

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 38
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КОРЕНОВСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 09.01.2023 года

№ 7

г. Кореновск

**Об организации питания в МАДОУ детский сад № 38
МО Кореновский район
(ул. Сельская, 42)**

В целях обеспечения сбалансированного питания, улучшения качества питания воспитанников, во избежание инфекции на пищеблоке, следует вести строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима при транспортировке продуктов питания, хранения, приготовления из них пищи, что является основным условием правильной организации питания детей в детском саду, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание воспитанников в соответствии с 10 дневным перспективным меню для организации питания в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные группы образовательного учреждения с 10 часовым режимом пребывания; для детей от 3 до 7 лет с 12 часовым режимом пребывания. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру в соответствии с функциональными обязанностями и требованиями СанПиНа.
 - 2.1. **Старшей медицинской сестре (ежедневно, постоянно) :**
 - ✓ Осуществлять ежедневный контроль за организацией питания;
 - ✓ На основании перспективного меню составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста и с разным режимом пребывания и накануне представлять мне на утверждение;
 - ✓ возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9 часов 00 минут.
 - ✓ Организовать полноценное и разнообразное меню, иметь технологические карты приготовления блюд;
 - ✓ Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы заведующим или старшей медицинской сестрой, с обязательной отметкой

- вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записью в бракеражном журнале готовых блюд;
- ✓ Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню раскладке;
 - ✓ При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков;
 - ✓ Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции и сохранять в течение 48 часов в специально отведенном месте;
 - ✓ На период отсутствия старшей медицинской сестры, ответственной за снятие вкусовых качеств готовой пищи, забор и хранение суточной пробы назначить кладовщика Балашову Н.И.
 - ✓ Осуществлять контроль за доброкачественностью продуктов, поступающих на пищеблок с отметкой в журнале бракеража сырой продукции;
 - ✓ Не допускать к приему в детский сад продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;
 - ✓ Осуществлять контроль за соблюдением условий хранения продуктов, сроков реализации;
 - ✓ Вести учет температурного режима холодильных камер с отметкой в соответствующем журнале;
 - ✓ Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и мест хранения продуктов питания;
 - ✓ Ежедневно следить за кулинарной обработкой и закладкой в котел продуктов, вести соответствующую документацию;
 - ✓ Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню;
 - ✓ Ежедневно использовать в меню овощи и фрукты, организовывать 2-й завтрак в виде соков и фруктов;
 - ✓ Проводить С-витаминизацию 3-х блюд в соответствии с инструкцией проведения С-витаминизации питания.
 - ✓ Осуществлять контроль за соблюдением питьевого режима.

3. Работникам пищеблока (поварам): (ежедневно, постоянно)

- ✓ Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
- ✓ В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры Павловой Л.И. или членов бракеражной комиссии по утвержденному руководителем графику;
- ✓ Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке;
- ✓ Соблюдать технологию приготовления пищи и правила термической обработки блюд, требования к производственному оборудованию и

- различному инвентарю пищеблока;
- ✓ Соблюдать температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов;
 - ✓ Соблюдать требования к уборке пищеблока;
 - ✓ Не использовать в питании детей продукты и блюда, запрещенные санитарными правилами, продукты с истекшим сроком годности и продукты с признаками порчи;
 - ✓ Исключить факты недоложения продуктов;
 - ✓ При раздаче пищи на группы строго соблюдать нормы выдачи на одного ребенка, согласно выхода готовой продукции по меню-требованию.

4. На пищеблоке необходимо иметь:

- ✓ Картотеку технологии приготовления блюд;
- ✓ медицинскую аптечку;
- ✓ График выдачи готовых блюд;
- ✓ Нормы готовых блюд;
- ✓ контрольное блюдо;
- ✓ вымеренную посуду с указанием объема блюд.

5. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых у поставщиков продуктов несет ответственность кладовщик Балашова Н.И.

- ✓ Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями МАДОУ детский сад № 38 и поставщика;
- ✓ выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 часов предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
- ✓ соблюдать санитарный порядок в кладовых и местах хранения продуктов;
- ✓ исключить завоз недоброкачественной продукции и продуктов без сопроводительных документов;
- ✓ строго соблюдать требования к транспортировке пищевых продуктов;

6. Никель А.Е., заместителю заведующего по АХР (ежедневно, постоянно)

- ✓ Обеспечить исправную работу технологического оборудования;
- ✓ Своевременно производить замену пришедшего в негодность инвентаря и оборудования;

7. Ответственность за организацию питания в группах несут воспитатели и помощники воспитателей: (ежедневно, постоянно)

- ✓ Прием пищи согласно режиму дня группы;
- ✓ Выдача готовой продукции согласно норм;
- ✓ Привитие культурно-гигиенических навыков;
- ✓ Соблюдение питьевого режима;
- ✓ Информирование родителей по вопросам питания детей;
- ✓ Вывешивание ежедневного меню в уголки для родителей.

