

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 55 » по ОКПО

Форма по ОКУД

Код
0301005
26208235

Приказ

Номер документа 1	Дата составления 30.07.2018г.
----------------------	----------------------------------

«Об организации питания детей в МАДОУ № 55 на **2018-2019** учебный год».

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МАДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществление контроля по данному вопросу в **2018-2019** учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Признать утратившим силу приказ № 67 от 22.02.2018г.
2. Организовать питание детей в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих учреждение с 12-часовым режимом функционирования в соответствии с «Примерным цикличным 20-ти дневным меню для организации питания детей МАДОУ № 55 Советского района города Красноярска», введенным в действие с 29 апреля 2015 регистрационный № K032815.
2. Утвердить режим питания на холодный период:

Группа	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
II младшая	8.15-8.45	10.00 - 10.15	12.00 - 12.40	15.10-15.25	16.15-16.45
Средняя	8.10-8.40	10.00 - 10.15	12.10 - 12.50	15.10-15.25	16.15-16.45
Старшая	8.15-8.40	10.00 - 10.15	12.20 - 13.00	15.10-15.25	16.20-16.50
Подготовительная группа к школе	8.20-8.40	10.00 - 10.15	12.30 - 13.00	15.10-15.25	16.25-16.55

3. Приказом по МАДОУ производится переход на меню летне-осеннего сезона с 01 июня по 30 ноября, на меню зимне-весеннего сезона с 01 декабря по 31 мая.
4. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего, оформляются приказом по учреждению. Замена продуктов производится в исключительных случаях на продукты, равноценные по химическому составу и внесенные в таблицу замены.
5. Поручить составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню кладовщику Петровой Н.В. Представлять меню для утверждения заведующему.
6. Возврат и добор продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00.
7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания повару – Блюм М.А, кладовщику Петровой Н.В.:

-разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

-за своевременность доставки продуктов, точность веса, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов несет ответственность кладовщик Петрова Н.В.;

-обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, утверждается заведующим и передается в бухгалтерию;

-получение продуктов в кладовую производит кладовщик Петрова Н.В -материально-ответственное лицо.

8. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

9. Контроль за организацией питания в МАДОУ проводить в соответствии с планом контроля на 2018-2019гг. (приложение № 1)

10. Повару – Блюм М.А, строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами. С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий пищи, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующим графику, (приложение № 2).

12. Повару – Блюм М.А, непосредственно после приготовления пищи осуществлять отбор суточных проб готовой продукции в соответствии с пунктом 14.24 санитарных правил 2.4.1.3049-13.

13. Кладовщику Петровой Н.В ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером группы питания.

14. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Холодный период

Группа	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
II младшая	8.05	10.00	12.00	15.00	16.05
Средняя	8.15	10.00	12.10	15.00	16.10
Старшая	8.20	10.00	12.20	15.00	16.15
Подготовительная группа к школе	8.22	10.00	12.25	15.00	16.20

Летний период

Группа	Завтрак	2 завтрак	Обед	Уплотненный полдник	Ужин
II младшая	8.15	10.30	12.00	15.00	16.15
Средняя	8.15	10.30	12.00	15.00	16.15
Старшая	8.20	10.30	12.10	15.00	16.20
Подготовительная группа к школе	8.25	10.30	12.20	15.00	16.25

13. На пищеблоке необходимо иметь:

-инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

-технологические карты приготовления блюд;

-медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за двое суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

14. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

15. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели и младший воспитатель.

16. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

17. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на Берестневу Н.П- ст. воспитателя, Дроздову И.Э.-зам. зав. по АХР, Блюм М.А – повару, Петрову Н.В – кладовщика, Хаснулину М.О. – ст. медсестру.

заведующий МАДОУ № 55 М.В.Федотко М.В.Федотко

С приказом работник (и) ознакомлены :

ст. воспитателя	Н.П.	Берестнева Н.П.
зам. зав. АХР	И.Э.	Дроздова И.Э.
кладовщик	Н.В.	Петрова Н.В.
ст. медсестра	М.О.	Хаснулина М.О.
повар	М.А.	Блюм М.А.



