**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**

**УЧРЕЖДЕНИЕ «КОЛОКОЛЬЧИК»**

**СЕЛА ЛЕСНОВКА САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(сокр. МБДОУ «Колокольчик» с.Лесновка)

*296560 Республика Крым, Сакский р-н, с.Лесновка, ул.Школьная, д.2*

*телефон (06563) 98115; +7 978 8996214e-mail*[lesnovkaduz@mail.ru](mailto:lesnovkaduz@mail.ru)

**ПРИКАЗ**

от 04.09.2020 № 108

с.Лесновка

***Об организации питания детей***

***МБДОУ «Колокольчик» с. Лесновка***

В связи с изменениями в личном составе работников МБДОУ «Колокольчик» с. Лесновка, с целью организации сбалансированного, рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования».

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МБДОУ «Колокольчик» с.Лесновка.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2020-2021 учебный год (Приложение 1).

2. Возложить ответственность за организацию питания на медсестру Тимченко Н.А..

3. Ответственному за питание

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

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- в конце меню ставить подписи бухгалтера, заведующего хозяйством, одного из поваров, принимающих продуты из склада и заведующего.

3.3. Представлять меню на утверждение заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, заведующему хозяйством:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. Строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции.

4.3. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несет ответственность завхоз Стрижак Ю.И.

4.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4.5. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Колокольчик» с.Лесновка и поставщика.

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

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на повара Ищенко Е.С.

6. Поварам Ищенко Е.С., Аблямитовой З.А необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медсестрой Тимченко Н.А. с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведенном месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

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

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели:

Группа «Солнышко» Гезель Людмила Васильевна,

Группа «Капитошка» Горобец Елена Васильевна,

Группа «Пчелка» Козма Ольга Николаевна,

Группа «Сказка» Гринчук Вера Ивановна,

Группа «Теремок» Мустафаева Татьяна Борисовна,

Группа «Смешарики» Боева Василина Васильевна .

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

10. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

11.Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующего хозяйством Стрижак Ю.И.

Заведующий А.И. Пшеничко

С приказом ознакомлен:

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 1 к Приказу № 108

от 04.09.2020

**План мероприятий по контролю за организацией питания детей**

**МБДОУ «Колокольчик» с. Лесновка на 2020- 2021 учебный год**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятия** | **Дата** | | **Ответственный** |
| ***Организационная работа*** | | | | |
| 1 | Издание приказов по организации питания на  2020 год | сентябрь | | заведующий |
| 2 | Разработка плана работы по организации питания МБДОУ «Колокольчик» с. Лесновка на 2020 год | сентябрь | | заведующий |
| 3 | Заседание совета по питанию | 1 раз в месяц | | заведующий |
| 4 | Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования | ежедневно | | Завхоз |
| 5 | Разработка нормативно-методической документации контроля за питанием детей в ДОУ | сентябрь | | Совет по питанию |
| 6 | Приобретение посуды | по мере необходимости | | Завхоз |
| 7 | Своевременная замена колотой посуды | по мере необходимости | | Завхоз |
| 8 | Утверждение и апробирование новых технологических карт | по мере необходимости | | заведующий |
| ***Работа с родителями*** | | | | |
| 1 | Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня) | ежедневно | | Воспитатели |
| 2 | Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом | по мере необходимости | | Воспитатели,  медсестра |
| 3 | Видеоконсультация «Здоровое питание и воспитание» | октябрь | | Воспитатели,медсестра |
| 4 | Выпуск газеты и размещение на официальном сайте «Поговорим о правильном питании» | декабрь | | Воспитатели |
| 5 | Групповые родительские собрания (дистанционно) «Питание – основа здоровья детей» | январь | | Воспитатели |
| ***Работа с кадрами*** | | | | |
| 1 | Проверка знаний СанПиН поваров | май | | Заведующий |
| 2 | Консультация для помощников воспитателей на тему «Организация работы по питанию» | май | | медсестра |
| 3 | Оперативный контроль «Привитие культурно-гигиенических навыков» | 1 раз в квартал | | Заведующий, ст. воспитатель |
| 4 | Производственное совещание: «Роль помощника воспитателя в организации питания детей» | июнь | | Заведующий |
| 5 | Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах | май | | комиссия по питанию |
| 6 | Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей» | май | | комиссия по питанию |
| 7 | Рабочее совещание по итогам проверок | 1 раз в месяц | | Заведующий |
| ***Работа с детьми*** | | | | |
| 1 | Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали». | ноябрь | | Воспитатели |
| 2 | Коллаж «Приглашаем к столу» | декабрь | | Воспитатели |
| 3 | Экскурсия детей на пищеблок. | март | | Воспитатели |
| 4 | Изготовление макета «Живые витаминки» | май | | Воспитатели |
| ***Контроль за организацией питания*** | | | | |
| 1 | Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции | | ежедневно | Завхоз |
| 2 | Соблюдение правил хранения и товарного соседства | | ежедневно | Завхоз |
| 3 | Контроль за санитарным состоянием рабочего места | | ежедневно | повар  Ищенко Е.С. |
| 4 | Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции | | ежедневно | медсестра  Тимченко Н.А. |
| 5 | Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в условиях профилактики распространения  COVID-19 | | ежедневно | медсестра  Тимченко Н.А. |
| 6 | Соблюдение технологических инструкций | | ежедневно | повар  Ищенко Е.С. |
| 7 | Снятие суточной пробы и отбор для хранения | | ежедневно | медсестра  Тимченко Н.А. |
| 8 | Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации | | постоянно | Завхоз,  медсестра  Тимченко Н.А. |
| 9 | Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке | | ежедневно | Комиссия по питанию |
| 10 | Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков | | по мере привоза продуктов | завхоз |
| 11 | Контроль за организацией процесса кормления в группах | | систематически | Комиссия по питанию |
| 12 | Контрольные взвешивания порций на группах | | по мере необходимости | Комиссия по питанию |
| 13 | Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке | | постоянно | медсестра |
| 14 | Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы | | ежедневно | Комиссия по питанию |
| 15 | Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке | | 1 раз в месяц | Комиссия по питанию |
| 16 | Контроль за температурным режимом в холодильных установках | | ежедневно | завхоз |
| 17 | Снятие остатков продуктов питания на складе | | 1 раз в месяц | Завхоз, бухгалтер |
| 18 | Анализ выполнения натуральных норм питания | | 1 раз в месяц | Совет по питанию |
| ***Работа с поставщиками*** | | | | |
| 1 | Заключение договоров на поставку продуктов | 1 раз в квартал | | завхоз |
| 2 | Подача заявок на продукты | 2 раза в неделю | | завхоз |
| 3 | Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов | по мере поступления | | Совет по питанию |