

## П Р И К А З

01.09.2023 г.

№ 146

**«Об организации питания детей  
в МБДОУ № 53 «Русалочка»  
в 2023/2024 учебном году»**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с примерным десятидневным меню, выполнением норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023/2024 учебном году

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать горячее питание детей в соответствии с «Положением об организации детского питания в МБДОУ № 53 «Русалочка».
2. Утвердить график приема пищи (в соответствии с возрастной группой):
  - завтрак 8.20 - 8.50
  - второй завтрак 9.40 -10.15
  - обед 11.50. - 12.30
  - уплотненный полдник 16.00. - 16.20
3. **Ответственность за организацию питания детей в ДОУ возложить:**
  - 3.1. на медицинских работников – Барышевскую Т.П., Березовскую Р.А.;
  - 3.2. в возрастных группах – на воспитателей и помощников воспитателей, работающих на группах.
  - 3.3. Во время приема пищи детьми воспитателям, специалистам и помощникам воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
4. Ответственным за организацию питания - медицинским работникам – Барышевской Т.П., Березовской Р.А. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывать:
  - нормы продуктов на каждого ребенка, рассчитывая норму выхода блюд;
  - при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования, дописывать его в конце списка;
  - подписывать меню-требование, ставить подписи повару, принимающему продукты, кладовщику, выдающему продукты;
  - представлять меню-требование для утверждения заведующему ДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;
  - анализировать выполнение натуральных норм питания ежедневно, при необходимости, с последующей коррекцией;
  - ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии.

#### 4.1. Кладовщику Вторушиной О.П.:

- Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 10.00.часов.
- Контролировать качество получаемых от поставщика продуктов питания с ведением журнала установленной формы.
- За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность и представитель поставщика.
- Составлять акт при обнаружении некачественных продуктов , и в случае их недопоставки или недостачи, который подписывает назначенная заведующим комиссия из работников ДОУ и представитель поставщика.
- Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.
- Проводить ежемесячно сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ УО г. Симферополя

4.2.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, кухонному рабочему, кладовщику разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать **комиссию по контролю за организацией питания.**

Председатель комиссии: заведующий Балакер И.П.

Члены комиссии:

Медицинские сестры Березовская Р.А., Барышевская Т.П.

Заместитель заведующего по АХР Комардина Т.А.

Председатель ПК Гуляева – Зайцева Е.Н.

Заместитель заведующего по ВМР Дерябина Е.А.

Старший воспитатель, член ПК Дурицкая В.С.

Председатель РК ДОУ Кирик А.А.

5.1.Комиссии строго соблюдать «План мероприятий по контролю за организацией питания в МБДОУ № 53 «Русалочка» на 2023/ 2024 учебный год» (приложение № 1)

6. Поварам пищеблока, кухонному работнику строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

06.00 - молоко для каши; сухофрукты в III блюдо;

06.10 - мясо, куры в I блюдо; мясо во II блюдо;

06.50 - крупа, сахар в кашу;

07.00 - масло в кашу; какао, чай; сахар в III блюдо;

09.00 - картофель в I блюдо; крупы, картофель в гарнир;

09.30 - масло во II блюдо; крупы в I блюдо;

10.00 - макаронны во II блюдо; овощи в салат, соус;

11.30 - тесто для выпечки;

12.00 - овощи, крупы для запеканок; молоко для полдника;

14.00 - овощи для тушения;

14.00 - продукты для соуса, салата; чай.

7. На пищеблоке в обязательном порядке всем сотрудникам соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;

- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции 100 грамм за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объемов;
- медицинскую аптечку.

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

9. Ответственность за выполнение данного приказа возложить на медицинских работников **Березовскую Р.А., Барышевскую Т.П.**

Заведующий МБДОУ № 53 «Русалочка»

И.П. Балакер

**С содержанием данного приказа ознакомлены:**

Березовская Р.А.

Барышевская Т.П.