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ №55  
М.В.Федотко  
Приказ № 1 от 30.07.2018

Приложение №1

**План мероприятий  
по контролю за организацией питания  
МАДОУ №55  
на 2018-2019 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2018-2019 учебный год	Июль	Федотко М.В
2.	Разработка плана работы по организации питания МАДОУ № 55 на учебный год	Июль	Федотко М.В
3.	Заседание бракеражной комиссии	1 раз в месяц	Федотко М.В
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Повара
5.	Приобретение спецодежды для работников пищеблока и МОП	Май	Дроздова И.Э
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	Бракеражная комиссия
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Дроздова И.Э
8.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Дроздова И.Э
9.	Пошив салфеток для сервировки стола	В теч года	Шупаева М.Н
10.	Приобретение столового инвентаря	В теч года	Дроздова И.Э
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Петрова Н.В
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Хаснулина М.О
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	Семинар «Правильное питание, залог здоровья»	ноябрь	Инструктор по физической культуре Метелина И.В
5.	Выпуск газеты «Домашние детские рецепты питания»	Январь	старший воспитатель Берестнева Н.П
6.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	Февраль	воспитатели групп
7.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. (один из рассмотренных вопросов)	Март	старший воспитатель Берестнева Н.П.
8.	Творческая выставка «Овощные дары лета»	Август	Воспитатели групп
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Проверка знаний СанПиНов работников ДОУ.	Ежемесячно	Дроздова И.Э
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Хаснулина М.О

3.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	Декабрь	Дроздова И.Э Фомичева Г.Г
4.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	Февраль	Дроздова И.Э
5.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Федотко М.В
6.	Педагогический совет «Организация питания воспитанников в ДОУ».	Февраль	Старший воспитатель Берестнева Н.П.
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Октябрь	Воспитатели групп кружковая работа
2.	Коллаж «Приглашаем к столу»	Ноябрь	Фомичева Г.Г подготовительная группа
3.	Экскурсия детей на пищеблок.	Ноябрь	Воспитатели групп
4.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	Декабрь-январь	Воспитатели групп кружковая работа
5.	Продолжение работы по созданию центров этикета в группах	Март	Воспитатели групп
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	Ежедневно	Петрова Н.В
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Петрова Н.В
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	Ежедневно	Петрова Н.В
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Петрова Н.В
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Ежедневно	Хаснулина М.О
6.	Соблюдение технологических инструкций	Ежедневно	Повара
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	Ежедневно	Повара
8.	Обеспечение С-витаминизации третьего блюда.	Ежедневно	Хаснулина М.О
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	Постоянно	Петрова Н.В
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Хаснулина М.О
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	По мере привоза продуктов	Петрова Н.В
12.	Контроль за организацией процесса принятия пищи в группах	Систематически	Старший воспитатель, бракеражная комиссия, родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	По мере необходимости	Старший воспитатель, бракеражная комиссия, родители
14.	Соблюдение инструкций технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	Повара
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	Ежедневно	Старший воспитатель, бракеражная комиссия

16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Дроздова И.Э
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Петрова Н.В
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Петрова Н.В
<b>Работа с поставщиками</b>			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Федотко М.В
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Петрова Н.В
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Петрова Н.В



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ №55  
М.В.Федотко  
Приказ № 1 от 30.07.2018

Приложение № 2

График закладки основных продуктов питания в МАДОУ № 55.

Приготовление	Продукты	Время
<b>Завтрак</b>		
Каши	Молоко, сахар, изюм	7.15
	Масло сливочное	7.50
Молочные напитки	Молоко	7.00
	Сахар	7.35
Запеканки, суфле	Творог	7.15
<b>Обед</b>		
1 блюдо	Мясо говядина и птица	8.30
	Рыба	10.00
	Рыбные консервы	11.00
	Сметана	11.15
2 блюдо	Из варёного мяса говядины и птицы	10.30
	Из сырого мяса говядины, сырой печени, сырой рыбы	9.30
	Яйцо в котлетную массу	9.30
	Сливочное масло при припуске овощей	10.00
	Молоко и сливочное масло при приготовлении пюре	11.15
Салаты	Нарезка овощей	11.15
Компоты	Свежемороженая ягода, свежие плоды, сухофрукты, сахар	9.45
<b>Уплотнённый полдник</b>		
Выпечка	Яйцо	11.00
Запеканки, суфле	Приготовление творожной массы	14.00
Рыбные блюда	Приготовление фарша	14.00
Салаты	Нарезка овощей	14.30