



БЕЛОЯРСКИЙ РАЙОН
ХАНТЫ – МАНСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ БЕЛОЯРСКОГО РАЙОНА
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «БЕРЕЗКА» г. БЕЛОЯРСКИЙ»
(МАДОУ «Детский сад «Березка» г. Белоярский)»

ПРИКАЗ

От 25.08.2021 г.

№ 193

г. Белоярский

Об организации питания воспитанников в 2021-2022 учебном году

Руководствуясь ст. 28 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 ноября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью обеспечения воспитанников ДОО сбалансированным рациональным питанием

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников ДОО в соответствии с основным десятидневным меню, утвержденным приказом заведующего от 17 августа 2021 года № 189, составленным на основе рационов питания для детских образовательных учреждений, разработанных автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» г.Новосибирск (далее – СибУПК). Питание воспитанников, нуждающихся в диетическом питании (сахарный диабет) осуществлять по согласованию с родителями в соответствии с меню диетического питания, составленным на основе рациона, разработанного СибУПК.

2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников на шеф-повара Гарифуллину Г.Ф.

3. Шеф-повару Гарифуллиной Г.Ф.:

3.1. Исключить случаи нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания.

3.2. Совместно с медицинским персоналом ДОО (Абдрахимова А.Г.) составлять ежедневное меню-требование в день, предшествующий, указанному в меню, представлять заведующему на утверждение.

3.3. Обеспечить строгое соблюдение технологии приготовления блюд.

3.4. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать заместителю заведующего Мартыновой И.Н.

3.5. Обеспечить строгое соблюдение режима тепловой обработки изделий из мясных, рыбных и молочных продуктов.

3.6. Обеспечить контроль за соблюдением температурного режима готовых блюд при их раздаче.

3.7. Обеспечить наличие в пищеблоке:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- медицинской аптечки;
- графика выдачи готовых блюд;
- норм готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточной пробы за 2 суток;
- посуды с указанием веса пустой тары и соответствующей маркировкой

4. Поварам Ивановой И.Г., Корневой Е.А., Веремьевой Н.Н.:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

4.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

4.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

4.4. Оставлять в специально отведённом шкафу одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи.

4.5. Личные вещи хранить отдельно от рабочей одежды и обуви, не допускать их попадание в рабочие цеха.

4.6. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов.

5. Медицинскому персоналу ДОО (Абдрахимова А.Г.):

5.1. Контролировать выполнение санитарно-гигиенических правил организации питания в ДОО (состояние фактического питания, состояние пищевого блока, составление меню, бракераж готовой продукции).

5.2. Осуществлять входной контроль поступающих на пищевой блок продуктов питания, результаты контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

5.3. Контролировать соблюдение сотрудниками правил личной гигиены с отметкой в соответствующем журнале.

5.4. Контролировать закладку продуктов в котёл.

5.5. Обеспечить выполнение натуральных норм продуктов питания.

6. Кладовщику Астаховой В.И.:

6.1. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на склад ДОО без сопроводительных документов.

6.2. Обеспечить контроль качества и безопасности поступающих продуктов питания: проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям.

6.3. Не допускать прием на склад пищевых продуктов с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

6.4. Строго соблюдать сроки и условия хранения продуктов.

6.5. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00. дня, предшествующего указанному в меню.

7. Членам бракеражной комиссии ежедневно осуществлять контроль качества готовой продукции с отметкой в соответствующем журнале.

8. Организовать прием пищи воспитанниками непосредственно в групповых помещениях.

9. Возложить ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе на воспитателей и помощников воспитателя:

- группа № 1 «Малышок»: воспитатели: Носова М.Л., Бурданова О.А.

помощник воспитателя: Бабушкина А.А., Котельникова И.Я.

- группа № 2 «Капитошка»: воспитатели: Супрун Е.Ю., Султалиева З.М.
помощники воспитателя: Клячина М.Н., Абдужалилова У.А.
- группа № 4 «Солнышко»: воспитатели: Храмова Э.Р.
помощники воспитателя: Панченко Л.В., Васедкова Я.М.
- группа № 5 «Ромашка»: воспитатели: Костарева М.В., Плахота А.М.
помощники воспитателя: Зонова Э.А.
- группа № 6 «Солнышко»: воспитатели: Анисимова Н.И., Зинченко А.И.
помощники воспитателя: Гараева Г.М.
- группа № 7 «Брусничка»: воспитатели: Егорова О.Н., Букаринова Д.Т.
помощники воспитателя: Ядыкина Н.В.
- группа № 8 «Радуга»: воспитатели: Яковлева Л.А.,
помощники воспитателя: Галева Е.Г.
- группа № 9 «Сказка»: воспитатели: Тухтасинова Ш.Г., Тепликова В.С.
помощники воспитателя: Касикова Н.А.
- группа № 10 «Почемучки»: воспитатели: Ефремова С.В., Нуриахметова А.С.
помощники воспитателя: Делендреева Л.В.

