



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Змиевский детский сад комбинированного вида №1»
(МБДОУ «Змиевский детский сад комбинированного вида №1»)

ПРИКАЗ

1 сентября 2023 г.

№ 201

Об организации питания в МБДОУ «Змиевский детский сад комбинированного вида №1».

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 гг.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в МБДОУ «Змиевский детский сад комбинированного вида №1» в соответствии с «Перспективным меню». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Утвердить план мероприятий по организации питания воспитанников на 2023-2024 учебный год (Приложение №1).
2. Организовать подвоз готовой пищи в термосах в Морозовский филиал.
3. Возложить ответственность за организацию питания на учетчика Мухину М.М.
4. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) 8.20-8.50,
 - второй завтрак 9.30-10.10,
 - обед 12.00-13.00,
 - усиленный полдник 16.10-17.00.
5. Ответственной за питание Мухиной М.М.
 - 5.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 5.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
 - 5.3. Предоставлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню. В меню, не утвержденным руководителем учреждения, не могут работать ни кладовщик, ни сотрудники пищеблока.
 - 5.4. Возврат и добор продуктов в меню оформляется не позднее 9.15.
6. Сотрудникам пищеблока, которые отвечают за организацию питания в ДОУ – шеф-повару, повару, кладовщику:
 - 6.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 6.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик – Абросимова М.Н.
 - 6.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.
 - 6.4. Получение продуктов в кладовую производит материально ответственное лицо - кладовщик – Абросимова М.Н.

6.5. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7. Царевой В.М., шеф-повару, и Абрахиной Р.А., шеф-повару, строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующей графику:

- Завтрак:

6.30 Кипячение молока для круп (вермишели).

7.00 Засыпка крупы.

7.45 Засыпка сахара.

7.00 Кипячение воды для приготовления чая.

7.30 Засыпка сахара.

- Обед:

9.00 Закладка мяса.

10.00 Кипячение бульона для 1 блюда.

10.00 Закладка картофеля, овощей.

10.00 Кипячение воды для 2 блюда.

10.30 Закладка продуктов для 2 блюда (рожки, овощи, крупы, картофель)

9.30 Кипячение воды для 3 блюда,

10.00 Засыпка сахара.

- Полдник:

14.00 Кипячение (чая, компота, какао, киселя, кофейного напитка).

14.20 Закладка сахара.

14.30 Кипячение молока.

14.00 Кипячение молока для круп.

14.35 Закладка круп, овощей, картофеля.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Создать комиссии:

1) по контролю над организацией и качеством питания в МБДОУ «Змиевский детский сад комбинированного вида № 1» на 2023-2024 гг. в следующем составе:

- председатель: заместитель заведующей по УВР – Журавлева В.А.

- члены комиссии: ответственный за питание – Мухина М.М.,

воспитатель – Феоктистова Г.И.,

заместитель заведующего по ОБ – Павленко И.В.,

член родительского комитета - Первушина А.В.

Определить работу комиссии в соответствии с планом (Приложение №2).

Проводить плановые заседания комиссии не реже 1 раза в месяц или по мере необходимости, которые оформляются протоколами и доводятся до сведения администрации и родительской общественности.

Членам комиссии информировать родителей об итогах своих проверок при проведении родительских собраний или других мероприятий.

Результаты проверок рассматривать на заседаниях комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся для принятия необходимых мер по устранению выявленных недостатков.

2) по снятию остатков продуктов в кладовой в составе:

- члены комиссии: учетчик – Мухина М.М.,

кладовщик – Абросимова М.Н.,

младший воспитатель – Белевская Н.Е.,

воспитатель – Кулешова Л.Н.,

воспитатель – Пикалова И.А.

3) бракеражные комиссии в составе:

1-ый корпус:

- председатель – заместитель заведующей по обеспечению безопасности – Павленко И.В.,

- в ее отсутствии – заместитель заведующего по УВР Журавлева В.А.
- члены комиссии: ответственный по питанию – Мухина М.М.,
шеф-повар – Царева В.М., повара по смене

2-ой корпус:

- председатель – заведующая – Макарова В.С., в ее отсутствие – заместители заведующего
- члены комиссии: ответственный по питанию – Мухина М.М.,
шеф-повар – Абрахина Р.А., повара по смене.

Результаты проверки отражать ежедневно в бракеражном журнале, указывая количество пищи, время забора пробы и разрешения на отпуск готовой пищи по группам. Ответственный за ведение бракеражного журнала – Мухина М.М.

9. Кладовщику Абросимовой М.Н. - ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтеров ДОУ.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы (приложение №3).

