

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 3» Изобильненского городского округа Ставропольского  
края

## ПРИКАЗ

01.09.2021года

№ 53-од

«Об организации питания детей в 2021-2022 учебном году и назначении  
ответственного за питание детей на 2021-2022уч.год»

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для  
формирования здорового образа жизни ,охраны и укрепления здоровья,  
социальных гарантий воспитанников ,строгого выполнения и соблюдения  
технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и  
калорийности ,а также осуществления контроля по организации питания в  
ДОУ в 2021-2022 учебном году

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2021года 4-х разовое питание детей в соответствии с  
требованиями СанПиН 2.3\2.4 3590 -20 «Санитарно – эпидемиологические  
требования к организации общественного питания населения»,  
утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ от  
27.10.2020 № 32, СанПиН2.4..3648-20»Санитарно –эпидемиологические  
требования к организации воспитания и обучения ,отдыха и оздоровления  
детей и молодёжи» утверждённого Постановлением Главного санитарного  
врача РФ от 28.09.2020 №28, "с «Примерным 10-ти дневным меню для  
организации питания детей в возрасте от 1.5 до 3-х лет и от 3-х до 7лет  
,посещающих МКДОУ с 10-часовым режимом функционирования,  
утверждённым приказом заведующего. Изменения в меню разрешается  
вносить только с разрешения заведующего МКДОУ
2. Всем работникам соблюдать СанПиН 2.3\2.4 3590 -20 «Санитарно –  
эпидемиологические требования к организации общественного питания  
населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача  
РФ от 27.10.2020 № 32, СанПиН2.4..3648-20»
3. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение №1)
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы. (приложение №2)
5. Утвердить график питания детей в группах (приложение №3)
6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания  
(приложение №4)

7. Возложить ответственность за организацию питания на себя.

7.1 Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Демченко Светлану Анатольевну за:

7.2 ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню;

7.3 контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

7.4 снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

7.5 ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

7.6 ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его правильного использования по назначению, их обработки;

7.7 ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

7.8 ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

7.9 организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

7.10 исполнение обязанностей заведующего детского сада, в его отсутствие, в рамках организации безопасного питания детей.

8. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Малюк Наталью Ильиничну за:

8.1 своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество.

8.2 Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ и поставщиками.

8.3 Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня ,указанного в меню.

8.4 Составление меню-заказа накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню –заказа учитывать следующие требования: -определять нормы на каждого ребёнка ,проставляя нормы выхода блюд;

-при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;  
-в конце меню ставить подписи завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада

8.5 Строго соблюдать требования СанПин за хранением продуктов в условиях склада;

8.6 Вести необходимую документацию

8.7 Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

8.8 Объём норм списания продуктов на суточные пробы, а также бракераж готовых блюд в заборной ведомости равен нормам списания двух порций нормы ясельной группы

8.9 Своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания детей.

8.10 Осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо снабжения )

9. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания – поварам Власенко М.В., разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню.

9.1 В целях реализации контроля за приготовлении пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов бракеражной комиссии. Запись о проведённом контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за её ведение возлагается на повара Власенко М.В.

9.2 Повару Власенко М.В. необходимо:

9.3 Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

9.4 Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами БК с обязательной отметкой вкусовых качеств ,готовности блюд в бракеражном журнале.

9.5 Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов БК

9.6 На пищеблоке необходимо иметь:

инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;  
- должностные инструкции;

- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции - входной контроль.

9.7 Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

9.8 Проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН:

9.9 соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска в группы на горячей плите (не более 2-х часов).

10. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания ,на помощников воспитателей Шаловило Н.А., Бастрыкину Г.Н., Кононенко Т.А., Чечиковой Е.Ю и

Воспитателей: Турищеву Л.А., Березину Е.А. Мозгову Л.Н. Дорохину Н.П. Власенко Г.Д. Коростову Н.Н. за:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам)

- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре Демченко С.А. о фактическом присутствии детей с отметкой в меню требовании;
  - во время приема пищи детьми воспитателям пом. воспитателя заниматься непосредственной организацией питания ,привитием культурно-
  - 
  - гигиеническим навыкам
  - получать пищу в специально промаркированные емкости;
  - при приеме пищи использовать отдельную посуду;
  - соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке
- . 11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

12. Контроль за исполнением приказа во время отпуска заведующего возложить на мед.сестру Демченко С.А.

13. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на себя

Приказ довести под личную роспись всех работников ДОУ, копию приказа хранить в пищеблоке

Заведующий МКДОУ  
«Детский сад №3» ИГОСК



Н.Н.Минакова

## **График**

### **Закладки основных продуктов на пищеблоке**

**7.00 - продукты для завтрака**

**7.30 – масло в кашу, сахар для  
завтрака**

**9.30 – сахар в 3блюдо**

**10.30.- тесто для выпечки**

**10.00 -11.00 продукты в 1  
блюдо(овощи,крупя)**

**11.00 – масло во 2-е блюдо.**

**14.00 – продукты для полдника**

## График Выдачи пищи по группам

<b>Группы</b>	<b>Завтрак</b>	<b>2завтрак</b>	<b>Обед</b>	<b>Полдник</b>
<b>1мл.группа</b>	<b>8.30</b>	<b>9.50</b>	<b>12.00</b>	<b>15.30</b>
<b>2 мл. группа</b>	<b>8.35</b>	<b>9.55</b>	<b>12.10</b>	<b>15.15</b>
<b>Средняя группа</b>	<b>8.40</b>	<b>10.00</b>	<b>12.20</b>	<b>15.20</b>
<b>Старшая группа</b>	<b>8.45</b>	<b>10.05</b>	<b>12.30</b>	<b>15.25</b>

## График

### Питания детей в группах

Группы	Завтрак	2- завтрак	Обед	Полдник
1мл.группа	8.05.- 8.30	9.45- 9.50	11.20- 12.00	15.20- 15.30
2 мл. группа	8.15- .8.35	9.40- 9.50	12.10- 12.35	15-15- 15.30
Средняя груп	8.20- 8.35	10.00- 10.10	12.20- 12-45	15.20- 15.40
Старшая груп	8.17- 8.35	10.05- 10.10	12.30- 12.50	15.35- 15.45



**Приложение 4**

К приказу №53 от-01.09.2021

**План мероприятий  
по контролю за организацией питания МКДОУ « Детский сад№3» ИГОСК»»  
на 2021-2022уч.год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
	Издание приказов по организации питания на 2021-2022 год	январь	Заведующая
	Разработка плана работы по организации питания на 2021-2022 год	январь	Заведующая
	Заседание общественной комиссии по контролю за организацией питания Заседание бракеражной комиссии	1 раз в квартал	Заведующая
	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	повар
	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей	сентябрь	Заведующая Заведующая хозяйством
	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Заведующая хозяйством
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Медсестра воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Медсестра
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в квартал	медсестра воспитатели групп
4.	Консультации для родителей «Поговорим о правильном питании», «Формирование рационального пищевого поведения», «Правила поведения за столом»	апрель сентябрь	воспитатель
5.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	октябрь	воспитатели групп
6.	Творческая выставка «Осенняя фантазия»	октябрь	Воспитатели групп
<b>Работа с кадрами</b>			
	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	ноябрь	медсестра
	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».		Заведующая
	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	май	Члены родительского комитета
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	декабрь	воспитатели

2.	Коллаж «Приглашаем к столу»	февраль	воспитатели групп
3.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
4.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	март	Воспитатели групп
5.	Коллаж «Что такое хорошо и что такое плохо»	май	Старшая группа
6.	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	
7	Опрос воспитанников « Твое любимое блюдо»	октябрь	воспитатели
8	Анкета для родителей «Организация и качество питания в МКДОУ «Д/с № 3»	май	воспитатели
Контроль за организацией питания			
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Заведующая медсестра
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Медсестра
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Медсестра
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Медсестра Члены бракеражной комиссии заведующая
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Воспитатели
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Заведующая
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Медсестра повара
17.	Соблюдение температурного режима в холодильных установках.	ежедневно	Медсестра
Работа с поставщиками			
1.	Заключение контракта.		Заведующая
2.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Заведующая Медсестра