

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ОСТЕРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД  
«СОЛНЫШКО»**

**ПРИКАЗ**

от 31.08.2022 №55  
Об организации питания детей  
в 2022-2023 учебном году

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

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 8 лет, посещающих ДОО с 12-часовым режимом функционирования.

1.1. Утвердить меню на 2022-2023 учебный год (приложение №1), график выдачи питания на 2022-2023 учебный год (приложение №2), план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2022-2023 учебный год (приложение №3).

1.2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего дошкольным образовательным учреждением.

Срок: постоянно

2. Возложить ответственность за организацию питания и его контролем на медицинскую сестру Николаеву И.В.

2.1. Николаевой И.В, медсестре:

2.1.1. В целях организации контроля за приготовлением пищи запись о проведенном контроле проводить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке.

2.1.2. Организацию питания в группах осуществлять согласно утвержденного графика приема пищи

2.1.3. Проводить обязательную С - витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой. Обеспечить её хранение при строгом соблюдении срока годности.

2.1.4. Делать ежедневно запись о С-витаминизации в специальном Журнале учета С-витаминизации.

2.1.5. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

2.1.6. Контролировать качество, безопасность кипяченой воды, условия ее хранения.

3. Калькулятору Фомченковой Татьяне Петровне:

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

3.2. 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;
- проставлять количество порций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи повара, принимающего продукты из кладовой, калькулятора и завхоза.

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

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

3.5. Проводить своевременную замену информации на стенде по организации питания, графика выдачи пищи по группам, объема получения блюд в граммах.

4. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада продуктов несёт ответственность заведующий хозяйством Андросова Елена Васильевна.

4.1. Андросовой Е.В., завхозу:

4.1.1. Контролировать соблюдение товарного соседства продуктов, состояние тары, качество продукции, соответствие заказа продукции заявке и накладной (вес, наименование, количество), наличие поддонов, морозильной камеры.

4.1.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция должна поступать в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.1.3. Результаты контроля регистрировать в специальном журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (по форме СанПиНа).

4.1.4. Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

4.1.5. Складские помещения для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения температуры воздуха, оборудование - контрольными термометрами.

4.1.6. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4.1.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостака оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика.

4.1.8. Нессти ответственность за материально - техническое обеспечение пищеблока (столовой) оборудованием, соответственно маркированному по объему и назначению: техническим электрооборудованием, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами и средствами дезинфекции и другим необходимым оборудованием и инвентарем. Следить за исправностью весовых устройств и своевременно

проводить их поверку, наличие мерной тары, работы холодильного оборудования, вентиляции.

6. Поварам Поповой Н.В. и Аладочкиной Т.П. необходимо:

6.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному меню-требованию в присутствии медицинской сестры Николаевой И.В. или членов комиссии по питанию.

6.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.4. Проводить обязательную С - витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

6.5. Выполнять правила личной гигиены: санитарную одежду (халаты, фартуки, колпаки) менять при загрязнении. Запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

7. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

***Группа раннего возраста:***

Затовканюк Елена Валентиновна

Селиверстова Олеся Геннадьевна

Чечина Людмила Анатольевна

Васильева Галина Николаевна

***2-я младшая группа:***

Москалева Светлана Ивановна

Умнягина Елена Григорьевна

Свищевская Наталья Викторовна

***средняя группа:***

Иванюшина Валерия Сергеевна

Миракян Елена Николаевна

Фомченкова Татьяна Петровна

***старшая группа:***

Рыжикова Ольга Александровна

Чернова Людмила Ивановна

***подготовительная группа:***

Костина Антонина Николаевна

Ручьева Юлия Андреевна

8. Младшим воспитателям:

8.1. Обеспечивать детей кипяченой питьевой водой, охлажденной до комнатной температуры непосредственно в чайнике; согласно графику смены питьевой кипяченой воды.

8.2. Доставлять еду в группы только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, косынка, фартук).

8.3. Остатки пищи складывать в специально промаркированные емкости, которые наполнять не более на 2/3 объема.

8.4. Раздавать пищу согласно нормам, докармливать малышей.

8.5. Выполнять правила сервировки стола согласно меню и возраста детей.

8.6. Проводить дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

Срок: до особого распоряжения;

8.7. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью.