11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима
- картотеку технологии приготовления блюд
- медицинскую аптечку
- график закладки продуктов
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо
- суточную пробу за 2-е суток
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

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

13. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель:

1-ый корпус:

- группа № 1 (средняя группа) - Воспитатель – Овсянкина Т.Г.
Воспитатель – Панкратова К.С.
Младший воспитатель – Цуканова Н.Н.
- группа № 2 (подготовит. группа) - Воспитатель - Кулешова Л.Н.
Воспитатель - Савченко Л.В.
Младший воспитатель – Пименова Р.А.
- группа № 3 (средняя группа) – Воспитатель – Сергеева Е.В.
Воспитатель – Васина О.А.
Младший воспитатель – Гревцева А.М.
- группа № 4 (старший возраст) – Воспитатель – Базарнова Т.В.
Воспитатель – Гущина Е.А.
Младший воспитатель – Сучкова Н.А.
- группа № 5 (старшая группа) – Воспитатель – Внукова И.С.
Воспитатель – Широпятова Г.Д.
Младший воспитатель – Леонова Е.Г.
- группа №6 (младшая группа) – Воспитатель - Синельникова В.С.
Воспитатель – Синельникова О.С.
Младший воспитатель – Петрушина Н.А.

2-ой корпус:

- группа № 1 (2 группа раннего возраста) – Воспитатель – Слепухина Т.М.
Воспитатель – Кондрашина С.В.
Младший воспитатель – Киселева Е.В.
- группа № 2 (2 группа раннего возраста) – Воспитатель – Анисимова Е.Н.
Воспитатель – Кузнецова Л.В.

- Младший воспитатель – Гуева Е.К.
- группа № 3 (2 группа раннего возраста) – Воспитатель Малышева О.М.
Воспитатель Соколова И.Н.
Младший воспитатель – Головачева Н.А.
 - группа № 4 (средний возраст) – Воспитатель - Гревцева Т.В.
Воспитатель - Фитисова О.В.
Младший воспитатель – Белевская Н.Е.
 - группа № 5 (младший возраст) – Воспитатель – Новикова П.Е.
Воспитатель – Левичева И.А.
Младший воспитатель – Сыромятникова О.А.
 - группа № 6 (старший возраст) – Воспитатель – Мареева Е.Ю.
Воспитатель – Феоктистова Г.И.
Младший воспитатель – Черникова О.О.
 - группа № 7 (подготов. возраст) – Воспитатель – Демченкова Е.М.
Воспитатель – Фесенко Г.А.
Младший воспитатель – Михалева И.А.
 - группа № 8 (логопедическая) - Воспитатель – Пикалова И.А.
Воспитатель – Парисенкова Н.И.
Младший воспитатель – Петрова О.А.

15. Общий контроль организации питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, ответственного по питанию – Мухину М.М., шеф-повара – Цареву В.М., шеф-повара Абрахину Р.А.

Заведующий *Макара* – В. С. Макарова

С приказом ознакомлены.

<i>АА</i>	<i>Абрахимова М.Н.</i>	<i>Мухина М.М.</i>	<i>Мухина М.М.</i>
<i>ММ</i>	<i>Мареева Е.Ю.</i>	<i>Гуева Е.К.</i>	<i>Гуева Е.К.</i>
<i>ММ</i>	<i>Малышева О.М.</i>	<i>Голова Головачева Н.А.</i>	<i>Голова Головачева Н.А.</i>
<i>ММ</i>	<i>Абрахина Р.А.</i>	<i>Новикова П.Е.</i>	<i>Новикова П.Е.</i>
<i>ВВ</i>	<i>Васильева О.А.</i>	<i>Левичева И.А.</i>	<i>Левичева И.А.</i>
<i>Ср</i>	<i>Сергеева Е.В.</i>	<i>Сыромятникова О.А.</i>	<i>Сыромятникова О.А.</i>
<i>ТТ</i>	<i>Титова И.А.</i>	<i>Мареева Е.Ю.</i>	<i>Мареева Е.Ю.</i>
<i>ТТ</i>	<i>Петрова О.А.</i>	<i>Феоктистова Г.И.</i>	<i>Феоктистова Г.И.</i>
<i>Дем</i>	<i>Демченкова Е.М.</i>	<i>Черникова О.О.</i>	<i>Черникова О.О.</i>
<i>Нов</i>	<i>Новикова П.Е.</i>	<i>Фесенко Г.А.</i>	<i>Фесенко Г.А.</i>
<i>Лев</i>	<i>Левичева И.А.</i>	<i>Михалева И.А.</i>	<i>Михалева И.А.</i>
<i>Пика</i>	<i>Пикалова И.А.</i>	<i>Пикалова И.А.</i>	<i>Пикалова И.А.</i>
<i>Пар</i>	<i>Парисенкова Н.И.</i>	<i>Петрова О.А.</i>	<i>Петрова О.А.</i>
<i>Кис</i>	<i>Киселева Е.В.</i>		
<i>Лев</i>	<i>Левичева И.А.</i>		

Беллер Беловская Н. Е.
Семел Семикова С. А.
Гимн Гинимбова Д. А.
ИИ Вуканова М. Н.
ИИИ Иурдешица В. И.
ИИИИ Леонорова Т. Т.
Сучкова Сучкова Н. А.
Чарова Чарова В. И.
Дмитр Дмитр С. С.
Вуач Вудешова Л. М.