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

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищевого блока в группы согласно приложению 1 к настоящему приказу.

11. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания согласно приложению 2 к настоящему приказу.

12. Заместителю заведующего Мартыновой И.Н.:

12.1. Обеспечить проведение производственного контроля организации питания в соответствии с утвержденной программой производственного контроля на текущий год.

12.2. Вести работу по укреплению материально-технической базы пищеблока. Производить замену пришедшего в негодность оборудования, инвентаря, посуды, столовых приборов и др. как на пищевом блоке, так и в групповых помещениях.

13. Специалисту по закупкам Банасяк Н.В. обеспечить своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания.

14. Заместителю заведующего Лубягиной Т.А. обеспечить контроль за работой воспитателей по привитию культурно-гигиенических навыков воспитанникам во время приема пищи.

15. В случае отсутствия ответственных должностных лиц (отпуск, болезнь, иные причины) ответственность за выполнение приказа возлагается на лиц, исполняющих должностные обязанности отсутствующих.

16. Общий контроль за организацией питания в ДОО оставляю за собой.

17. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



А.В. Дмитриева

План мероприятий по контролю за организацией питания

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Мартынова И.Н. Гарифуллина Г.Ф.
2.	Приобретение спецодежды для сотрудников пищеблока	По мере необходимости	Банасяк Н.В.
3.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи и др.	По мере необходимости	Мартынова И.Н.
4.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Мартынова И.Н.
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Воспитатели групп Медицинские сестры
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Воспитатели групп Медицинские сестры
3.	Обновление информации о здоровом питании в уголках для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели групп
4.	Выпуск буклета «Поговорим о правильном питании»	январь	Воспитатели групп Медицинские сестры
5.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	март	воспитатели групп
6.	Заседание Совета родителей по вопросам организации питания в ДОУ.	Март	А.В. Дмитриева Лубягина Т.А.
7.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиН у сотрудников пищеблока, помощников воспитателя	1 раз в год	А.В. Дмитриева
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания, сервировка стола».	Февраль	Лубягина Т.А.
3.	Текущий контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	В течение года	А.В. Дмитриева Лубягина Т.А. Медицинские сестры
Работа с детьми			
1.	Экскурсия детей на пищеблок.	В течение года	Воспитатели групп
2.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	В течение года	Воспитатели групп старшего дошкольного возраста
3.	Чтение художественной литературы	В течение года	Воспитатели групп
Оперативный контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Медицинские сестры Астахова В.И.
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства продовольственных товаров	ежедневно	Медицинские сестры
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Дмитриева А.В. Гарифуллина Г.Ф. Медицинские сестры
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Дмитриева А.В. Гарифуллина Г.Ф. Медицинские сестры

5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Гарифуллина Г.Ф. Медицинские сестры
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Гарифуллина Г.Ф.
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Гарифуллина Г.Ф. Медицинские сестры
8.	Обеспечение С-витаминизации рациона питания.	ежедневно	Гарифуллина Г.Ф. Медицинские сестры
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	А.В. Дмитриева Медицинские сестры
10.	Контроль за закладкой продуктов в котел на пищеблоке	ежедневно	Медицинские сестры
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Медицинские сестры Астахова В.И.
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Дмитриева А.В. Лубягина Т.А. Медицинские сестры
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Гарифуллина Г.Ф. Медицинские сестры
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Гарифуллина Г.Ф. Медицинские сестры
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Дмитриева А.В. Мартынова И.Н. Гарифуллина Г.Ф. Медицинские сестры
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Гарифуллина Г.Ф. Медицинские сестры
17.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Астахова В.И. Щербина А.Н. Банасяк Н.В.
18.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Астахова В.И. Медицинские сестры
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Банасяк Н.В.
2.	Подача заявок на продукты.	1 раз в неделю	Астахова В.И.
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Астахова В.И. Гарифуллина Г.Ф. Медицинские сестры