

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Солнышко» села Табачное
(МБДОУ «ДС «Солнышко с. Табачное»)**

ПРИКАЗ

от 18.08.2022г.

№ 78-ОД

с. Табачное

Об организации питания воспитанников в 2022/2023 учебном году

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в 2022/2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Пролонгировать действие Положения об организации питания воспитанников ДОУ на 2022/2023 учебный год.
2. Организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), воспитанников учреждения в соответствии с 10-ти дневным меню.
3. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4. На медицинскую сестру /ответственного сотрудника за питание возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, за осуществление систематического контроля:
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - за содержание пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН;
 - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации соответствие сертификатов качества);
 - за соблюдением норм температурного режима холодильного оборудования;
 - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течении 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре + 2, +6 ;
 - за наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
 - за ведение табеля учета детей, подлежащих питанию;
 - за ведение документации пищеблока (журнал бракеража готовой пищевой продукции, гигиенического журнала);
 - за составление меню-требования.

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/ответственного сотрудника, кладовщика, поваров, принимающих продукты из склада.
 - ежедневно в 08.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.
5. Возложить персональную ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за:
- своевременное обеспечение приема пищи детьми;
 - ежедневное размещение меню на информационном стенде группы;
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - организацию питьевого режима в группах.
6. Возложить персональную ответственность на заведующего хозяйством Полядник А.А. за:
- бесперебойную работу холодильного и другого технологического оборудования;
 - оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими средствами;
 - использования сотрудниками пищеблока оборудования и инвентаря по назначению;
 - своевременный инструктаж сотрудников пищеблока по использованию электрического оборудования, по соблюдению правил по пожарной безопасности.
7. Возложить персональную ответственность на кладовщика Ефимову Е.И. за :
- санитарное состояние кладовых;
 - за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, ассортимент продуктов питания;
 - осуществления качественного контроля за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
 - соблюдением требований СанПиН хранения продуктов в условиях склада;
 - вести необходимую документацию;
 - производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 09.30 текущего дня.
8. Сотрудникам пищеблока (поварам) разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
- Возложить ответственность на поваров за:
- бесперебойную работу пищеблока (согласно режиму работы учреждения);
 - правильное выполнение технологии приготовления блюд;
 - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2 часов);
 - соблюдение суммарных объемов блюд в соответствии с приложением №9 (таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - строгого соблюдения правил технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - получение необходимых по меню продуктов, точно по весу под подпись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;

- производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами;
 - закладку меню производить согласно меню-раскладке;
 - ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов (совместно с медсестрой/ответственным сотрудником);
 - соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно количеству детей;
 - отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, пакеты из под молочной продукции, остатки от переработки рыбы , мяса, очистки овощей и др.) хранить до конца рабочего дня;
 - при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования;
 - своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
 - неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и инструкций по работе с оборудованием.
9. Утвердить план мероприятий по организации питания воспитанников в 2022/2023 году.
 10. Утвердить десятидневное перспективное меню.
 11. Пролонгировать действие технологических карт, обеспечивающих меню.
 12. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (Приложение 1).
 13. Утвердить график уборки пищеблока (Приложение 2).
 14. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «ДС «Солнышко»



А.В. Кугмир


 Утверждаю
 Заведующий МБДОУ «ДС «Солнышко»
 Кугмир А.В.
 Приказ №78-ОД от 18.08.2022 г.

План мероприятий по организации питания на 2022/2023 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2022/2023 учебный год.	август-сентябрь	Заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания на 2022/2023 учебный год	август-сентябрь	Заведующий
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в квартал	Медицинская сестра
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Повар, заведующий хозяйством
5.	Приобретение спецодежды для поваров	1 раз в год	Заведующий хозяйством
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	По необходимости	Совет по питанию
7.	Пополнение базы технологических карт	В течении года по мере необходимости	Медицинская сестра
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	ежедневно	Медицинская сестра, воспитатели групп
2.	Индивидуальное консультирование детей с плохим аппетитом	По мере необходимости	Медицинская сестра
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье на родительских собраниях	1 раз в квартал	Воспитатели групп
4.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	По плану	Воспитатели групп
5.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм	февраль	Заведующий
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний поваров СанПиН 2.3/2.4.3590-20	октябрь	Медицинская сестра
2.	Консультация для воспитателей, помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания»	сентябрь	Медицинская сестра, старший воспитатель

3.	Оперативный контроль «Привитие культурно-гигиенических навыков»	ноябрь	Заведующий, старший воспитатель
Работа с детьми			
1.	Беседа с детьми на тему «Основы здорового питания»	сентябрь	Воспитатели групп
2.	Выставка «Осенние мотивы» (овощи, фрукты)	сентябрь	Воспитатели групп
3.	Экскурсия детей на пищеблок	ноябрь	Воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	При получении продуктов от поставщиков	Кладовщик, медицинская сестра
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	еженедельно	Кладовщик, медицинская сестра
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочих мест на пищеблоке	ежедневно	Медицинская сестра/ответственный сотрудник
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Медицинская сестра/ответственный сотрудник
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Медицинская сестра/ответственный сотрудник
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Медицинская сестра/ответственный сотрудник
7.	Снятие суточных проб и отбор для хранения	ежедневно	Медицинская сестра/ответственный сотрудник
8.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации	постоянно	Кладовщик, медицинская сестра/ответственный сотрудник
9.	Контроль за закладкой продукции на пищеблоке	ежедневно	Медицинская сестра/ответственный сотрудник, члены бракеражной комиссии, заведующий
10.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	По мере привоза продуктов	Кладовщик, медицинская сестра/ответственный сотрудник
11.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	Ежемесячно 1 раз в квартал	Медицинская сестра/ответственный сотрудник Старший воспитатель

12.	Контрольные взвешивания порций на группах	По мере необходимости	Медицинская сестра/ответственный сотрудник
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологического процесса на пищеблоке	постоянно	Медицинская сестра/ответственный сотрудник
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	Ежедневно 1 раз в квартал	Медицинская сестра/ответственный сотрудник Старший воспитатель
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Медицинская сестра/ответственный сотрудник
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	Кладовщик
17.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
18.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в квартал	Медицинская сестра/ответственный сотрудник
Работа с поставщиками			
1.	Подача заявок на продукты	1 раз в неделю	Кладовщик
2.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	По мере поступления	Кладовщик, совет по питанию

Приложение 1
к приказу №78-ОД от 18.08.2022 г.

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Младшая группа	08.15	09.45	11.55	15.20
Средняя группа	08.20	09.50	12.00	15.25
Старшая группа	08.25	09.55	12,05	15.30
Подготовительная группа	08.30	10.00	12.10	15.30

Приложение 2
к приказу №78-ОД от 18.08.2022 г.

№	Дни недели	Наименование
1	Понедельник	Мытье плинтусов
2.	Вторник	Мытье окон
3.	Среда	Мытье стен и панелей
4.	Четверг	Мытье вытяжки
5.	Пятница	Мытье технологического оборудования

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка:

- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;
- еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, светильников, вытяжки, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в неделю необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.