

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СЕТИЩЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СКАЗКА»
КРАСНЕНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

«31» августа 2018 года

№ 117

Об итогах совещания при заведующем
На основании протокола совещания при заведующем от 31 августа
2018 года №1







приказываю:

1. Заведующему ДОУ Дешиной Л.А. создать постоянно действующую приёмочную комиссию по осуществлению приёмки товаров, работ, услуг.
2. Утвердить состав приёмочной комиссии согласно (Приложению № 1).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заведующего ДОУ Дешину Л.А.

Заведующий ДОУ:  Л. Дешина



С приказом ознакомлены:

 /Н. Миколаюк/
 /Е. Дубовская/
 /С. Ильина /
 /Е. Аносова/
 /В. Федяева/
 /Г. Глотова

Приложение 1
к приказу от 31 августа 2018 № 117

Состав комиссии
по осуществлению приёмки товаров, работ, услуг

Фамилия, имя, отчество	Должность	Должность в комиссии	Подпись
Дешина Людмила Александровна	заведующий	Председатель комиссии	
Аносова Елена Алексеевна	Младший воспитатель	Заместитель председателя комиссии	
Глотова Галина Алексеевна	повар	Секретарь комиссии	

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СЕТИЩЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СКАЗКА»
КРАСНЕНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

« 31 » августа 2018 года

№ 118

**Об организации питания в МДОУ
Сетищенском детском саду «Сказка» в 2018
-2019 учебном году**

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

приказываю:

1. Организовать питание детей в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования», утвержденным заведующим ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2018-2019 учебный год. (Приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего ДОУ Дешину Л.А. в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.4.1.3049 – 13.

3. Ответственному за питание заведующему ДОУ Дешиной Л.А.

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

3.2. При составлении меню учитывать следующие требования:

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

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи повара, принимающих продукты из склада и заведующего.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 9.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — повару:

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

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность завхоз Федяева В.В.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло в кашу;

9.00 – мясо в 1-е блюдо;

9.00 – тесто для выпечки;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

11.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на завхоза Федяеву В.В.

6. Повару Глотовой Г.А. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы младшего воспитателя Аносовой Е.А. с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

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

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

6.5. Руководствоваться, по утилизации столово - кухонных отходов, регламентом утвержденным постановлением правительства Белгородской области от 06 февраля 2012 года № 50-пп.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции 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 объёма блюд.

8. Повару Глотовой Г.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с заведующим ДООУ Дешиной Л.А.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

Младшая разновозрастная группа: воспитатели Миколаюк Н.А.,

Дубовская Е.Л.

младший воспитатель Аносова Е.А.

Старшая разновозрастная группа: воспитатели Дубовская Е.Л.,

Ильина С.И.

младший воспитатель Федяева В.В.

9.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9.2. Утвердить график приема пищи:

- завтрак с 8.30 до 8.55 час;
- второй завтрак с 10.10 до 10.20 час;
- обед с 12.20 до 13.00 час; (по возрастным группам)
- уплотненный полдник с 15.35 до 15.55.

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

Группа	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Уплотненный полдник
Младшая разновозрастная группа	8.30	10.10	12.20	15.35
Старшая разновозрастная группа	8.30	10.10	12.40	15.35

9.4. Утвердить график получения кипяченой воды с пищеблока в группы:

Группа	Время получения
Младшая разновозрастная группа	8.20 14.20
Старшая разновозрастная группа	8.20 14.20

11. Назначить ответственного за качеством и безопасностью получаемой и выдаваемой продукции повара ДОУ Глотова Г.А.

11.1 Заведующему Дешину Л.А. систематически проверять документацию по качеству и безопасности продукции.

12. Создать бракеражную комиссию для бракеража блюд и готовых кулинарных изделий.

В состав комиссии входят: заведующий Дешина Л.А.;
младший воспитатель Аносова Е.А.;
повар Глотова Г.А.

13. Общий контроль за организацией питания возложить на заведующего ДОУ Дешину Л.А.

14. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заведующего ДОУ Дешину Л.А.

