

**Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение Кудринский детский сад  
(МБДОУ Кудринский детский сад)  
Воткинского района Удмуртской Республики**

**П Р И К А З**

01.09.2021

№ 80 - од

д.Кудрино

**Об организации питания в 2021-2022 учебном году**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в осуществление производственного контроля в 2021-2022 учебном году и в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовывать 4-х разовое питание детей в Учреждении в соответствии с меню - требованием детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет утвержденного заведующим:
  - 1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего и в соответствии с Методическими указаниями.
  2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников на медсестру Добровольскую О.Л.
  3. В соответствии с СП 2.4.3648-20 утвердить график приема пищи (приложение 1).
  4. Ответственному за питание детей Добровольской О.Л.:
    - 4.1. Составлять меню – требование накануне согласно численности детей по группам и утвержденного меню- требования.
    - 4.2 При составлении меню-требования учитывать следующее:
      - определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью;
      - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
      - указывать в конце меню-требования количество принятых позиций;
      - подписывать меню-требование медсестры, заведующим хозяйством, поваром, принимающих продукты из кладовой;
    - 4.3. Предоставлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
    - 4.4 Корректировку меню-требования оформлять не позднее 9.00 часов.
  5. Работникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в Учреждении: повару, заведующему хозяйством:
    - 5.1 Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
    - 5.2. За своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество, качество, наличие соответствующих сопроводительных документов (сертификаты) и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов питания несет ответственность заведующий хозяйством Лапина Т.И.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями Учреждения и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в продуктовый склад производит заведующий хозяйством Лапина Т.И. - материально-ответственное лицо.

5.5. При получении продуктов питания, заведующий хозяйством Лапина Т.И. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журналах «Контроля за пищевыми продуктами, продовольственного сырья, поступающих на пищеблок», «Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».

5.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктового склада на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. Повару строго соблюдать правила и технологию приготовления блюд.

5.8. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточных проб готовой продукции в установленном порядке, установленным нормам и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) на специальной полке холодильника при температуре +2+6 °С на повара Беженару Г.М.

6. Заведующему хозяйством Лапиной Т.И. ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с ведущим бухгалтером.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы блюд;
- суточную пробу за 48 часов;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого электроприбора;

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте, хранить личные вещи только в специально отведенном для этого месте.

9. Работникам Учреждения запрещается принимать пищу на пищеблоке, принимать пищу в отведенном месте – методическом кабинете, в соответствии с утвержденным графиком, соблюдая чистоту и порядок после приема пищи. Ответственный: повар Беженару Г.М.

10. Осуществлять контроль за работой работников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые или многоразовые маски), перчаток с отметкой в журнале смены СИЗ.

11. Утвердить план мероприятий по организации питания и реализовывать его в полном объеме (Приложение 2).

10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателей.

12. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на медсестру Добровольскую О.Л., воспитателя (исполняющего обязанности старшего воспитателя) Сурнину Т.Ф.

13. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий:

Г.Г.Турсунова

С приказом ознакомлена



Добровольская О.Л.

Сурнина Т.Ф.

Лапина Т.И.  
Беженару Г.М.  
О.Л.Добровольская  
Сюрсина Т.Ф.  
Кунгурова С.Н.  
Ломаева Л.М.

**График  
получения и приема пищи  
2021-2022 учебный год**

<b>Группа</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>	
	<b>получение</b>	<b>прием</b>	<b>получение</b>	<b>прием</b>	<b>получение</b>	<b>прием</b>
<b>разновозрастная</b>	<b>8.10</b>	<b>8.20</b>	<b>11.30</b>	<b>11.40</b>	<b>15.05</b>	<b>15.15</b>

**План мероприятий  
по организации питания  
МБДОУ Кудринского детского сада  
на 2021-2022 учебный год**

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Дата</b>	<b>Ответственные</b>
<b>Организационная работа</b>			
1	Издание приказов по организации питания на 2021-2022 учебный год	сентябрь	заведующий
2	Разработка плана работы по организации питания на 2021-2022 учебный год	сентябрь	заведующий заведующий хозяйством медсестра
3	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	повар
4	Приобретение спецодежды для поваров	май	заведующий
5	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в Учреждении	сентябрь	заведующий, медсестра
6	Замена посуды для пищеблока, групп: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	заведующий заведующий хозяйством
7	Своевременная замена посуды со сколами, трещинами	По мере необходимости	заведующий заведующий хозяйством
8	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	заведующий хозяйством
9	Районный семинар для заведующих МБДОУ на тему «Контроль за организацией питания»	в течение года	
10	Приобретение скатертей для групп.	март	заведующий
<b>Работа с родителями</b>			
1	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	воспитатели
2	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	воспитатели, медсестра
3	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
4	Оформление стенда «Приятного аппетита»	октябрь	медсестра
5	Фотовыставка «Питание и воспитание»	май	старший воспитатель
6	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	январь	воспитатель 2 разновозрастной группы

7	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	по плану воспитателей	воспитатели групп
8	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	воспитатели
9	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	август	воспитатели
<b>Работа с кадрами</b>			
1	Проверка знаний СанПиН у повара, завхоза, помощников воспитателей	Сентябрь	медсестра
2	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	медсестра
3	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь февраль	заведующий
4	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	заведующий
5	Общее собрание работников Учреждения «Организация питания, соблюдение норм питания, причины отклонения»	февраль	заведующий
<b>Работа с воспитанниками</b>			
1	Разработка программы «Обучение детей основам здорового питания»	сентябрь	воспитатели
2	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Октябрь	воспитатель 2 разновозрастной группы
3	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	воспитатель 2 разновозрастной группы
4	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
5	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	музыкальный руководитель
6	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	воспитатель 2 разновозрастной группы
7	Создание центров этикета в группах	март	воспитатели
8	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	воспитатели
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	заведующий хозяйством
2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	заведующий хозяйством
3	Контроль за санитарным состоянием рабочих мест повара, завхоза	ежедневно	медсестра
4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	повар
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	помощники воспитателей
6	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	повар
7	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	повар
8	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	медсестра

9	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	заведующий хозяйством
10	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	медсестра
11	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	заведующий хозяйством
12	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	заведующий, старший воспитатель, медсестра
13	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	медсестра
14	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	заведующий хозяйством повар
15	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	заведующий медсестра
16	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	медсестра
17	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	заведующий хозяйством
18	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	заведующий хозяйством
19	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	медсестра
<b>Работа с поставщиками</b>			
1	Заключение договоров (муниципальных контрактов) на поставку продуктов.	1 раз в квартал	заведующий
2	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	заведующий хозяйством
3	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	медсестра
4	Работа на сайте закупок	в течение года	ведущий бухгалтер