

**ПРИКАЗ**

от 30.06.2021 г.

№ 129

Каменск-Уральский городской округ

**«Об организации питания в 2021-2022 учебном году»**

На основании Постановления от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также в целях обеспечения сбалансированного рационального питания детей,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать с 01.09.2021г. 3-х разовое питание воспитанников Детского сада в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню»:

завтрак – (калорийность) - 25 %,

обед – (калорийность) - 35%,

усиленный полдник – (калорийность) - 30%.

Итого 90% от суточной потребности, в соответствии с требованиями СанПиН.

2. Всем работникам Детского сада строго соблюдать санитарные правила СП 2.4.36.48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.

4. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания.

5. Возложить ответственность за организацию питания на Рябову Наталью Вячеславовну, калькулятора.

6. Рябовой Наталье Вячеславовне, калькулятору:

6.1. Осуществлять систематический контроль за:

- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания;
- соблюдением правил личной гигиены персонала пищеблока;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- наличием на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- графиком выдачи готовых блюд;
- соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- температурного режима холодильного оборудования;



- ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции и т.д.).

6.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи калькулятора, кладовщика, шеф повара.

6.3. Изменения в меню вносить только с разрешения заведующего детским садом;

6.4. Представлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6.5. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

6.6. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специально информационном стенде пищеблока.

7. Возложить ответственность за своевременность доставки пищевых продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент, получаемых с базы продуктов, на Макарчук Валентину Федоровну, кладовщика.

8. Макарчук Валентине Федоровне, кладовщику:

- своевременно составлять предварительные заявки на поставку продуктов питания, соответствующих меню, предусмотренных контрактом;
- осуществлять контроль за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- соблюдать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при хранении продуктов в складе;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;

9. Свиркиной Ларисе Викторовне, шеф-повару:

Обеспечить пищеблок необходимой документацией, а именно:

- инструкциями по ОТ и ТБ, пожарной безопасности,
- инструкциями по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностными инструкциями;
- картотекой технологических карт приготовления блюд;
- журналом «Здоровья» работников пищеблока;
- графиком закладки основных продуктов;
- графиком выдачи готовых блюд на группы.

10. Работникам пищеблока: поварам Корепановой Светлане Васильевне, Кагармановой Елене Ивановне, Шишиной Анне Руслановне:

- работать только по правильно оформленному меню-требованию;
- соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов согласно утвержденному графику, в присутствии ответственного за закладку лица;
- выдавать готовую продукцию, только после снятия пробы членами бракеражной комиссии, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале, согласно графику выдачи пищи на группы;

11. Мильхайдаровой Елизавете Юрьевне, заместителю заведующего по ХР:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования;
- осуществлять контроль за выполнением должностных обязанностей работников пищеблока.



12. Осенних Марии Ивановне, заместителю заведующего по ВМР:

Своевременно осуществлять контроль:

- за качеством организации питания в группах;
- за правильной сервировкой столов;
- за формированием у воспитанников навыков культуры еды, этикета приема пищи.

13. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах, в соответствии с графиком выдачи готовых блюд, на воспитателей, младших воспитателей, помощников воспитателей:

*группа раннего возраста:*

Ильясова О.А. – воспитатель;

Черепанова С.С. – пом. воспитателя;

*1 младшая группа «А»:*

Дьячкова О.В. – воспитатель;

Тарасова О.А. – воспитатель;

Наумова Ю.А. – пом. воспитателя;

*1 младшая группа «Б»:*

Кулитис Т.С. – воспитатель;

Соболева И.А. – воспитатель;

Мансурова Т.А. – пом. воспитателя;

*1 младшая группа «В»:*

Бегунова А.В. – воспитатель;

Штельц И.Б. – воспитатель;

Гайсина Р.Г. – пом. воспитателя;

*2 младшая группа:*

Шардинова О.В. – воспитатель;

Шулепова А.А. – воспитатель;

Швецова А.Л. – пом. воспитателя;

*Средняя группа «А»:*

Бражных О.В. – воспитатель;

Калашникова Н.С. – воспитатель;

Санникова Т.В. – мл. воспитатель;

*Средняя группа «Б»:*

Сивалоб О.И. – воспитатель;

Мальцева Г.И. – воспитатель;

*Старшая группа «А»:*

Коновалова Ж.М. – воспитатель;

Марянинова Е.С. – воспитатель;

Шафикова Ю.С. – пом. воспитателя;

*Старшая группа «Б»:*

Иванова С.А. – воспитатель;

Тимошкова Л.А. – воспитатель;

Зубченко С.А. – пом. воспитателя;

*Подготовительная группа «А»:*

Свидерская Е.Г. – воспитатель;

Жигунова Н.Н. – воспитатель;

Чемезова Е.Л. – пом. воспитателя;

*Подготовительная группа «Б»:*

Бороздина О.В. – воспитатель;

Углова М.М. – воспитатель;



Лаптева В.С. – пом. воспитателя;

Группа для детей с тяжелым нарушением речи (ТНР):

Ларюшкина Е.Л. – воспитатель;

Мусина Н.В. – воспитатель;

Семенова Н.Н. – мл. воспитатель.

- строго выполнять график получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;

14. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



Н.В. Шахмаева

С приказом ознакомлены:

Зоренкова О.И. 30.06.2021



Редобова И.И.