Заведующий ДОУ:



Л. Дешина

С приказом ознакомлены:

_____/С. Ильина /
 _____/Н. Миколаюк/
 _____/Е. Дубовская/
 _____/Е. Аносова/
 _____/В. Федяева/
 _____/Г. Глотова/

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
Протокол «31» августа 2018 г № 1

УТВЕРЖДАЮ
Приказом заведующий
МДОУ Сетищенского
детского сада «Сказка»
Л.А. Дешина
от «31» августа 2018 г № 118

ПЛАН
мероприятий по контролю организации питания
на 2018-2019 учебный год

№	МЕРОПРИЯТИЯ	ДАТА	ОТВЕТСТВЕННЫЕ
Организационные мероприятия			
1.	Издание приказов по организации питания на 2017-2018 учебный год	август	Заведующий ДОУ
2.	Разработка плана работы по организации питания ДОУ на 2017-2018 учебный год	август	Заведующий ДОУ
3.	Контроль состояния и функционирования технологического оборудования	ежедневно	Повар
4.	Приобретение спецодежды для поваров	В течение года	Заведующий ДОУ
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля питания детей в ДОУ	сентябрь	Повар, завхоз
6.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Заведующий ДОУ
7.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходим	Завхоз

8.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Заведующий ДОУ
9.	Приобретение пластиковых салфеток для групп. Работа с родителями	март	Завхоз
1.	Информирование родителей о б ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Воспитатели
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели
4.	Памятки для родителей «Приятного аппетита»	октябрь	Воспитатели
5.	Санбюлетень «Поговорим о правильном питании»	январь	Воспитатели
6.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	Воспитатели
7.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Воспитатели
9.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	июнь	Воспитатели
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов повара.	Сентябрь	Заведующий
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Заведующий
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно -	Ноябрь	Заведующий

	гигиенических навыков».		
4.	Совещание при заведующей: «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	Заведующий
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	Заведующий ДОУ
6.	Педагогический совет «Организация питания воспитанников в ДОУ».	март	Заведующий
Работа с детьми			
1.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Октябрь	Воспитатели старшей разновозрастной группы
3.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
4.	Развлечение «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	воспитатели старшей разновозрастной группы
5.	Изготовление атрибутов для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	Воспитатели младшей разновозрастной группы
6.	Создание уголков дежурства в группах	март	воспитатели групп
7.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	воспитатели групп
Контроль организации питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Завхоз, повар
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Повар
3.	Контроль санитарного состояния рабочего места	ежедневно	Повар
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску	ежедневно	Повар

	готовой продукции		
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Повар
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Повар
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Повар
8.	Обеспечение С-витаминизации питания.	ежедневно	Фельдшер ФАП
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	завхоз
10.	Контроль закладки продуктов на пищеблоке	ежедневно	Повар
11.	Осуществление входного контроля условий транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Завхоз, повар
12.	Контроль организации процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию родители
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Завхоз, повар
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия по питанию

16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Повар
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Повар
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	завхоз
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора 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	Ответственные за качество и безопасность питания

**СЕТИЩЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СКАЗКА»
КРАСНЕНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

«31» августа 2018 года

№ 119

**Об обеспечении качества питания в
МДОУ Сетищенский детский сад «Сказка»**

С целью обеспечения качества питания в МДОУ Сетищенском детском саду «Сказка», предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний

приказываю:

1. Повару Глотовой Г.А. обеспечить следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:
 - 1.1. Строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.
 - 1.2. Строгий контроль соблюдения технологии приготовления и реализацией молочной, овощной и другой продукции.
 - 1.3. Своевременно проводить дез.обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары.
 - 1.4. Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей.
 - 1.5. Своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов.

Срок исполнения: постоянно

2. Завхозу Федяевой В.В.:

- 2.1. Обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке и кладовой.

2.2. Осуществлять своевременную замену пришедший в негодность столовый инвентарь и посуду.

2.3. Обеспечивать ежедневный контроль хранения продуктов и сроками реализации скоропортящихся продуктов.

Срок исполнения: постоянно

3. Заведующему ДОУ Дешиной Л.А. ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

3.1. Надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.

А. Правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.

Б. Личную гигиену сотрудников пищеблока.







В. Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления пищи.

Срок исполнения: постоянно

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заведующего ДОУ Дешину Л.А.

Заведующий ДОУ:  Л. Дешина

С приказом ознакомлены:

 /С.Ильина /
 /Н. Николаюк/
 /Е. Дубовская/
 /Е. Аносова/
 /В. Федяева /
 /Г. Глотова /