**План мероприятий по организации и контролю питания в ДОУ
на 2023-2024 учебный год**

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении договора	Заведующий	Договор на поставку продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по приему продуктов питания	Товарно-транспортные накладные
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по приему продуктов питания	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия, шеф-повар	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Бракеражная комиссия, ответственный за организацию питания	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Бракеражная комиссия, администрация	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия, комиссия по контролю за организацией и качеством питания (по плану)	Меню
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Бракеражная комиссия, комиссия по контролю за организацией и качеством питания (по плану)	Технологические карты

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)

4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды

5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда групповой, буфетной	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений

6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия, комиссия по контролю за организацией и качеством питания (по плану)	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Бракеражная комиссия, комиссия по контролю за организацией и качеством питания (по плану)	Визуальный контроль

7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий

7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Медицинский работник	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	Медицинский работник	Инструкции, журнал генеральной уборки

8. Контроль за контингентом обучающихся, режимом питания, гигиеной приема пищи

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Ответственный за организацию питания	Приказ об организации питания
------	-----------------------------	-----------	--------------------------------------	-------------------------------

8.2.	Режим питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия, комиссия по контролю за организацией и качеством питания (по плану)	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Бракеражная комиссия, комиссия по контролю за организацией и качеством питания (по плану)	Акты по проверке организации питания
9. Работа с родителями				
9.1.	Информирование родителей о питании детей	Ежедневно	Воспитатели	Ежедневное меню
9.2.	Анкетирование родителей по вопросам питания в ДОУ	1 раз в год	Воспитатели, старший воспитатель	Справка-анализ анкетирования
9.3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье: - «Правильное питание- залог здоровья дошкольников»; - «Принципы здорового питания»; -«Вредность продуктов быстрого приготовления».	Ежемесячно	Воспитатели	Информация в уголке для родителей
9.4.	Оформление папок-передвижек для родителей- «Здоровое питание - здоровый малыш»	1 раз в квартал	Воспитатели	Папки-передвижки
9.5.	Участие родителей в проведении тематических праздников, досугов «Осенины», «Масленица», «День здоровья», «Путешествие в страну Витаминка»	В соответствии с годовым планом работы ДОУ	Воспитатели, руководитель музея, музыкальные руководители, инструктор по физической культуре и спорту	Сценарии мероприятий
9.6.	«День открытых дверей»	Апрель	Заведующий, зам.заведующего по УВР, старший воспитатель, педагоги ДОУ и филиалов	Информация на официальном сайте ДОУ

9.7.	Акция «Наш огород»	Февраль - сентябрь	Участники образовательных отношений	Проект «Наш огород»
10. Работа с кадрами				
10.1	Консультация для младших воспитателей на тему: «Роль младшего воспитателя в организации питания детей»	март	Старший воспитатель	Материал консультации
10.2.	Собрание коллектива «Организация питания воспитанников ДОУ»	апрель	Заведующая	Протокол собрания
10.3.	Совещание при заведующей «Организация питания. Итоги квартальной работы ответственных за организацию и контроль питания»	Январь, февраль, апрель, май.	Заведующая	Протоколы совещаний
11. Работа с детьми				
11.1.	Беседы, решение проблемных ситуаций с детьми по обучению основам здорового образа жизни: - «Путешествие в страну полезных продуктов»; - «Витаминные грядки»; - «Все ли полезно, что вкусно?»	В соответствии с планом педагогов	Воспитатели	Планирование
11.2.	Занятия по курсу «Валеология»	В соответствии с календарно-тематическим планированием по курсу «ОБЖ».	Воспитатели	Планирование
11.3.	Дежурство по столовой	Ежедневно	Воспитатели	Планирование
11.4.	Просмотр мультфильмов «Фиксики» (серии «Витамины», «Микробы», «Где живет сахар?»)	По мере необходимости	Воспитатели	Планирование
11.5.	Игровая деятельность (д/и, сюжетно-ролевые игры)	Ежедневно	Воспитатели	Планирование
11.6.	Акция «Наш огород»	Февраль - сентябрь	Участники образовательных отношений	Проект «Наш огород»

**План-график контроля за организацией питания в ДОУ
на 2023-2024 гг.**

№ п/п	Мероприятия	Дата
1	Наличие технологического оборудования на пищеблоках, его состояние	Сентябрь
2	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря на группах и пищеблоках	Октябрь
3	Санитарное состояние пищеблока, кладовых	Ноябрь
4	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Декабрь
5	Соблюдение натуральных норм питания	Январь
6	Закладка блюд	Февраль
7	Организация питания в воспитательном процессе: - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям); - соблюдение гигиенических требований	Март
8	Наличие посуды и ее состояние в группах	Апрель
9	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	Май
10	Санитарное состояние в группах	Июнь
11	Выполнение норматива затрат на питание	Июль
12	Своевременность смены спецодежды	Август

График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы

- завтрак (по возрастной группе) 8.05-8.25,
- второй завтрак 9.15-9.45,
- обед 11.30-12.35,
- усиленный полдник 16.00-16.30.