

**КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД МАЙКОП»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 22»**

385000, г. Майкоп, ул. Курганная, 712
ИНН 0105072771

тел. (8772) 55-84-04
e-mail: dou22maikop@mail.ru

Номер документа	Дата составления
№ 126-од	01.09.2021г.

**ПРИКАЗ
Об организации питания детей
в МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 22»**

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 22», выполнения требований действующих СанПиН, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в детском саду

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОО в соответствии с утвержденным «Примерным меню для всех возрастных групп».
2. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2021 -2022 учебный год (Приложение №1).
3. Ответственность за организацию рационального питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» возлагаю на себя.
 - 3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - ставить подписи кладовщика, повара, принявшего продукт из кладовой и заведующей.
 - 3.3. Утверждать меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.30 текущего дня.
4. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов Совета по питанию.
5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока и приема пищи в группах в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы.
6. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания: поварам Дриковой А.С., Климентьевой Н.Н., Поляковой Н.Ю., кладовщику Голота С.А.:
 - 6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - 6.2. Необходимо обеспечить требования, предъявляемые к работе пищеблока в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 - 6.3. Кладовщику Голота С.А. производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

Запись производить в журнале бракеража скоропортящейся продукции, поступающей на пищеблок, ответственность за его ведение возложить на Голота С.А., кладовщика.

7. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи с 01.09.2021 года по 31.08.2022 года в составе:

председатель - заведующая Плахова М.С.;

члены: повар Полякова Н.Ю.;

медицинская сестра (по согласованию);

на время отсутствия одного из членов комиссии зам. заведующей по АХР Крайнова А.И.;

повар Климентьева Н.Н.

8. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд.

9. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

10. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы несут воспитатели и помощник воспитателя.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 22»



М.С. Плахова

**План мероприятий
по контролю за организацией питания в
МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 22»
на 2021 - 2022 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2021-2022 учебный год.	1 сентября 2021г.	заведующая М.С. Плахова
2.	Разработка плана мероприятий по контролю за организацией питания в ДОО на 2021-2022 учебный год.	август	заведующая М.С. Плахова
3.	Заседание Совета по питанию.	ежеквартально	заведующая М.С. Плахова
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования.	ежедневно	зам. по АХР А.И. Крайнова
5.	Приобретение спецодежды для поваров.	ежегодно	зам. по АХР А.И. Крайнова
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОО.	сентябрь	Совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски Приобретение ведер для отходов.	в течение года	зам. по АХР А.И. Крайнова
8.	Своевременная замена посуды со сколами.	по мере необходимости	зам. по АХР А.И. Крайнова
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт.	по мере необходимости	заведующая М.С. Плахова повар Н.Ю. Полякова
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	медсестра
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	педиатр
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье посредством уголков для родителей.	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	Выпуск буклета «Пирамида питания».	октябрь	старший воспитатель Т.А. Фахритдинова
5.	Консультация для родителей «Организация здорового питания дома».	январь	старший воспитатель Т.А. Фахритдинова
6.	Систематическое освещение вопроса организации питания в ДОО через групповые родительские собрания, консультации, уголки для родителей.	январь	воспитатели групп
7.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОО. Выполнение натуральных норм.	март	Заведующая М.С. Плахова медсестра
8.	Анкетирование родителей «Качество питания в детском саду».	февраль	старший воспитатель Т.А. Фахритдинова
Работа с кадрами			

1.	Проверка знаний поварами СанПиН.	сентябрь	медсестра
2.	Консультация для воспитателей на тему: «Организация питания в условиях детского сада».	октябрь	старший воспитатель Т.А. Фахритдинова
3.	Оперативный контроль «Организация питания в группах».	ноябрь	старший воспитатель Т.А. Фахритдинова
4.	Рабочие совещания по итогам проверки групп.	ежеквартально	Заведующая М.С. Плахова
Работа с детьми			
1.	Выставка рисунков «Любимое блюдо нашей семьи».	ноябрь	старший воспитатель Т.А. Фахритдинова
2.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели старших возрастных групп
3.	НОД во всех возрастных группах «Правила здорового питания».	октябрь	воспитатели возрастных групп
4.	Выставка «Полезные продукты питания».	ноябрь	воспитатели возрастных групп
5.	Сюжетно-ролевые и дидактические игры «Супер-маркет», «Покупаем полезные продукты», «Веселый повар», «Вершки-корешки».	в течение года	воспитатели возрастных групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции.	ежедневно	кладовщик С.А. Голота
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства.	ежедневно	кладовщик С.А. Голота
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места.	ежедневно	медсестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции.	ежедневно	медсестра
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	медсестра
6.	Соблюдение технологических инструкций.	ежедневно	повар Н.Ю. Полякова
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	повар Н.Ю. Полякова
8.	Обеспечение С-витаминации.	ежедневно	медсестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товарно-сопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации.	постоянно	кладовщик С.А. Голота
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке.	ежедневно	медсестра
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков.	по мере привоза продуктов	Кладовщик С.А. Голота
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах.	систематически	Совет по питанию, родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах.	по мере необходимости	Совет по питанию, родители
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке.	постоянно	медсестра повар Н.Ю. Полякова
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе.	ежедневно	Совет по питанию
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного	1 раз в месяц	медсестра

	инвентаря на пищеблоке.		
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	зам. по АХР А.И. Крайнова
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе.	1 раз в месяц	Кладовщик С.А. Голота
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания.	1 раз в месяц	Совет по питанию
Работа с поставщиками			
1.	Заключение контрактов на поставку продуктов питания.	по мере необходимости	Делопроизводитель К.Е. Зелинская
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Кладовщик С.А. Голота
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	по мере поступления	Совет по питанию