Комардина Т.А.

Гуляева – Зайцева Е.Н.

Дерябина Е.А.

Пахомова Н.В.

Парилова Л.Л.

Воронюк Е.В.

Гончарова Н.Н.

Вторушина О.П.

Минарсланова Э.И.

**План мероприятий  
по контролю за организацией питания  
в МБДОУ № 53 «Русалочка»  
на 2023/ 2024 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания	сентябрь	Балакер И.П.
2.	Разработка плана работы по организации питания МБДОУ № 53	сентябрь	Балакер И.П.
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в квартал	Балакер И.П. Члены Совета
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	повара Комардина Т.А.
5.	Приобретение спецодежды для поваров	август	Зенкевич В.В. Дутова О.И. Комардина Т.А.
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	Совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.	в течение года	Комардина Т.А. Дутова О.И.
8.	Своевременная замена колотой посуды.	по мере необходимости	Комардина Т.А.
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Барышевская Т.П. Березовская Р.А.
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Барышевская Т.П. Березовская Р.А.
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Педагог-психолог Ледовская Л.Г. Ерастова А.Л.
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье (сайт, ВК)	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	январь	Дурицкая В.С.
5.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	лето	Дурицкая В.С.
6.	Выпуск брошюры «Поговорим о правильном питании»	март	воспитатели
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Совещание с работниками пищеблока по НПБ организации питания	сентябрь	Барышевская Т.П. Березовская Р.А..
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация горячего питания».	октябрь	Барышевская Т.П. Березовская Р.А..
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь Февраль май	Комиссия по питанию

4.	Совещание: 1. «Роль помощника воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	Декабрь январь	Дерябина Е.А., Дурицкая В.С. Барышевская Т.П. Березовская Р.А..
5.	Оперативный контроль «Состояние работы по организации питания детей».	Раз в месяц Все группы пищевых	Комиссия по питанию
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Совет по питанию Комиссия по питанию

#### Работа с детьми

1.	Экскурсия детей на пищевые.	сентябрь	воспитатели групп
2.	Беседы и дидактические игры с детьми по основам здорового питания на темы: «Вредные и полезные продукты», «Съедобное – несъедобное», «Варим борщ и компот» и т.д.	в течении года	Дерябина Е.А., Дурицкая В.С. Воспитатели. Учителя-дефектологи
3.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	март	Дурицкая В.С. воспитатели подготовительная группа
4.	Фитотерапия, ароматерапия – «Чесночок - здоровый бочок»	январь февраль март	все группы
5.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	апрель	Дурицкая В.С. музыканты Старшая группа
6.	Уход за растениями уголка природы	в течении года	Воспитатели
7.	Создание «Огорода на подоконнике» - выращивание лука в зимний период	зима	воспитатели
8.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	все группы
9.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	октябрь	все группы
10.	«Витаминные дни»	ежемесячно	все группы

#### Контроль за организацией питания

1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Вторушина О.П.
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Вторушина О.П. повара
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Барышевская Т.П. Березовская Р.А.
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Березовская Р.А. Барышевская Т.П.
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Барышевская Т.П. Березовская Р.А. повара
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Березовская Р.А. Барышевская Т.П. повара
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Барышевская Т.П. повара
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	ежедневно	Березовская Р.А. Барышевская Т.П.

9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Вторушина О.П.
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Березовская Р.А. Барышевская Т.П. Комиссия по питанию
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Вторушина О.П.
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Барышевская Т.П. Березовская Р.А..
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Комиссия по питанию
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Барышевская Т.П. Березовская Р.А.
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	повара
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Вторушина О.П.
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию
<b>Работа с поставщиками</b>			
1.	Заключение договоров на поставку продуктов.	по мере необходимости	Балакер И.П. Дутова О.А.
2.	Подача заявок на продукты, ЗМО	по мере необходимости	Вторушина О.П.
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Вторушина О.П. Совет по питанию