

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ СТАРОМИНСКИЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 15 «СОЛНЫШКО»**

ПРИКАЗ

от 09.01.2023 г.

№ 47

ст-ца Староминская

**Об организации питания детей
в муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 15 «Солнышко»
муниципального образования Староминский район в 2023 году**

В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в дошкольной образовательной организации, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а также осуществления контроля за качеством питания в 2023 году, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №15 «Солнышко» муниципального образования Староминский район 4-х разовое питание детей в соответствии с 10-ти дневным меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, с 10,5- часовым пребыванием в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №15 «Солнышко» муниципального образования Староминский район (далее - примерное меню), утвержденным заведующей МАДОУ № 15.

2. Утвердить план мероприятий по организации питания детей в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №15 «Солнышко» муниципального образования Староминский район на 2023 год (приложение №1).

3. Утверждать графики выдачи готовых блюд в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №15 «Солнышко» муниципального образования Староминский район на 01.06.2023 года и на 01.09.2023 года.

4. Возложить ответственность за организацию питания в МАДОУ №15 на шеф-повара Вирт Т.В., контроль на мед. сестру Бережную Н.П. (по согласованию).

5. Ответственному за организацию питания шеф-повару Вирт Т.В.:

5.1. Составлять ежедневное меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в настоящем меню-раскладке, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемические требования к организации общественного питания населения».

5.2. Учитывать при составлении меню-раскладки следующее:

- определять нормы питания на каждого ребенка в соответствии с приказом управления образования администрации муниципального образования Староминский район от 19.03.2021 года № 300 «Об установлении норм питания для детей в муниципальных дошкольных образовательных организациях», проставляя норму выхода блюд;

- вносить изменения в меню-раскладку по необходимости, предварительно согласовав вносимые изменения с заведующим МАДОУ;

- производить замену продуктов в соответствии с таблицей замены продуктов СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-раскладке дописывать его в конце списка;

- в конце меню-закладки ставить подписи кладовщика, повара, утверждает заведующая ДОУ.

5.3. Представлять меню-раскладку для утверждения заведующей МАДОУ накануне предшествующего дня, указанного в меню-раскладке.

6. Шеф-повару Вирт Т.В. и повару Погореловой В.С. производить ежедневно витаминизацию третьего блюда непосредственного перед раздачей пищи.

7. Шеф-повару Вирт Т.В. и повару Погореловой В.С. оформлять возврат и добор продуктов накладной не позднее 10.00 часов дня, указанного в меню-раскладке.

8. Шеф-повару Вирт Т.В. предоставлять ежеквартально в управление образования администрации муниципального образования Староминский район (далее – управление образования) отчет о выполнении норм питания по утвержденной форме.

8.1. Производить расчеты ингредиентов и калорийность пищи по накопительной ведомости продуктов питания.

9. Шеф-повару Вирт Т.В. и повару Погореловой В.С. проводить систематический учет бракеража готовой и сырой продукции, вести накопительные ведомости по выполнению натуральных норм питания, участвовать ежедневно в работе бракеражной комиссии, оценивать готовые блюда, разрешать их к выдаче, производить запись в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

9.1. Шеф-повару Вирт Т.В. и повару Погореловой В.С. осуществлять ежедневный контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в соответствующем журнале.

10. Шеф-повару Вирт Т.В. осуществлять контроль за организацией питания в МАДОУ согласно утвержденному плану.

11. Шеф-повару Вирт Т.В. и повару Погреловой В.С. вести документацию по организации питания согласно номенклатуре дел:

- накопительную ведомость расхода продуктов питания;
- Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Гигиенический журнал.

12. В мед. блоке хранятся:

- медицинская аптечка;
- суточная проба за 2 суток (48 часов).

13. Возложить ответственность за организацию работы на пищеблоке в соответствии с требованиями на шеф-повара Вирт Т.В.