8.8. Обрабатывать поверхности обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Срок: до особого распоряжения

8.9. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после приема пищи детьми мыть с помощью моющих средств, затем дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор.

Срок: до особого распоряжения.

8.10. Сотрещоблюдать личную гигиену, применять кожные антисептики, масочный режим, перчатки

9. Педагогическому персоналу:

9.1. Уделять внимание привитию культурно - гигиенических навыков во время приема пищи, начиная с раннего возраста, согласно программным требованиям.

9.2. Придерживаться единства требований в ДОО и дома, вносить в тематику родительских собраний, конференций, консультаций для родителей вопросы организации питания детей.

9.3. Всем сотрудникам соблюдать личную гигиену, применять кожные антисептики, масочный режим.

10. Медицинской сестре проводить занятия с коллективом и родителями воспитанников по гигиене питания и основ детского питания, санитарно - просветительскую работу, в том числе беседы по питанию детей в домашних условиях.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий детским садом

Т.М. Трифонова

С приказом ознакомлены:

Москалева С.И. \_\_\_\_\_

Затовканюк Е.В. \_\_\_\_\_

Селивёрстова О.Г. \_\_\_\_\_

Фомченкова Т.П. \_\_\_\_\_

Андросова Е.В. \_\_\_\_\_

Николаева И.В. \_\_\_\_\_

Попова Н.В. \_\_\_\_\_

Аладочкина Т.В. \_\_\_\_\_

Чернова Л.И. \_\_\_\_\_

Иванюшина В.С. \_\_\_\_\_

Миракян Е.Н. \_\_\_\_\_

Умнягина Е.Г. \_\_\_\_\_

Костина А.Н. \_\_\_\_\_

Рыжикова О.А. \_\_\_\_\_

Ручьева Ю.А. \_\_\_\_\_

Свирщевская Н.В. \_\_\_\_\_

Васильева Г.Н. \_\_\_\_\_

Чечина Л.А. \_\_\_\_\_

**График выдачи питания в МБДОУ  
«Остерский детский сад «Солнышко»**

<b>Группа</b>	<b>График выдачи питания</b>	<b>Время приема пищи в группах</b>
<b>Завтрак</b>		
1-я младшая «Кроха	8.10	8.30-8.50
2-я младшая «Почемучки»	8.10	8.30-8.50
Средняя «Капельки»	8.15	8.30-8.50
Старшая «Непоседы»	8.15	8.30-8.50
Подготовительная «Затейники»	8.20	8.30-8.50
<b>Второй завтрак</b>		
1-я младшая «Кроха	10.15	10.30-10.45
2-я младшая «Почемучки»	10.15	10.30-10.45
Средняя «Капельки»	10.20	10.35-10.50
Старшая «Непоседы»	10.25	10.40-10.55
Подготовительная «Затейники»	10.15	10.30-10.45
<b>Обед</b>		
1-я младшая «Кроха	11.45	12.00-12.30
2-я младшая «Почемучки»	12.00	12.25-12.55
Средняя «Капельки»	12.00	12.25-12.55
Старшая «Непоседы»	12.15	12.35-13.00
Подготовительная «Затейники»	12.20	12.40-13.00
<b>Полдник</b>		
1-я младшая «Кроха	15.10	15.30-15.55
2-я младшая «Почемучки»	15.10	15.30-15.50
Средняя «Капельки»	15.15	15.30-15.50
Старшая «Непоседы»	15.15	15.30-15.50
Подготовительная «Затейники»	15.15	15.30-15.50
<b>Ужин</b>		
1-я младшая «Кроха	18.10	18.30-18.50
2-я младшая «Почемучки»	18.10	18.30-18.50
Средняя «Капельки»	18.10	18.30-18.50
Старшая «Непоседы»	18.15	18.30-18.50
Подготовительная «Затейники»	18.15	18.30-18.50

