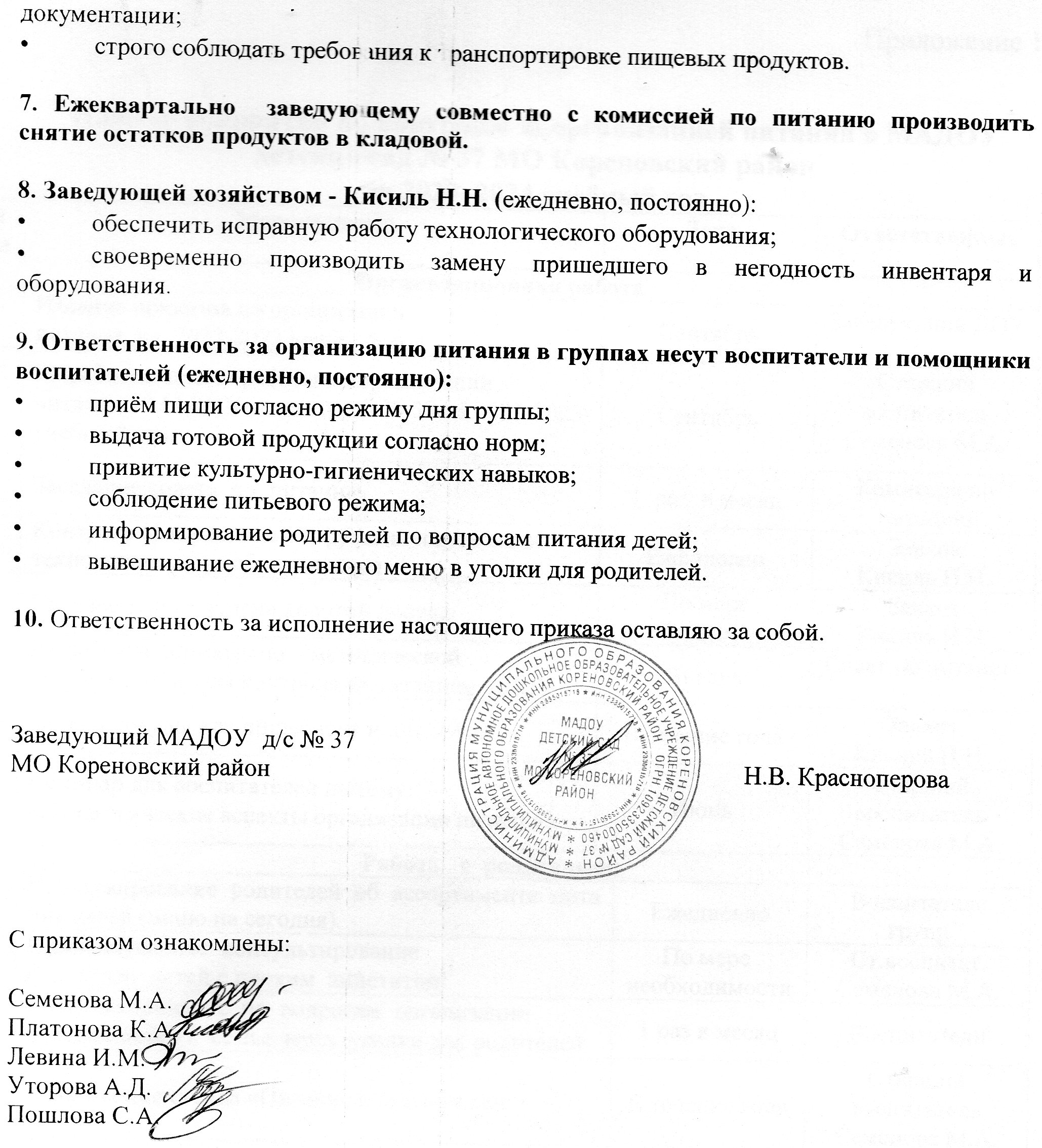
вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

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

обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МАДОУ 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



Приложение 1

**План мероприятий по контролю за организацией питания в МАДОУ детский сад № 37 МО Кореновский район**

**на 2023–2024 учебный год**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятия** | **Дата** | | **Ответственные** | |
| **Организационная работа** | | | | | |
| 1 | Издание приказов по организации питания  на  2022-2023 учебный год | Сентябрь | | Заведующий ДОУ | |
| 2 | Разработка  плана  работы по организации питания в МАДОУ детский сад № 37 на 2022-2023 учебный год | Сентябрь | | Старший воспитатель Семенова М.А. | |
| 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 Семенова М.А. | |
| **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. Семенова М.А. | |
| 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 | Старший воспитатель Семенова М.А. | |
| 5 | Консультация «Этикет для детей» | | Ноябрь | Старший воспитатель Семенова М.А. | |
|  | Консультация «Формирование культуры трапезы» | | Апрель | Старший воспитатель Семенова М.А. | |
| 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 Семенова М.А. | |
| 8 | Фотовыставка «Питание и воспитание» | | Июль | Старший воспитатель Семенова М.А. | |
| **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 Семенова М.А. | |
| 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 | |
| *Работа с детьми* | | | | | |
| 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. | |