

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

Приказ

20.09.2021

№ 13-ОД

**Об организации питания детей
в МДОУ «Суксунский детский сад
Улыбка» в 2021-2022 учебном году**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, в целях организации питания воспитанников, посещающих МДОУ «Суксунский детский сад Улыбка» в 2021-2022 учебного года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за организацию питания и питьевой режим воспитанников МДОУ «Суксунский детский сад Улыбка» в 2021-2022 учебном году:

Место нахождения	ФИО ответственного	Должность
Корпус 1 п. Суксун, ул. Колхозная, 11	Тархова Светлана Николаевна	заведующий
Корпус 2 п. Суксун, ул. Плеханова, 16	Семянникова Анна Михайловна	Старший методист
Корпус 3 д. Киселево ул. Новая, 6	Шестакова Ольга Михайловна	Воспитатель

Ответственным за организацию питания и питьевой режим воспитанников выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу в течение всего срока назначения.

2. 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 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 часовым режимом функционирования на летне-осенний период года».

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

4. Использовать в работе разработанные технологические карты.

5. Возложить контроль за выполнением договоров на поставку продуктов, а также учет перераспределения объемов нереализованных продуктов, на заведующих хозяйством Медведеву Е.Г., Никулину О.А.

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

7. Разрешить уменьшение или увеличения нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и полдник в 2021-2022 учебном году, в случае уменьшения или увеличения списка детей по табелю 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.

8. Не допускать в пищу детей не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации, не включенных в данное меню.
Ответственный: заведующие хозяйством: Медведева Е.Г., Никулиной О.А.

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

Ответственные: калькулятор, кладовщики, повара.

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

Ответственные: шеф-повара.

11. Вести четкий учет выполнения натуральных норм.

Ответственные: калькулятор Кокшарова Е.Ю.

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

Ответственная: заведующий Тархова С.Н.

13. Кладовщикам Медведевой Елене Геннадьевне, Никулиной Ольге Александровне, Киселевой Елене Александровне:

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

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

13.3. продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день с 13.00-до 16-00 каждого дня - постоянно;

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

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

13.6. 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.

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

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

14. Поварам Голициной Галине Георгиевне и Сивковской Татьяне Николаевне, Шестаковой Ирине Ивановне и Дьякову Юрию Олеговичу, Власовой Галине Михайловне:

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

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

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

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

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

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

14.7. осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока – постоянно.

15. Калькулятору Кокшаровой Елене Юрьевне:

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

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

16. Сотрудникам групп (воспитателям, младшим воспитателям):

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

16.2. 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;

17. Утвердить график раздачи продуктов питания на группы:

Корпус 1, п Суксун, ул. Колхозная, 11

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Ясельная группа Сказка	8.20	10.25	11.40	15.25
Младшая группа Машенька	8.20	10.25	12.00	15.25

Средняя группа Земляничка	8.25	10.30	12.00	15.25
Старшая группа Рябинка	8.30	10.35	12.10	15.30
Подготовительная Группа Ягодка	8.35	10.40	12.15	15.30
Подготовительная группа Елочка	8.35	10.40	12.20	15.30

Корпус 2 , п. Суксун, ул. Плеханова, 16

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста	8.05	10.00	11.00	15.00
1-я младшая группа	8.10	10.05	11.10	15.05
2-я Младшая	8.15	10.10	11.20	15.10
Средняя	8.20	10.15	11.40	15.15
Старшая	8.25	10.20	12.00	15.20
Подготовительная	8.30	10.25	12.10	15.25

Корпус 3, д.Киселево, ул.Новая, 6

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Средняя	8.20	10.15	11.40	15.15
Подготовительная	8.30	10.25	12.10	15.25

18. 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 10 дней	Подсчет химического состава энергетической ценности продуктов	Анализ
2.	Качество приготовления пищи	Калькулятор Заведующий Бракеражная комиссия Специалисты «Роспотребнадзора»	Ежедневно Ежедневно Ежедневно, по графику По случаям заболевания, по плану «Программы производственного контроля»	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы Акт проверки	Методика органолептической оценки пищи Блюда на анализ
3.	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Кладовщики	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Специалисты «Роспотребнадзора»	по плану, случаям заболевания	Акт проверки	Анализ документации
4.	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	Кладовщики	Ежедневно	Журнал регистрации температуры холодильников на пищеблоке и кладовых продуктов	Проверка Запись в журнале
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 документации
		Специалисты «Роспотребнадзора»	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 Заведующие хозяйством	Ежедневно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий	По плану производственного контроля	Оперативка	Наблюдение, анализ документации
		Специалисты «Роспотребнадзора»	По плану, при случаях заболевания	Акты проверки	Контрольные пробы
8.	Калорийность пищевого рациона	Калькулятор	1 раз в 10 дней	Сводная ведомость по выполнению норм питания	Анализ, запись в ведомости
		Специалисты «Роспотребнадзора»	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 «Роспотребнадзора»	По плану, при случаях заболевания	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
10.	Соблюдение графика режима питания	Шеф-повара	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	Кладовщики	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	Заведующий	Постоянно	План ФХД	Анализ суммы,

**Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания**

1. Организовать предоставление питания воспитанникам:

- сверять ежедневное меню с основным меню, размещенным в установленном месте заведующими хозяйством и младшими воспитателями.

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
- ежемесячно проверять и предоставлять заведующему статистическую информацию о получении питания воспитанниками по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых воспитателями групп;
- еженедельно проверять ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории, которую заполняет калькулятор.

3. Вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
- координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания;

4. Контролировать качество пищевой продукции:

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить заведующему учреждением предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности.

5. Осуществлять контрольные функции:

- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе контролировать формирование и своевременное направление заявки на поставку рационов питания;
- контролировать своевременность представления отчета по питанию детей в бухгалтерию;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575784

Владелец Тархова Светлана Николаевна

Действителен с 23.03.2022 по 23.03.2023