

ПРИКАЗ

От 02 августа 2022 года

№116-од

г. Сыктывкар

Об организации питания в МАДОУ «Детский сад № 86» в 2022-2023 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждённых постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28, Федеральным законом от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в целях реализации уставных задач ДОО, организации сбалансированного рационального питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля организации питания в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей и сотрудников в учреждении в соответствии с утверждённым 10-ти дневным меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ДОО с 12-ти часовым режимом функционирования.

2. Утвердить план мероприятий по организации питания детей на 2022 – 2023 учебный год (Приложение №1).

3. Ответственному за составление меню кладовщику Соколовой В.А.:

- при составлении меню строго руководствоваться утвержденным 10-ти дневным меню, технологическими картами;

- замены блюд в меню согласовывать с директором;

- составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню, представляя на утверждение директору;

- обеспечить соблюдение сроков, условий хранения и контроль качества продуктов;

- обнаруженные некачественные продукты возвращать поставщику или заменять аналогичными;

- контролировать соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании.

4. Назначить шеф-повара Селькову Е.Б. ответственным лицом за отбор суточных проб каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники и т.д. оставлять поштучно, целиком (в объёме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от +2 до +6 градусов С.

5. На период отсутствия шеф-повара Сельковой Е.Б. отбор суточных проб возлагать на поваров детского питания Нагорнюк Д.Д., Гудыреву Л.М.

6. Шеф-повару Сельковой Е.Б. обеспечить:

- контроль за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами, санитарным состоянием пищеблока, исправностью оборудования;
- своевременно информировать обо всех неисправностях оборудования заместителя директора по АХР Кобзеву О.В.

7. Назначить заместителя директора по АХР Кобзеву О.В. ответственным лицом за осмотр сотрудников, на отсутствие у них инфекционных и гнойничковых заболеваний, заболеваний верхних дыхательных путей, допуск к работе или отстранение, ведение гигиенического журнала.

8. Заместителю директора по АХР Кобзевой О.В.:

- разместить на пищеблоке инструкции по охране труда и технике безопасности, соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, график выдачи готовой продукции;
- обеспечить наличие на пищеблоке и в группах вымеренной посуды с указанием объема блюд;
- проверить во всех группах и на пищеблоке наличие и соответствие маркировки посуды, оборудования и инвентаря.

9. Ответственность за организацию питания каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели.

10. Ответственность за работу с воспитателями по организации питания в группах возложить на старших воспитателей Савочкину И.М., Вологдину Э.А.

11. Ответственность за работу младших воспитателей по соблюдению требований санитарного законодательства в организации питания детей и контроль организации питания на пищеблоке и в группах возложить на заместителя директора по АХР Кобзеву О.В.

12. Утвердить следующий порядок организации кормления детей:

12.1. в дошкольных группах во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, осуществлять прием пищи вместе с детьми, показывая пример культуры питания.

12.2. в адаптационных и ясельных группах сотрудники сначала кормят детей, затем укладывают детей спать. Сами питаются после приема пищи детей или в конце кормления по очереди воспитатель с младшим воспитателем, когда один из сотрудников укладывает детей, другой обедает.

13. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на 2022-2023 учебный год. (Приложение №2)

14. Специалисту по персоналу Куликовой Н.В. ознакомить с приказом под подпись всех сотрудников учреждения.

15. Контроль реализации приказа оставляю за собой.

