



Муниципальное образование Кондинский район

Ханты-Мансийского автономного округа - Югры

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад «Сказка»  
(МБДОУ детский сад «Сказка»)**

### **П Р И К А З**

от 23.06.2023 г.

№ 145-од

пгт. Междуреченский

#### **Об организации горячего питания воспитанников в МБДОУ детский сад «Сказка» в 2023-2024 учебном году**

Во исполнение постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 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», постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 года № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (Covid -19)» (далее СП 3.1/2.4.3598-20), постановления администрации Кондинского района от 17 февраля 2020 года №252 «Об установлении стоимости и организации питания в муниципальных образовательных организациях Кондинского района» (с изменениями, внесенными постановлением администрации Кондинского района от 16.01.2023г №1 9), приказа Управления образования от 15.06.2023 года №368 «Об организации питания воспитанников муниципальных образовательных организаций, реализующих программы дошкольного образования, подведомственных управлению образования Кондинского района в 2023-2024 учебном году», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности,

#### **приказываю:**

1. Назначить шеф-повара Т.И. Паузину (на период отсутствия – лицо, её замещающее) ответственным лицом за организацию питания воспитанников, просветительской работы о правильном питании с воспитанниками и родителями в МБДОУ детский сад «Сказка» в 2023-2024 уч.году.

2. Шеф-повару Тамаре Ивановне Паузиной:

2.1. Организовать в 2023-2024 учебном году горячее питание:

2.1.1. Воспитанникам в возрасте до 3 лет в группах 12-ти часового пребывания – питание на сумму 126 рублей в день;

2.1.2. Воспитанникам в возрасте от 3 до 7 лет в группах 12-ти часового пребывания – питание на сумму 148 рублей в день.

2.2. В течение учебного года организовать совместно со старшим воспитателем Н.В. Арефьевой проводить просветительскую работу о правильном питании с воспитанниками и родителями.

2.3. Не допускать к работе лиц, не прошедших своевременно медицинские осмотры и гигиеническую подготовку.

Срок: постоянно.

2.4. Провести инструктажи по соблюдению санэпидрежима на пищеблоке.

Срок: до 25 августа 2023 года

2.5. Осуществлять ежедневный контроль:

2.5.1. За правильностью кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

2.5.2. Правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;

2.5.3. Снятия пробы и записи в бракеражном журнале, их оценки и разрешения к выдаче;

2.5.4. Забора суточной пробы готовой продукции и правильного ее хранения;

2.5.5. За соответствием санитарного состояния пищеблока, его оборудования инвентаря, посуды, их хранения, обработки, маркировки и правильного использования по назначению нормам действующего СанПин.

2.6. Проводить ежемесячный подсчет калорийности пищи, анализ выполнения норм расхода продуктов питания за декаду.

3. Возложить ответственность на шеф-повара Т.И. Паузину:

3.1. За составление меню-требования на день, согласно примерного меню для организации питания воспитанников ДОУ с 12 часовым пребыванием, с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста накануне предшествующего дня, указанного в меню;

3.2. За ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с указанием энергетической ценности и стоимости д/дня;

3.3. За представление меню-требования для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню;

3.4. За организацию питьевого режима доброкачественной питьевой водой в соответствии требованиям СанПиН;

3.5. За выполнением основного меню, утвержденного руководителем образовательной организации.

4. Возложить ответственность на заместителя заведующего О.Н. Мойсейчук:

4.1. За поддержание чистоты и порядка в пищеблоке детского сада в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями, обязательное проведение плановых генеральных уборок пищеблока;

4.2. За бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, за наличие требуемого количества столовой и кухонной посуды, инвентаря и моющих средств;

4.3. За наличие спецодежды для работников пищеблока (не менее 3-х комплектов).

5. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Е.А. Гараеву:

5.1. За ежедневный контроль за созданием условий качественного и безопасного детского питания.

5.2. За осуществление строгого входного контроля за качеством поступающих продуктов питания. Не допускать поступления продуктов питания без сопроводительных документов (декларация соответствия, ветеринарная справка на животноводческую и сельскохозяйственную продукцию, упаковочный ярлык), с недостаточным сроком годности, а также не в соответствии с качественной характеристикой, указанной в спецификации (расфасовка, упаковка, процент жирности и т.д.);

5.3. За приемку продуктов питания, их хранение и сроки реализации в соответствии с действующим СанПин;

5.4. За работу с поставщиками продуктов;

5.5. За выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню - требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

6. Возложить ответственность на поваров:

6.1. За хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.2. За выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями действующего СанПиН.

6.3. За осуществлением выдачи готовой пищи только после снятия пробы;

6.4. За соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

6.5. Строгое соблюдение технологии приготовления блюд с использованием технологических карт.