Тимошкова Л.А. 

Брантик 

Козырева О.А. 

Щербакова 

Шинина А. 

Шардункина 


Камалетдинова И.С. 


Тимова 

Селверова О.И. 


Марьяничева Е.С. 

Тарасова О.А. 

Бродкина О.В. 


Кивелева Я.Л. 


Сведерская Е.Г. 


Саммикова Т.В. 

Кумишова Е.С. 

Ларюшкина Е.Л. 


Соболева И.А. 


Жигунова Н.Н. 


Манакина В.В. 

Моторова О.С. 

Шмелева И.В. 

Бегунова А.В. 

Наумова Ю.А. 

Мухоморова Е.В. 

Павлова Р.Р. 

Амволов В.П. 



**План мероприятий  
по организации питания детей  
на 2021-2022 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2021-2022 учебный год	сентябрь	Шахмаева Н.В.
2.	Разработка плана работы по организации питания на 2021-2022 учебный год	сентябрь	Шахмаева Н.В. Рябова Н.В.
3.	Приобретение спецодежды для поваров, воспитателей, помощников воспитателей	по мере необходимости	Мильхайдарова Е.Ю.
4.	Состояние и функционирование технологического оборудования	еженедельно	Мильхайдарова Е.Ю.
5.	Замена посуды на пищеблоке: кастрюли, ковши, ножи, доски. Приобретение электронных весов.	в течение года	Мильхайдарова Е.Ю.
6.	Своевременная замена битой посуды в группах.	по мере необходимости	Мильхайдарова Е.Ю.
	Приобретение скатертей, салфеток для групп.	по мере необходимости	Шахмаева Н.В. Мильхайдарова Е.Ю.
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Консультация для младших воспитателей, помощников воспитателя на тему: «Этикет с малых лет».	октябрь	Рябова Н.В. Свиркина Л.В.
2.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков» в группах младшего и среднего дошкольного возраста.	ноябрь	Рябова Н.В.
3.	Производственное совещание: 1. «Роль воспитателя, младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по административно-общественному контролю за организацией питания детей в группах»	сентябрь май	Рябова Н.В. представитель комиссии по адм.- общ. контролю
4.	Рабочие совещания по питанию (с заместителями, калькулятором, кладовщиком, поварами, воспитателями)	1 раз в месяц	Шахмаева Н.В.
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Экскурсия детей на пищеблок	сентябрь	младшая группа
2.	Создание центров этикета в группах	сентябрь	воспитатели старших, подготовительных групп
3.	Коллаж «Приглашаем к столу»	октябрь	старшие группы
4.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	ноябрь	воспитатели
5.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	ноябрь - декабрь	Средняя группа «Б»
6.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	февраль	подготовительная группа
7.	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	группа ТНР
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	сентябрь	Рябова Н.В., воспитатели групп
2.	Творческая выставка «Осенняя фантазия»	октябрь	Воспитатели групп
3.	Информирование родителей об ассортименте	ежедневно	Рябова Н.В.



	питания детей (меню на сегодня).		
4.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Фельдшер Найдина М.А.
5.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
6.	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	январь	воспитатели подготовительных групп
7.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	1 апреля	Шеф-повар Свиркина Л.В., Воспитатели групп
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Рябова Н.В. Макарчук В.Ф.
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Рябова Н.В. Макарчук В.Ф.
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места поваров	ежедневно	Рябова Н.В.
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Рябова Н.В.
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Рябова Н.В. Шахмаева Н.В.
6.	Соблюдение технологии приготовления блюд	ежедневно	Рябова Н.В.
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Рябова Н.В.
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	ежедневно	Рябова Н.В.
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Рябова Н.В. Макарчук В.Ф.
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Н.В. Рябова
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	вторник	Рябова Н.В. Макарчук В.Ф.
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Осенних М.И. административно- общественный контроль
13.	Контрольные взвешивания порций в группах	по мере необходимости	административно- общественный контроль
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции в группы	ежедневно	Рябова Н.В.
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Рябова Н.В. Мильхайдарова Е.Ю.
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Мильхайдарова Е.Ю.
17.	Снятие остатков продуктов питания в складе	1 раз в месяц	Мильхайдарова Е.Ю. Макарчук В.Ф.
18.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Шахмаева Н.В. Рябова Н.В.
<b>Работа с поставщиками</b>			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	2 раза в год	Шахмаева Н.В.
2.	Подача заявок на продукты.	ежедневно	Макарчук В.Ф.
3.	Контроль за качеством поставляемых продуктов.	ежедневно	Макарчук В.Ф. Рябова Н.В.



### График выдачи пищи

Группа	Завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста	08:00	11:30	16:00
1 младшая группа «А»	08:02	11:33	16:02
1 младшая группа «Б»	08:04	11:36	16:04
1 младшая группа «В»	08:07	11:38	16:06
2 младшая группа	08:10	11:40	16:08
Средняя группа «А»	08:13	11:50	16:10
Средняя группа «Б»	08:16	11:55	16:12
Группа ТНР	08:20	12:00	16:14
Старшая группа «А»	08:23	12:20	16:16
Старшая группа «Б»	08:25	12:25	16:18
Подготовительная группа «А»	08:28	12:30	16:20
Подготовительная группа «Б»	08:30	12:35	16:22