

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Суксунский детский сад Улыбка»**

Приказ

04.09.2020

№ 5-ОД

**Об организации питания детей
в МДОУ «Суксунский детский сад
Улыбка»**

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих МДОУ «Суксунский детский сад Улыбка» в 2020-2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Продолжать использование 10-дневного рациона питания детей. Организовывать питание воспитанников в МДОУ «Суксунский детский сад Улыбка» (далее по тексту – детский сад) в соответствии с «Примерным десятидневным меню для организации питания детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования на зимне-весенний период года и Примерным десятидневным меню для организации питания детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5 часовым режимом функционирования на летне-осенний период года».

2. Вести усиленный контроль за реализацией Примерных 10-дневных меню.

3. Использовать в работе разработанные технологические карты.

4. Возложить контроль за выполнением договоров на поставку продуктов, а также учет перераспределения объемов нереализованных продуктов, на заведующих хозяйством Медведеву Е.Г., Озорнину Т.А.

5. Организовывать полноценное сбалансированное питание детей в соответствии со списочным составом детей.

6. Разрешить уменьшение или увеличения нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и полдник в 2020-2021 учебном году, в случае уменьшения или увеличения списка детей по таблице посещаемости (до 3 человек), а также разрешить, в исключительных случаях, написание дополнительного меню, в связи с заменой продуктов в день написания основного меню или с приходом большего количества детей от 3 человек и более. В случаях использования дополнительного меню допускать выдачу продуктов до 10.00 и утверждение дополнительного меню на текущий день до 10.00.

Ответственный: калькулятор Кокшарова Е.Ю.

2. 7. Не допускать в пищу детей не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации, не включенных в данное меню.

Ответственный: заведующие хозяйством: Медведева Е.Г., Озорнина Т.А.

8. В случае отсутствия каких-либо продуктов производить замену в соответствии с таблицей замена блюд.

Ответственные: калькулятор, кладовщики, повара.

9. Строго соблюдать нормы закладки и выхода готового блюда, технологию его приготовления.

Ответственные: шеф-повара.

10. Вести четкий учет выполнения натуральных норм.

Ответственные: калькулятор

11. Организовать условия для приема горячей пищи сотрудникам детского сада. Срок: постоянно.

Ответственная: заведующий Тархова С.Н.

12. Кладовщикам Медведевой Е.Г., Озорниной Т.А., Киселевой Е.А.:

12.1. прием продуктов питания производить по графику, лично, по счет-фактуре, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденного меню - постоянно;

12.1. прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции - постоянно;

12.2. продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день с 13.00-до 16.00 каждого дня - постоянно;

12.3. строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах - постоянно;

12.4. производить заказ продуктов в строгом соответствии с данным меню – постоянно;

12.5. проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, вести накопительные ведомости по выполнению натуральных норм в соответствии с договорами на поставку продуктов, другие документы в соответствии с номенклатурой дел - постоянно.

12.1. осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в журнале регистрации температуры холодильников - ежедневно;

12.2. осуществлять контроль за санитарным состоянием кладовых, коридоров, кабинетов и групп – постоянно.

13. Поварам Сивковской Т.Н., Голициной Г.Г., Дьякову Ю.О., Поповой А.В., Власовой Г.М.:

13.1. строго производить закладку продуктов, согласно меню - требованию и выданным продуктам кладовщиком - постоянно;

13.2. отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол - постоянно;

13.3. строго соблюдать режим обеда сотрудников: после получения питания в группы - постоянно;

13.4. не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке - постоянно;

13.5. не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой – постоянно;

13.6. осуществлять забор суточных проб по готовым продуктам питания в соответствии с требованиями – постоянно.

13.7. осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока – постоянно.

14. Калькулятору Кокшаровой Е.Ю.:

14.1. осуществлять оформление меню для родителей в компьютерном варианте - постоянно;

14.2. осуществлять подсчет химического состава энергетической ценности продуктов – ежемесячно.