7. Утвердить график проведения генеральных уборок пищеблока, график бактерицидной обработки пищеблока, график смены специальной одежды на пищеблоке, график проветривания пищеблока (приложение 1)

8. Утвердить План мероприятий по совершенствованию организации питания на 2023-2024 учебный год (приложение 2)

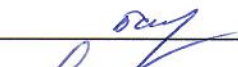



9. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

И. о. заведующего МБДОУ  
Детский сад «Сказка»



А.А. Красноперова

С приказом ознакомлены:

«23» 06	2023 г.		Паузина Т. И.
«23» 06	2023 г.		Арефьева Н. В.
«23» 06	2023 г.		Мойсейчук О. Н.
«23» 06	2023 г.		Гараева Е. А.

### График уборки пищеблока

Дни недели	Мероприятия
Понедельник	Мытье окон с применением моющих средств
Вторник	Мытье осветительной арматуры и оборудования пищеблока
Среда	Мытье стеллажей, хлебного шкафа
Четверг	Мытье стен, чистка наплитной посуды
Пятница	Мытье холодильного и теплового оборудования, подновление маркировки на посуде и инвентаре
Ежедневно каждые 2 часа	Мытье полов, протирание радиаторов, подоконников и т.д. мытье рабочих поверхностей
Генеральная уборка	<b>Каждая пятница</b> С применением дезинфицирующих средств, всех рабочих поверхностей, оборудования и инвентаря. При обнаружении насекомых и грызунов – мероприятия по дезинфекции и дератизации

### График проветривания пищеблока

Дата	Время
Ежедневно	Через каждые 2 часа, начиная с 7.00 по 30 минут

### График смены спец. одежды на пищеблоке

Дата	Время
Ежедневно	С 6.00 до 6.30

### График работы бактерицидных установок на пищеблоке

Дата	Время
Ежедневно	с 6.30 до 7.30 с 13.00 до 13.30
Цех первичной обработки	6.30 до 7.00
Цех готовой продукции	7.00 до 7.30

Приложение 2 к приказу учреждения  
от 23.06.2023 г. № 146 -од

## План мероприятий по совершенствованию организации питания на 2023-2024 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный
<b>I. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b>			
1.	Утверждение нормативно - правовых актов, распорядительных документов в части организации питания воспитанников	Ежегодно перед началом учебного года	Заведующий
2.	Статистический анализ предписаний надзорных органов с целью обеспечения минимизации нарушений в части организации горячего питания воспитанников	Ежегодно январь	Заместитель заведующего по АХЧ, шеф-повар
3.	Проведение совещаний по вопросам реализации мер, направленных на совершенствование организации питания воспитанников детского сада	В течение года	Заведующий
<b>II. Мероприятия, направленные на обеспечение необходимым оборудованием пищеблоков детского сада</b>			
1.	Поддержание в рабочем состоянии технологического оборудования пищеблока	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ, шеф-повар
2.	Поэтапная замена вышедшего из строя технологического оборудования пищеблока. Обновление фирменной одежды у производственного и обслуживающего персонала	В течение года	Заместитель заведующего по АХЧ
3.	Проведение инвентаризации помещений пищеблока ДОУ, инженерных коммуникаций и других составляющих	Ежегодно ноябрь	Заместитель заведующего по АХЧ, шеф-повар

### III. Мероприятия, направленные на улучшение качества и сбалансированности рационов питания в ДОУ

1.	Изучение положительного опыта по вопросам организации и развития детского питания в ДОУ	1 раз в полугодие	Шеф-повар
3.	Разработка анкет и проведение анкетирования родителей (законных представителей) по вопросам качества питания в ДОУ	ноябрь	Старший воспитатель
4.	Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему питания ДОУ	1 раз в полугодие	Шеф-повар
5.	Организация и контроль за поступлением всей продукции на пищеблок ДОУ с товаропроизводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции в соответствии с техническими регламентами	Постоянно	Заведующий хозяйством

### IV. Мероприятия, направленные на создание целостной и комплексной системы мониторинга, руководства и контроля над организацией полноценного питания в ДОУ

1.	Комплексный мониторинг деятельности по совершенствованию организации питания воспитанников ДОУ	по состоянию: - на 1 января - на 1 июня	Заведующий
2.	Анализ состояния здоровья воспитанников ДОУ	по состоянию: - на 1 декабря - на 1 мая	Старший воспитатель

### V. Мероприятия по популяризации основ здорового образа жизни и культуры питания в образовательной среде

1.	Создание и сопровождение страницы сайта, оформление информационного стенда для участников образовательных отношений «Правильное питание – залог	В течение года	Шеф-повар
----	---	----------------	-----------

	здорового образа жизни» с методическими рекомендациями		Старший воспитатель
2.	Эстетическое оформление обеденных зон групповых помещений	В течение года	Воспитатели групп
3.	Формирование правильных пищевых привычек у детей дошкольного возраста	В течение года	Старший воспитатель Воспитатели групп
			Шеф-повар
4.	Работа по оздоровлению воспитанников, культуре обслуживания детей	В течение года	Воспитатели групп
5.	Работа с родителями (законными представителями) воспитанников по системной информационной, разъяснительной просветительской работе по пропаганде здорового питания	В течение года	Старший воспитатель Воспитатели групп Шеф-повар