Директор

Е.И. Шуплецова

**План мероприятий по организации и контролю питания детей
на 2022 – 2023 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Разработка плана работы по организации питания ДОУ на 2022-2023 учебный год	август	Старшие воспитатели, заместитель директора по АХР
2.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежемесячно	шеф-повар, заместитель директора по АХР
3.	Обновление спецодежды для обслуживающего персонала	по мере необходимости	заместитель директора по АХР
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей о питании детей (меню).	ежедневно	Воспитатели
2.	Составление списка детей с особым подходом к питанию.	по мере необходимости	Воспитатели, м/с
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей: - "Принципы здорового питания"; - "Вредность продуктов быстрого приготовления"; - "Правильное питание - залог здоровья дошкольника".	ежемесячно	Воспитатели
4.	Выпуск папок-передвижек для родителей - «Здоровое питание, здоровый малыш» «Аллергия на продукты и питание»	1 раз в квартал	Воспитатели
5.	Создание видеофильмов и презентаций для родителей из опыта работы каждой группы по теме «Питание и воспитание» (сервировка столов в группах ДОУ, организация приема пищи, воспитание культурно-гигиенических навыков)	февраль	Старшие воспитатели
Работа с кадрами			
1.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Роль младшего воспитателя в организации питания детей».	март	Заместитель директора по АХР
2.	Собрание коллектива «Организация питания воспитанников ДОУ»	апрель	Директор
3.	Совещание при директоре «Организация питания. Итоги квартальной работы ответственных за организацию и контроль питания»	январь, февраль, апрель, май.	Директор
Работа с детьми			

1.	Беседы с детьми по обучению основам здорового образа жизни: - «Путешествие в страну полезных продуктов»; - «Витаминные грядки»; - «Все ли полезно, что вкусно?»	в соответствии с планом педагогов	Воспитатели
2.	Интеллектуальное развлечение среди старших и подготовительных групп «Кто правильно питается — с болезнями не знается»	апрель	Воспитатели
3.	Создание групповых плакатов «Полезные продукты»	март	Воспитатели
4.	Выставка детских рисунков «Здоровое питание глазами детей»	май	
5.	Выставка детского творчества «Живые витаминки»	апрель	Воспитатели
6.	Коллективное создание книжки-раскладушки «Азбука здоровья»	февраль	Воспитатели
Контроль организации питания			
1.	Осуществление контроля качества поступления продуктов питания	Не менее 1 раза в квартал	Шеф-повар, заместитель директора по АХР
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Не менее 1 раза в квартал	Шеф-повар
3.	Контроль санитарного состояния моечных на группах	Не реже 1 раза в месяц	Заместитель директора по АХР
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежемесячно	Шеф-повар
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания на группах	Ежемесячно	Заместитель директора по АХР, старшие воспитатели
6.	Соблюдение технологических карт	Ежемесячно	Шеф-повар
7.	Отбор и хранение суточной пробы	Не менее 1 раза в квартал (ноябрь, январь, апрель, июнь)	Шеф-повар
8.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	Не менее 1 раза в квартал	Директор, Заместитель директора по АХР
9.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Не менее 1 раза в месяц	Бракеражная комиссия
10.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	Не менее 4 раза в год	Шеф-повар
11.	Контроль организации процесса кормления в группах	Не менее 2 раза в год в каждой группе	Заместитель директора по АХР, старшие воспитатели
12.	Контрольные взвешивания порций в группах	Не менее 2 раза в год в каждой группе	Бракеражная комиссия

13.	Контрольные взвешивания порций на пищеблоке	Ежемесячно	Бракеражная комиссия
14.	Контроль остатков пищи в группах (анализ работы с детьми по приему пищи)	1 раз в квартал	Бракеражная комиссия
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы	Ежемесячно	Заместитель директора по АХР, старшие воспитатели, директор
16.	Контроль за соблюдением уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	Сентябрь, декабрь, март, июнь	Заместитель директора по АХР, директор
17.	Контроль соблюдения температурного режима в холодильных установках	Сентябрь, февраль, май, июль	Директор, Заместитель директора по АХР
18.	Анализ выполнения натуральных норм питания	ежемесячно	Директор

График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на 2022-2023 учебный год

Группы	1	2	12	11	3	5	9	4	10	8	6	7
Завтрак	8,00	8,02	8,04	8,05	8,08	8,10	8,12	8,14	8,16	8,18	8,20	8,22
Второй завтрак	8,55	8,58	9,00	9,20	9,25	9,30	9,35	9,40	9,43	9,45	9,55	10,00
Обед	10,50	11,00	11,05	11,30	11,35	11,40	11,45	11,50	11,55	12,00	12,05	12,10
Полдник	15,00	15,02	15,04	15,06	15,08	15,10	15,11	15,13	15,14	15,15	15,16	15,18
Ужин	16,17	16,20	16,23	16,30	16,33	16,35	16,37	16,39	16,41	16,44	16,47	16,50