

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
детский сад № 92
г. Сочи**

ПРИКАЗ

от «11» января 2021 г.

№ 23.21 –ОД

**«Об организации питания детей
МДОУ детский сад №92»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню - требованием и технологической картой, в рамках осуществления контроля по данному вопросу в 2021 году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти 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 0,5 часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2021 г. (Приложение №1)

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшего воспитателя Н.С. Григорьян.

3. Ответственному за организацию питания Н.С. Григорьян:

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

3.2. При составлении меню – заказа 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 заведующего хозяйством, повара, принимающих продукты из склада, и заведующего.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, заведующему хозяйством:

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

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность кладовщик.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача

оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ детский сад №92 и поставщика.

4.4. Выachu продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в коты производить в присутствии старшего воспитателя Н.С. Григорьян или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на повара Л.И. Одякову.

6. Поварам И.И. Прищепа, Л.И. Одяковой необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы заведующего с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном 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;

- вымеренную посуду с указанием объема люда.

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

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, старшего воспитателя Н.С. Григорьян и заведующего хозяйством В.Е. Агееву.

10. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий МДОУ
детский сад №92 г.Сочи

Т.Д.Мановицкая

Приложение №1
Утверждаю
Заведующий МДОУ
детский сад №92 г.Сочи
_____ Т.Д.Мановицкая
«11» января 2021 г.

ПЛАН
мероприятий по контролю организации питания
в муниципальном дошкольном образовательном бюджетном
учреждении детский сад №92 г.Сочи
на 2021 год

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственные
<i>Организационная работа</i>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2021 учебный год.	январь	заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания МДОУ на 2021г.	январь	заведующий
3.	Контроль состояния и функционирования технологического оборудования	ежедневно	повар
4.	Приобретение спецодежд для поваров	сентябрь	заведующий хозяйством
5.	Замена посуды для пищеблока	в течение года	заведующий хозяйством
6.	Своевременная замена колотой посуды	по мере необходимости	заведующий хозяйством
7.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	ответственный за организацию питания
<i>Работа с родителями</i>			
8.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	ежедневно	медицинская сестра
9.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	по мере необходимости	воспитатели
10.	Памятки для родителей «Приятного аппетита»	апрель	медицинская сестра
11.	Творческая выставка «Осень в гости к нам пришла, овощей принесла»	сентябрь	
<i>Работа с кадрами</i>			
12.	Проверка знаний требований СанПиН у работников пищеблока	декабрь	медицинская сестра
13.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	октябрь	ответственный за организацию питания

14.	Оперативный контроль «Привитие культурно – гигиенических навыков».	октябрь	ответственный за организацию питания
15.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	январь	заведующий
16.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	медицинская сестра
<i>Работа с воспитанниками</i>			
17.	Изготовление атрибутов для сюжетно-ролевой игры Магазин «Витаминка», «Овощи-фрукты»	ноябрь	воспитатели
18.	Выставка детского творчества из круп «Веселая мозаика»	май	воспитатели
19.	Развлечение «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	воспитатели
<i>Контроль за организацией питания</i>			
20.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции.	ежедневно	заведующий хозяйством
21.	Контроль санитарного состояния рабочего места	ежедневно	заведующий хозяйством
22.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	заведующий хозяйством
23.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	заведующий хозяйством
24.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.	ежедневно	медицинская сестра
25.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке.	ежедневно	повар
26.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	медицинская сестра
27.	Обеспечение С-витаминизации рациона питания.	ежедневно	повар
28.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	ежедневно	заведующий хозяйством
29.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков.	ежедневно	заведующий хозяйством
30.	Контроль за организацией процесса	систематически	ответственный

	питания в группах.		за организацию питания
31.	Контрольные взвешивания порций в группах	по мере необходимости	бракеражная комиссия
32.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	медицинская сестра
33.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе.	ежедневно	бракеражная комиссия по питанию
34.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	медицинская сестра
35.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	1 раз в месяц
36.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	заведующий хозяйством
<i>Работа с поставщиками</i>			
37.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	заведующий хозяйством
38.	Подача заявок на продукты	1 раз в неделю	
39.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	ежедневно	заведующий хозяйством