13.1. Заведующей хозяйством Буровиной Е.В.:

- нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока согласно требованиям объемов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарем, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами для дезинфекции;

- нести ответственность за материально-техническое обеспечение групп: столами и стульями, соответствующими росту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами.

13.2. Кладовщику Сербат Е.И. и заведующей хозяйством Погреловой В.С. за:

- своевременность подачи на доставку продуктов питания, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов,

- вести документацию (книга учета материальных ценностей, книга регистрации накладных, накопительная ведомость расхода продуктов питания).

13.2.1. Принимать качественные продукты по утвержденному графику от поставщиков, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденному меню при наличии следующих документов: товарной накладной на каждый продукт питания (обращать внимание на соответствие качественного удостоверения, обращать внимание на сроки реализации) постоянно;

13.2.2. Производить ежедневно выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню – раскладкой, производить соответствующие записи в журнале бракеража сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

13.2.3. Соблюдать ежедневно правила хранения пищевых продуктов в холодильной камере, складах, проводить контроль за температурой в холодильном оборудовании.

13.2.4. Производить выдачу-возврат дополнительных продуктов, согласно данным о количестве детей, накладной на дополучение или возврат продуктов.

13.2.5. Вести ежедневный учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи в журналах.

13.2.6. Производить систематическую сверку получения и расходования продуктов питания в МКУ «ЦБУО».

13.2.7. Оформлять актом, подписываемым представителями МАДОУ и поставщиком, обнаруженные некачественные продукты или их недостачу.

Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующей меню – раскладкой не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в меню - раскладке.

13.2.8. Строго следить за закрытием склада в течение рабочего времени, не допускать присутствия посторонних лиц и сотрудников МАДОУ на пищеблоке и на складе.

14. Шеф-повару Вирт Т.В. и поварам Галушка Т.В., Романченко Е.В., Погореловой В.С.:

14.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с утвержденными технологическими картами.

14.2. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов Совета по питанию согласно утвержденному графику в соответствии с меню-раскладкой.

14.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в журнале бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с утвержденным графиком выдачи готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню.

14.4. Соблюдать условия хранения пищевых продуктов.

14.5. Строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов.

14.6. Принимать точно по весу доброкачественные продукты из кладовой, обеспечивать их гигиеническую и термическую обработку, культурную подачу пищи детям, в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка.

14.7. Следить за маркировкой кухонного инвентаря и кухонной посуды.

14.8. Использовать инвентарь в соответствии с маркировкой и строго по назначению.

15. Повару Погореловой В. С., кухонному рабочему Зацаринной Л.Н.:

15.1. Строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств.

15.2. Обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого инвентаря согласно утвержденным инструкциям.

15.3. Обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, производить ежедневную уборку помещений пищеблока, согласно инструкции.

15.4. Следить за санитарным состоянием пищеблока, кухонного инвентаря и оборудования, содержать его в чистоте (производить уборку согласно утвержденному графику).

На пищеблоке иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности,
- должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты;
- утвержденный график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд (для контроля соответствия выхода готового порционного блюда, указанному в меню).

16. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников каждой группы на воспитателей: Бабенко С.В., Костенко И.Н., Мороз Т.В., Кулешову С.В., Матюшко М.В., Донец Н.В, Швед О.В., Ковалеву М.А., Донец К.В., Булатецкую М.О., Сердюк Н.В., Стукало Л.Р., Липенину Л.К., Ватулину Е.Н., Лысенко О.О., Романенко А.Г., Романченко Т.Н., Данильченко М.А., Хлебко О.В.

16.1. Воспитателям, ответственным за организацию питания, систематически:

- осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания воспитанников в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи;
- обновлять меню в уголке для родителей с указанием объема порций каждого блюда;
- вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей, родителей (законных представителей), размещать в уголке для родителей рекомендации по питанию детей в домашних условиях.

