

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 68»**

Приказ

«01» сентября 2022 г.

№ 145

**«Об организации питания детей
МДОУ «Детский сад № 68»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в детском саду в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».
- 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2022-2023 учебный год (приложение №1).
2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза.
3. Ответственному за питание:
 - 3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. 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;
 - в конце меню ставить подписи заведующей хозяйством, повара и заведующей.
 - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в образовательной организации — поварам, завхозу:
 - 4.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 4.2. за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность завхоз Федотова М.В.
 - 4.3. обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ «Детский сад № 68 и поставщиком.
 - 4.4. выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии диетсестры или членов комиссии по питанию.
6. Поварам необходимо:
 - 6.1. строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. выдавать готовую продукцию только после снятия пробы диетсестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощнику воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

И.о.Заведующей МДОУ «Детский сад № 68»

А.А. Волкова

Ознакомлены:

Утверждаю
Заведующая МДОУ «Детский сад №68»
А.А. Волкова
« _____ » _____ 2022г. № _____

**План мероприятий
по контролю за организацией питания
МДОУ «Детский сад № 68»
на 2022- 2023 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2022-2023 учебный год	сентябрь	заведующая
2.	Разработка плана работы по организации питания МДОУ «Детский сад № 68» на 2022-2023 учебный год	сентябрь	заведующая
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Заведующая, члены совета
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	повара, завхоз
5.	Приобретение спецодежды для поваров	по мере необходимости	завхоз
6.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	в течение года	завхоз
7.	Своевременная замена колотой посуды.	по мере необходимости	завхоз
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	воспитатели групп
2.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	1 раз в год	Заведующая, завхоз
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	1 раз в год	Заведующая, завхоз
Работа с детьми			
1.	Создание центров этикета в группах	сентябрь	воспитатели старших возрастных групп
2.	Экскурсия детей на пищеблок.	в течение года	воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	завхоз
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	заведующая, завхоз

3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	повара, завхоз
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	повара
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	заведующая, повар
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	повара
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	повара
8.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	члены совета по питанию
9.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	завхоз
10.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	завхоз
11.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	завхоз, делопроизводитель
12.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	совет по питанию
Работа с поставщиками			
1.	Заключение контракта (договора) на поставку продуктов.	в течение года	заведующая
2.	Подача заявок на продукты.	ежедневно	завхоз
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	по мере поступления	совет по питанию