15. Сотрудникам групп (воспитателям, младшим воспитателям):

15.1. осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня - постоянно;

15.2. осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д. - постоянно;

16. Утвердить график раздачи продуктов питания на группы:

Корпус 1, ул. Колхозная, 11

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Яс. Машенька	8.25	10.00	11.30	15.30
2 мл Сказка	8.25		11.35	15.30
Ср.Рябинка	8.35		11.40	15.35
Ст. Ягодка	8.35		12.15	15.35
Ст. Елочка	8.45		12.35	15.40
Подг. Земляничка	8.45		12.40	15.40

Корпус 2, ул. Плеханова, 16

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Ясельная	8.25	10.00	11.30	15.30
1 младшая	8.25		11.35	15.30
2 младшая	8.35		11.40	15.35
Средняя	8.35		12.15	15.35
Старшая	8.45		12.35	15.40
Подготовительная	8.45		12.40	15.40

Корпус 3, д. Киселево, ул. Новая, 6

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста	8.05	9.30	11.20	15.20
Средняя	8.10	9.30	11.55	15.55
Подготовительная	8.30	9.30	12.30	16.05

17. Утвердить мониторинг и инструментарий контроля по организации контроля за питанием в детском саду:

	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1.	Соблюдение натуральных норм питания	Калькулятор	Ежедневно	Меню-требование	Составление меню
		Заведующий	Ежедневно		Анализ, утверждение
		Калькулятор	1 раз в месяц	Подсчет химического состава энергетической ценности продуктов	Анализ
2.	Качество приготовления пищи	Калькулятор Заведующий Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
		Специалисты «Роспотребнадзора»	Ежедневно, по графику По случаям заболевания, по плану «Программы производственного контроля»	Акт проверки	Блюда на анализ
3.	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Специалисты «Роспотребнадзора»	по плану, случаям заболевания	Акт проверки	Анализ документации
4.	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов	Кладовщик	Ежедневно	Журнал регистрации температуры холодильников на пищеблоке и	Проверка Запись в журнале

	холодильниках			кладовых продуктов	
5.	Маркировка посуды, оборудования	Заведующий хозяйством, младшие воспитатели, шеф-повар	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях	Оперативный контроль	Наблюдение , анализ документаци и
		Специалисты «Роспотребнадзо ра»	По плану, при случаях заболевания	Оперативный контроль, Акт проверки	Наблюдение
6..	Норма выхода блюд (вес, объем)	Калькулятор	Ежедневно	Оперативный контроль	Контрольное взвешивание блюд
7..	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых.	Повара Заведующий хозяйством	Ежедневно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий	По плану производственно го контроля	Оперативка	Наблюдение , анализ документаци и
		Специалисты «Роспотребнадзо ра»	По плану, при случаях заболевания	Акты проверки	Контрольны е пробы
8.	Калорийность пищевого рациона	Калькулятор	1 раз в 10 дней	Сводная ведомость по выполнению норм питания	Анализ, запись в ведомости
		Специалисты «Роспотребнадзо ра»	По плану	Акт проверки	Контрольное блюдо на химический анализ
9.	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Заведующий Старшие методисты	Ежедневно	Журнал здоровья	Осмотр , запись в журналах
		Заведующий	1 раз в квартал	«Журнал регистрации мед. осмотров», санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале
		Специалисты «Роспотребнадзо ра»	По плану, при случаях заболевания	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документаци и

10.	Соблюдение графика режима питания	Шеф-повар	Ежедневно	Оперативный контроль	Анализ наблюдений
11.	Программа производственного контроля	Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акты	Контрольные пробы, замеры
12.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Кладовщик	При поступлении продуктов	Технические документы, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану, при случаях заболевания		
13.	Поступление денежных средств для организации питания	Заведующий	Постоянно	План ФХД	Анализ суммы, стоимости питания за квартал. Учет детодней.
14.	Нормативно-правовая база по организации питания	Заведующий Калькулятор	Постоянно	Законодательн. документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка документации, приказов, памяток и т.д.
15.	Использование дезинфекционных средств	Заведующий хозяйством	Ежедневно	Приготовление дезраствора	Наблюдение
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану. При случаях заболевания		
16.	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий Калькулятор	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану	Акты	Анализ выполненных работ
17.	Технология мытья посуды	Шеф-повар	Периодически	Оперативный контроль	Наблюдение , опрос

18.	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	Заведующий хозяйством	1 раз в месяц	Накопительная ведомость	Анализ показателей
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану		
19.	Заявка продуктов питания	Заведующий хозяйством	Ежедневно	Фактура	Анализ фактур
20.	Организация питания в учебно-воспитательном процессе	Заведующий Медсестра	По плану	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы.	Наблюдение, анализ результатов

18. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий
МДОУ «Суксунский детский сад Улыбка»



С.Н.Тархова