9. Утвердить план мероприятий по организации питания в группах муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 38 муниципального образования Кореновский район на 2023 год (приложение № 1).

10. Назначить ответственными по контролю за организацией питания во всех возрастных группах старшего воспитателя Водопшину И.В., и.о.заведующего МАДОУ детский сад № 38 Фокину Т.Н. в соответствии с планом графиком:

- понедельник — 1 младшие группы
- вторник — 2 младшие группы
- среда — средние группы
- четверг — старшие группы
- пятница — подготовительные группы

11. Запись о проведённом контроле проводить в специальном журнале.

12. Ответственность за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

И.О.Заведующего МАДОУ детским садом № 38
муниципального образования
Кореновский район



Т.Н.Фокина

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 38 муниципального образования Кореновский район от «09» января 2023 г. № 7

**План мероприятий
по контролю за организацией питания
в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 38 МО Кореновский район
на 2023 год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2023 год	Январь	И.О.Заведующего Фокина Т.Н.
2.	Разработка плана работы по организации питания МАДОУ детский сад № 38 на 2023 год	январь	И.О.Заведующего Фокина Т.Н.
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	И.О.Заведующего Фокина Т.Н.
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Зам. заведующего по АХР А.Е. Никель
5.	Приобретение спецодежды для поваров	В течение года	Зам. заведующего по АХР А.Е. Никель
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	январь	Совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.	В течение года	Зам. заведующего по АХР А.Е. Никель
8.	Своевременная замена колотой посуды	По мере необходимости	Зам. зав. по АХР. А.Е. Никель
9.	Семинар для воспитателей МАДОУ на тему «Педагогические аспекты организации питания»	июнь	Старший воспитатель Водопшина И.В.

10	Приобретение столовой посуды для групп.	В течение года	Зам. зав. по АХР А.Е. Никель
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Старшая медицинская сестра
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Старший воспитатель Водопшина И.В.
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	Оформление стенда «Питание в детском саду»	В течение года	Старшая медицинская сестра
5.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	июль	Старший воспитатель Водопшина И.В.
6.	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	август	Воспитатели групп
7.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	октябрь	Воспитатели групп
8.	Заседание родительского комитета по организации питания в МАДОУ детский сад №38 Выполнение натуральных норм.	сентябрь	И.О.Заведующего Фокина Т.Н.
9.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Старший воспитатель Водопшина И.В.
10.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	Июнь	Старший воспитатель Вдопшина И.В.
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	Сентябрь	Старшая медицинская сестра
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Старший воспитатель Водопшина И.В.
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	И.О.Заведующего Фокина Т.Н.

4.	Производственное совещание: - «Роль помощника воспитателя в организации питания детей» - «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	И.О.Заведующего Фокина Т.Н.
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	апрель	Старший воспитатель Водопшина И.В.
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	И.О.Заведующего Фокина Т.Н.
Работа с детьми			
2.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Сентябрь	Воспитатели групп
3.	Коллаж «Приглашаем к столу»	октябрь	Воспитатели старших групп
4.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
5.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	июль	Старший воспитатель Водопшина И.В.
7.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	август	Старший воспитатель Водопшина И.В.
8.	Создание центров этикета в группах	апрель	воспитатели старших возрастных групп
10	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	Воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Кладовщик Балашова Н.И.
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кладовщик Балашова Н.И.
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Старшая медицинская сестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Старшая медицинская сестра
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Старшая медицинская сестра
6.	Соблюдение технологических	ежедневно	Старшая

	инструкций		медицинская сестра
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Старшая медицинская сестра
8.	Обеспечение С-витаминизации рациона питания.	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Кладовщик Балашова Н.И.
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Старшая медицинская сестра
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Старшая медицинская сестра
12.	Контроль за организацией процесса питания в группах	систематически	Старший воспитатель Водпшина И.В. И.О.Заведующего Фокина Т.Н.
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Старший воспитатель Водпшина И.В. И.О.Заведующего Фокина Т.Н.
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Старшая медицинская сестра
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Старшая медицинская сестра
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Старшая медицинская сестра
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Старшая медицинская сестра
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	И.О.Заведующего Фокина Т.Н.
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию