

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 5 комбинированного вида»

ПРИКАЗ

01.10.2021 г.

№ 194

г.Саранск

Об организации питания в ДОУ

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Возложить ответственность на бухгалтера Сидорову И.Л. за:

2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;

2.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

2.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

2.4. контроль продуктов питания на складе в соответствии с ведомостью остатков материалов;

2.5. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.

3. Возложить ответственность на заместителя заведующей по АХЧ Тяпкину Ю.В.:

3.1. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

3.2. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3.3. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

3.4. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

3.5. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

3.6. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

4. Создать бракеражную комиссию в составе:

Домнушкина О.А., медсестра ГБУЗ РМ «Детская поликлиника №4»

Антонова Л.В., заведующая

Сызганова Н.В., шеф-повар

4.1. возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

6. Возложить ответственность на кладовщика Захатову В.Н. за:

6.1. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

6.2. работу с поставщиками продуктов.

7. Возложить ответственность на шеф-повара Сызганову Н.В.:

7.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

7.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов.

7.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

7.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);

7.5. наличие на пищеблоке технологических карт в соответствии с меню – требованием;

7.6. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям.

8. Возложить ответственность на воспитателей за:

8.1. обеспечение приема пищи детьми;

8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

8.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

8.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

9. Утвердить План мероприятий по контролю организации питания на 2021-2022 учебный год (Приложение №1).

10. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МДОУ «Детский сад № 5»

Ознакомлены:

Сидорова И.Л.


Тяпкина Ю.В.

Сызганова Н.В.

Захватова В.Н.

Л.В. Антонова

ВОСПИТАТЕЛИ:


УТВЕРЖДАЮ
 Заведующая МДОУ «Детский сад № 5»
 Антонова Л.В.
 Приказ № 194 от 01.10. 2021 года

**План мероприятий по контролю за организацией питания
 МДОУ «Детский сад № 5» на 2021 – 2022 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1	Издание приказов по организации питания на 2021 – 2022 учебный год	август	заведующая
2	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	шеф – повар, зам.зав. по АХЧ
3	Приобретение спецодежды для поваров	в течение года	зам.зав. по АХЧ
4	Разработка нормативно – методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	заведующая
5	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножки, доски	в течении года	зам.зав. по АХЧ
6	Современная замена колотой посуды	по мере необходимости	зам.зав. по АХЧ
Работа с родителями			
1	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	ежедневно	ответственный за питание, воспитатели
2	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	по мере необходимости	врач, медсестра, воспитатели
3	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели
4	Оформление стенда «Приятного аппетита»	сентябрь	шеф - повар
5	Групповые родительские собрания «Питание детей в детском саду»	февраль	воспитатели
6	Мониторинг питания для детей с пищевыми особенностями (аллергия, сахарный диабет и другие заболевания)	При приеме документов для зачисления ребенка в детский сад	заведующая, врач и медсестра ГБУЗ «Детская поликлиника №4»
7	Анкетирование родителей	сентябрь	старший

	«Питание в образовательном учреждении»		воспитатель, воспитатели
Работа с кадрами			
1	Проверка знаний СанПИН поваров	март	медсестра ГБУЗ «Детская поликлиника №4»
2	Консультация для помощников воспитателей «Санитарное состояние ДОУ»	февраль	медсестра ГБУЗ «Детская поликлиника №4»
3	Оперативный контроль «Организация питания в группах»	ежемесячно	заведующая медсестра ГБУЗ «Детская поликлиника №4»
4	Рабочие совещания по итогам	1 раз в месяц	заведующая
Работа с детьми			
1	Экскурсия детей на пищеблок	ноябрь	воспитатели
2	Создание центров этикета в группах	декабрь	воспитатели старших групп
Контроль за организацией питания			
1	Осуществлении осмотра при поступлении каждой партии продуктов	ежедневно	кладовщик
2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	кладовщик
3	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	кладовщик
4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	кладовщик
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	медсестра ГБУЗ «Детская поликлиника №4»
6	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	шеф - повар
7	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	шеф - повар
8	Осуществления контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведения учета	постоянно	кладовщик

	отчетной документации		
Работа с кадрами			
1	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	заведующая, медсестра ГБУЗ «Детская поликлиника №4»
2	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	кладовщик
3	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематическая	комиссия по питанию, родители
4	Контрольные взвешивания порций на группах	ежедневно	комиссия по питанию, родители
5	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	медсестра ГБУЗ «Детская поликлиника №4»
6	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	медсестра ГБУЗ «Детская поликлиника №4»
7	Контроль за температурным режимом холодных установках	ежедневно	кладовщик шеф – повар
8	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	кладовщик
9	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	медсестра ГБУЗ «Детская поликлиника №4»
Работа с поставщиками			
1	Заключение договора на поставку продуктов. Подача заявок на продукты.	1 раз в квартал 1 раз в неделю	заведующая, бухгалтер
2	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	по мере поступления	заведующая, медсестра ГБУЗ «Детская поликлиника №4», кладовщик