17. Старшим воспитателям Мельник М.А., Сергань С.В., заместителю заведующей Решетняк Е.А. проводить работу по организации питания в ДОУ в соответствии с утвержденным планом мероприятий по организации питания детей в ДОУ на 2023 год.

18. Контроль за организацией питания в ДОУ №15 осуществлять в соответствии с утвержденным планом мероприятий по контролю за организацией питания в МАДОУ «ДС № 15 «Солнышко» на 2023 год.

19. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующая МАДОУ «ДС № 15 «Солнышко»



А.П. Цыгикало

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

УТВЕРЖДЕН
приказом МАДОУ
«ДС № 15 «Солнышко»
от 09.01.2023 г. № 47

ПЛАН

мероприятий по организации питания детей в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 15 «Солнышко» муниципального образования Староминский район на 2023 год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2023 год	январь	Цыгикало А.П., заведующая
2.	Разработка плана работы по организации питания МАДОУ на 2023 год	январь	Цыгикало А.П., заведующая
3.	Заседание Совета по питанию	1 раз в квартал	Цыгикало А.П., заведующая
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Романченко Е.В., повар, Галушка Т.В., повар, Погорелова В.С., повар
5.	Приобретение спецодежды для работников пищеблока	По мере необходимости	Зав. хозяйством Буровина Е.В.
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	В течение года	Цыгикало А.П., заведующая
7.	Ревизия посуды на пищеблоке и своевременная ее замена	В течение года	Буровина Е.В. зав. хозяйством
8.	Своевременная замена колотой посуды	По мере необходимости	Буровина Е.В. зав. хозяйством
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	По мере необходимости	Цыгикало А.П., заведующая Вирт Т.В., шеф-повар
10.	Ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил Контроль за организацией рационального режима дня и питания.	ежедневно	Мед. Сестра Бережная Н.П. (по согласованию), Вирт Т.В.,

			шеф-повар, старший воспитатель Мельник М.А.
11.	Проверка работников пищеблока на гнойничковые заболевания	ежедневно	Мед. сестра Бережная Н.П. (по согласованию)
12.	Ведение учетно-отчетной документации	ежедневно	Вирт Т.В., шеф-повар, Сербат Е.И., Погорелова В.С., заведующая хозяйством
13.	Проверка документации шеф-повара и кладовщика согласно требованиям СанПиН		Цыгикало А.П. заведующая
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Вирт Т.В., шеф-повар, Воспитатели групп
2.	Индивидуальное консультирование родителей по питанию детей.	по мере необходимости	Воспитатели групп, мед. сестра (по согласованию)
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье с использованием всевозможных форм (уголки для родителей, буклеты, видеоролики)	1 раз в месяц	Воспитатели групп, мед. сестра (по согласованию)
Работа с кадрами			
1.	Ознакомление сотрудников с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения»	Постоянно	Цыгикало А.П. заведующая, мед. сестра (по согласованию)
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Март	Мед. сестра Бережная Н.П. (по согласованию)
3.	Проверка состояния работы по организации питания в ДОУ	Апрель	Цыгикало А.П. заведующая, мед. сестра (по согласованию)

Работа с детьми			
1.	Викторина «Путешествие витаминки»	Февраль	Мельник М.А., старший воспитатель, воспитатели групп
2.	Выпуск газеты «Кулинарные традиции в семье»	Апрель	Мельник М.А., старший воспитатель, воспитатели групп
3.	Беседы с детьми: «Вкусная и здоровая пища», «Моя любимая еда, какая она?» и т.д.	В соответствии с планом	воспитатели групп
4.	Выставка детского творчества «Витамины с грядки»	Август	Мельник М.А., старший воспитатель, воспитатели групп
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов	1 раз в год	Сербат Е.И., кладовщик
2.	Подача заявок на продукты.	1 раза в неделю	Сербат Е.И., кладовщик
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	по мере поступления	Вирт Т.В., шеф-повар

Старший воспитатель



М.А. Мельник