



Белоярский район
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Белоярского района «Детский сад «Олененок» с. Казым»
(МАДОУ «Детский сад «Олененок» с. Казым»)

ПРИКАЗ

28.07.2022г

№ 132-о

Казым

Об организации питания детей в МАДОУ «Детский сад «Олененок» с.Казым» в 2022-2023 учебном году.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, соблюдения требований «СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», утвержденным заведующим МАДОУ «Детский сад «Олененок» с.Казым», разработанным ФГБНУ «Научно-исследовательский институт терапии и профилактической медицины» г.Новосибирска.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей ДОУ.

2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2022-2023 учебный год (приложение №1).

3. Возложить ответственность за составление меню на старшую медицинскую сестру.

4. Старшей медсестре:

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

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
- в конце меню ставить подписи старшей медсестры, одного из поваров, принимающих продукты из склада и кладовщика.

4.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик Неруш Н.Ф.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается кладовщиком и медсестрой.

5.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Поварам Бабкиной Е.В., Филипповой Г.В. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно утвержденному графику выдачи готовой продукции (приложение 2).

6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

1 младшая группа «Брусничка» – Рандымова Л.И.

Рандымова Н.М.

Тасьманова Р.И

средняя/старшая группа «Воробышки» – Попова О.П.

Лысенко О.В

Логаны Л.А.

Подготовительная группа «Бельчата» – Рандымова Л.А

Дмитриева Л.А

Тарлина Л.М.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, старшую медицинскую сестру и завхоза Т.М.Васильеву.

Заведующий



Т.Л.Канева.

Рассылка: в дело, воспитателям, помощникам воспитателя, завхозу, работникам пищеблока, медсестре

**План мероприятий
по контролю за организацией питания
МДОУ «Детский сад «Олененок» с.Казым»
на 2022-2023 учебный год**

№	• Мероприятия	Дата	Ответственные
• Организационная работа			
1.	• Издание приказов по организации питания на 2021-2022 учебный год	Июль-август	Т.Л.Канева
2.	• Разработка плана работы по организации питания на 2021-2022 учебный год	август	Т.Л.Канева
3.	• Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Старшая медсестра
4.	• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Завхоз Васильева Т.М
5.	• Приобретение спецодежды для поваров	По мере необходимости	Завхоз Васильева Т.М
6.	• Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. • Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Завхоз Васильева Т.М
7.	• Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Завхоз Васильева Т.М
8.	• Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Старшая медсестра
• Работа с родителями			
1.	• Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Старшая медсестра
2.	• Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Старшая медсестра
3.	• Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	• Выпуск буклета «Готовим вместе»	январь	Старший воспитатель Попова Н.П.
5.	• Общее родительское собрание «Питание – основа здоровья детей»	март	воспитатели групп
6.	• Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Старший воспитатель Попова Н.П.
• Работа с кадрами			
1.	• Проверка знаний СанПиН поваров, помощников воспитателя	1 раз в квартал	Старшая медсестра
2.	• Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Старшая медсестра
3.	• Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	февраль	Т.Л.Канева

	«Роль помощника воспитателя в организации питания детей» «Отчет комиссии по контролю за организацией питания»		Т.Л.Канева
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	Т.Л.Канева
6.	Рабочие совещания по итогам проверки	1 раз в месяц	Старшая медсестра
• Работа с детьми			
1.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	февраль	Старший воспитатель Попова Н.П.
2.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
3.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	февраль	подготовительная группа
4.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	ноябрь	воспитатели
• Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Старшая медсестра Кладовщик Неруш Н.Ф.
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Старшая медсестра
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Старшая медсестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Старшая медсестра
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Старшая медсестра Заведующий
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Старшая медсестра
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Повар смены
8.	Обеспечение С-витаминизации рациона питания.	Ежедневно	Старшая медсестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Старшая медсестра Кладовщик Неруш Н.Ф.
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Старшая медсестра
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Старшая медсестра Кладовщик Неруш Н.Ф.
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию родители

	технологических процессов на пище- блоке		Кладовщик Неруш Н.Ф.
15.	• Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия по питанию
16.	• Контроль за состоянием уборочного и раз- делочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Старшая медсестра Т.Л.Канева Т.М.Васильева
17.	• Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Кладовщик Неруш Н.Ф.
18.	• Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Кладовщик Неруш Н.Ф. Васильева Т.М
19.	• Анализ выполнения натуральных норм пи- тания	1 раз в месяц	Старшая медсестра
• Работа с поставщиками			
1.	• Контроль за заключением договоров на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Завхоз Васильева Т.М
2.	• Подача заявок на продукты.	1 раз в неделю	Кладовщик Неруш Н.Ф.
3.	• Постоянный контроль за качеством по- ставляемых продуктов.	По мере поступ- ления	Старшая медсестра Кладовщик Неруш Н.Ф. Завхоз Васильева Т.М