

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА «СОЛНЫШКО»
(МБДОУ «ДСОВ «Солнышко»)**

628100, ул. Пионерская, д. 11 А, п.г.т. Октябрьское, Октябрьский район, Тюменская область, ХМАО – Югра
ИНН 8614003826, ОКПО 45792079, ОГРН 1028601501730, КПП 861401001
Тел/факс: (34678) 2-11-82, e-mail: sol-ds@oktregion.ru

ПРИКАЗ

«01» августа 2023 года
пгт. Октябрьское

№ Д/ОП-11 - од

Об организации питания воспитанников в 2023/2024 учебном году

На основании СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», СП 3.1.\2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству и организации работы образовательной организации и других объектах социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)», с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в дни работы МБДОУ «ДСОВ «Солнышко» питание воспитанников в 2023/2024 учебном году в соответствии с десятидневным сезонным меню.
2. Установить в 2023/2024 учебном году кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания 12 часов – четырёх разовое питание.
3. Определить в 2023/ 2024 учебном году следующий режим питания воспитанников согласно (приложение 1)
4. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 2).
5. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 3).
6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания (приложение 4)
7. Возложить ответственность на шеф – повара Чиликову В.Н. (лицо его заменяющее) за :
 - составление ежедневно меню-требование установленного образца с учетом здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста.
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии продуктов.
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
 - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
 - правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН.
 - выдачу готовой пищи только после снятия пробы.
 - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильность ее хранения.
 - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по ведению контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - ежедневное вывешивание на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных комнатах групп, меню на день.
 - ежедневная выдача рациона питания по индивидуальному меню (если таковое имеется).
8. Возложить ответственность за проведение контроля на медицинских работников Мамбетову Н.А., Кучер Н.А.:
- ежедневного проведения С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.
 - правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 - снятием пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
 - ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильность ее хранения.
 - ежемесячным подсчетом ингредиентов и калорийности пищи по ведению контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - ежедневным вывешиванием на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных комнатах групп, меню на день.
 - ежедневной выдачей рациона питания по индивидуальному меню (если таковое имеется).
9. Создать бракеражную комиссию в составе:
- Председатель комиссии: Е.В. Давыдовой - заведующий МБДОУ «ДСОВ «Солнышко».
 - Члены комиссии: Иванова А.И. кладовщик;
Плесовских В.С. – специалист в сфере закупок;
Мамбетова Н. О. - медицинская сестра.
- Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
 - Комиссии руководствоваться в работе «Положением о бракеражной комиссии»
10. Возложить ответственность на заместителя заведующего по АХД Постникову Н.Д. за
- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования.
 - оснащение кухонным инвентарем.
 - посудой и моющими средствами.
- 10.1. Возложить ответственность на кладовщика Иванову А.И. и лиц её заменяющих
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации:
 - работу с поставщиками продуктов;
 - приёмку продуктов питания.
11. Воспитателям групп:
- воспитанников о предоставлении детям льготного питания и документах, которые для этого необходимо предоставить в детский сад;
 - в дни работы МБДОУ «ДСОВ «Солнышко»» в течение года предоставлять ответственному за организацию питания Мамбетовой Н.О. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
 - проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о мероприятиях, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду;
 - обеспечить прием пищи детьми;
 - соблюдать санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - формировать навыки самообслуживания у детей и правила этикета.
12. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, организацию питьевого режима групп на

воспитателей и младших воспитателей групп.

13. Главному бухгалтеру Шириновой Е.И. (лицу её заменяющему):

– обеспечить своевременное перечисление целевых средств на питание воспитанников;

– осуществлять контроль использования поступающих родительских средств детей в полном объеме.

14. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей совета административно-общественного контроля за организацией и качеством, членов Управляющего совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

15. Специалисту по управлению персоналом Бажановой Е.В. до 01.09.2023 г. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте детского сада.

16. Приказ вступает в силу с 01.09.2023 года.

17. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «ДСОВ «Солнышко»



Е.В. Давыдова

С приказом ознакомлены

Чирякова В.И.

Режим питания воспитанников

Тип питания	Режим пребывания воспитанников в группах
	12 - часовой
Завтрак	08:30–09:05
Второй завтрак	10:10–10:20
Обед	11:55–13:05
Усиленный полдник	16:15–17:15

График закладки основных продуктов

Время	Наименование блюда	Продукты
7.00	1 блюдо (обед)	Мясо, кура Приготовление продуктов для запуска
7.10	Завтрак	Сахар в кашу
7.20		Сахар в напиток
7.30		Масло сливочное в блюдо по меню
9.00	Выпечка на ужин	Тесто для выпечки
10.00-11-00	1 блюдо (обед)	Продукты- овощи, крупы
10.00	3 блюдо (обед)	Сахар в напиток
11.00	2 блюдо (обед)	Масло во 2 блюдо
13.00	Полдник	Продукты для полдника
13.30-14.00	Ужин	Продукты для ужина

План – график выдачи пищи с пищеблока

	Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотнённый плодник
1.	1 младшая группа А	8.24	10.00	12.04	16.24
2.	1 младшая группа Б	8.27	10.00	12.07	16.27
3.	1 младшая группа В	8.30	10.00	12.10	16.30
4.	1 младшая группа Г	8.33	10.00	12.13	16.33
5.	2 младшая группа Д	8.12	10.00	11.52	16.12
6.	Средняя группа А	8.15	10.00	11.55	16.15
7.	Средняя группа Б	8.18	10.00	11.58	16.18
8.	Старшая группа А	8.21	10.00	12.01	16.21
9.	Старшая группа Б	8.00	10.00	11.40	16.00
10.	Старшая группа В	8.03	10.00	11.43	16.00
11.	Подготовительная группа А	8.06	10.00	11.46	16.06
12.	Подготовительная группа Б	8.09	10.00	11.49	16.09

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«МБДОУ «ДСОВ «Солнышко»»
_____ Давыдова Е.В.
« ____ » _____ 2023 года

План мероприятий
по контролю за организацией питания
МБДОУ «ДСОВ «Солнышко»

Контроль за организацией питания			
1	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	Постоянно	Медицинская сестра
2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Медицинская сестра
3	Контроль за санитарным состоянием кухни и склада продуктов.	Ежедневно	Медицинская сестра
4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Медицинская сестра
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Ежедневно	Медицинская сестра
6	Соблюдение технологических инструкций	Ежедневно	Шеф – повар
7	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	Ежедневно	Медицинская сестра
8	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Медицинская сестра
9	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации.	Постоянно	Медицинская сестра
10	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Медицинская сестра
11	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	По мере привоза продуктов	Кладовщик
12	Контроль за организацией процесса кормления в группах	1 раз в квартал	Совета административно-общественного контроля
13	Контрольные взвешивания порций в группах	1 раз в полугодие	Совета административно-общественного контроля
14	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	Медицинская сестра

15	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группах	1 раз в полугодие	Совета административно-общественного контроля
16	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Санитарная комиссия
17	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	Ежедневно	Медицинская сестра, Зам. зав. по АХД
18	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Бухгалтер по питанию