**План мероприятий по контролю за организацией питания детей  
в МБДОУ «Остерский детский сад «Солнышко»**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	<b>Соблюдение натуральных норм питания</b>	медсестра	ежедневно	меню- требование 10-ти дневное меню	составление меню
		заведующий	ежедневно		анализ меню, утверждение.
2	<b>Бракераж готовой продукции</b>	медсестра	ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	методика органолептичес кой оценки пищи
		бракеражная комиссия	1 в месяц		
3	<b>Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов</b>	медсестра завхоз	ежедневно	журнал «Бракераж сырой продукции»  Акт	анализ, учет
		заведующий	1 раз в 3 мес.		анализ документации
4	<b>Снятие остатков продуктов питания в кладовой</b>	Комиссионно	1 раз в квартал	акт	наблюдение
5	<b>Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов</b>	медсестра завхоз	при поступлении продуктов	акт при наличии нарушений	наблюдение
		заведующий	1 раз в 3 мес.	акт проверки	наблюдение
6	<b>Закладка блюд</b>	медсестра	ежедневно	-	анализ документации взвешивание продуктов
		заведующий	2 раза в месяц	акт	
7	<b>Выполнение технологических требований приготовления пищи</b>	медсестра	Ежедневно		Наблюдение
8	<b>Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря</b>	медсестра	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
		заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях	акт проверки 1 раз в месяц	наблюдение, анализ документации
9	<b>Норма выхода блюд ( вес, объем)</b>	медсестра	Ежедневно		контрольное взвешивание
		бракеражная комиссия	2 раза в месяц	акт	

		Заведующий	2 раза в мес.	периодическое составление акта	блюды
10	<b>Санитарное состояние пищеблока, кладовых.</b>	медсестра	ежедневно	журнал «Санитарное состояние»	наблюдение
		заведующий	периодически	планерка	наблюдение, анализ документации
		завхоз	периодически	планерка	анализ документации, наблюдение
			при подготовке к новому уч. году	отчет для заведующего	наблюдение
11	<b>Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.</b>	медсестра	ежедневно, по графику	журнал «Санитарное состояние»	наблюдение
12	<b>Контроль над хранением суточных проб</b>	медсестра	ежедневно	журнал	наблюдение
13	<b>Калорийность пищевого рациона</b>	медсестра	Ежедневно	технологическая карта	анализ
		заведующий	1 раз в месяц	сводная таблица	сравнительный анализ показателей
14	<b>Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками</b>	медсестра	ежедневно	журнал «Здоровья сотрудников пищеблока»	осмотр, запись в журналах
		заведующий	1 раз в полугодие	журналы санитарные книжки	анализ документации
15	<b>Соблюдение графика режима питания</b>	медсестра	ежедневно	-	оперативный контроль
		заведующий	1 раз в мес.	акт при нарушении	
16	<b>Организация питьевого режима</b>	медсестра	ежедневно	-	оперативный контроль
17	<b>Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад</b>	медсестра	при поступлении продуктов	наблюдение с техническими документами, сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» акт периодически	анализ документации
		заведующий	1 раз в 10 дней		
18	<b>Выполнение норматива затрат на питание</b>	заведующий	постоянно	меню-требование накопительная ведомость	анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за



					день. Учет детодней.
19	<b>Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания</b>	заведующий  медсестра завхоз	Постоянно	законодательные документы, правила, требования	изучение, выработка управленческих решений, разработка внутрисадовской документации, приказы, памятки и т.д.
20	<b>Анализ документации ответственного за питание</b>	заведующий	1 раз в квартал	отчетно-учетная документация, оформление технологических карт	анализ
21	<b>Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению</b>	медсестра	Ежедневно	Журнал	запись, анализ
		заведующий завхоз	периодически		
22	<b>Исполнение предписаний, замечаний, нарушений</b>	заведующий медсестра завхоз	регулярно	отчет, справки, акты и т.д.	исполнение предписаний
23	<b>Витаминизация блюд</b>	медсестра	ежедневно	Журнал «Витаминизации блюд»	закладка и запись в журнале
		Заведующий	1 раз в месяц	журнал	анализ
24	<b>Заявка продуктов питания</b>	завхоз	ежедневно	-	анализ
25	<b>Организация питания в учебно-воспитательном процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований</b>	заведующий	1 раз в неделю	карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы. дид. игры.	наблюдение, анализ результатов
		ст.воспитатель	1 раз в неделю		
		медсестра	1 раз в неделю		
26	<b>Технология мытья посуды</b>	медсестра	периодически	акт при нарушении	наблюдение, опрос

27	<b>Своевременность смены спец. одежды</b>	медсестра	ежедневно		визуальный контроль
		завхоз	1 раз в год	заявка на приобретение	
28	<b>Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря</b>	медсестра	постоянно	-	визуальный контроль
		завхоз	1 раз в квартал	акт	
		заведующий	1 раз в квартал		