

2.4. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования включается не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.5.При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.  При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдается санитарно-идемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.6.В ДОУ организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

**III. Требования к составлению меню**

**для организации питания детей разного возраста**

3.1.Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определено с учетом помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

3.2.Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20.  При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню медсестра руководствуется рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в ДОУ.

3.3.Меню рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОУ для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет, утверждено заведующим ДОУ и согласовано в Роспотребнадзоре. При составлении меню и расчетов калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.4.Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

3.5.При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. При отсутствии свежих овощей и фруктов включаются в меню соки, фрукты.

3.6.На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо заведена технологическая карта. Для детей разного возраста соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд.

3.7.В ДОУ проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию). 3.8.В Журнал «учёта витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

3.9.Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов медсестра проводит 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводит коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводит ежемесячно.

3.10.Для обеспечения преемственности питания родители информируются об ассортименте питания ребенка, путем ознакомления с вывешенным ежедневным меню.

3.11.Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего ДОУ, медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.12.Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медсестра.

3.13.Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня.

3.14.Для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

−количество питающихся каждой категории (возрастной группы);

−приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

−требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

**IV. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.**

4.1.Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

4.2.То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

4.3.Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

**V. Организация питания детей в группах**

5.1.Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

     - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

    - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2.Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДОУ.

5.3.Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

     - промыть столы горячей водой с мылом;

     - тщательно вымыть руки;

     - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

     - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с  3 лет.

5.6.С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой  убирают дети).

5.7.Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

    -  во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;

     - разливают III блюдо;

     - в салатницы, согласно меню,  раскладывают салат (порционные овощи);

     - подается первое блюдо;

     - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

     - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

     - дети приступают к  приему первого блюда;

     - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

     - подается второе блюдо;

     - прием пищи  заканчивается приемом третьего блюда.

5.9.В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

**VI. Технологические потери и поставки продуктов.**

6.1.Организация, снабжающая ДОУ пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

6.2.. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы

6.3.Поставки продуктов в ДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

6.4.В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

**VII. Производственный контроль при организации питания в ДОУ.**

7.1.При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049 – 13, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением»

7.2.При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен производственный контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

−контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

−контроле (по меню и меню требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод.

−контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

7.3.Бракеражная комиссия:

-осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

-проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Отдел образования

Муниципального образования

«Октябрьский муниципальный район»

МКДОУ «Детский сад «Родничок» с. Амурзет»

Приказ

02.09.2020 г.      № 75

с. Амурзет

«Об организации питания»

        С целью организации сбалансированного рационального питания детей 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 2020-2021 учебном году

        Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1года до 7 лет, посещающих учреждение с 9 часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2020-2021 учебный год (приложение №1).

 2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Ковалькову Юлю Олеговну, в соответствии с функциональными обязанностями.

 3. Ответственной за питание медсестре:

  - составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

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

 -в конце меню ставят подписи заведующий, медсестра, кладовщик, повар. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.  Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — шеф-повару, поварам, кладовщику 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 кладовщик – Фомичева Татьяна Александровна.

4.3.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 медицинской сестры Ковальковой Юли Олеговны, или 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 медицинскую сестру Ковалькову Юлю Олеговну.

6.Поварам – Яблоковой Елене Михайловне и Зубовой Елене Степановне необходимо:

6.1.Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2.Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой 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.

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.Кладовщику - Фомичевой Т.А., ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

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

 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 9.10 до 9.30

- обед с 11.30 до 13.10 (по возрастным группам);

- полдник с 15.50 до 16.20

9.3.Утвержденный график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы заверенный заведующим вывесить на видном месте и строго соблюдать его.

10.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ Семенова О.А.

С приказом ознакомлены: Ковалькова Ю.О.

Яблокова Е.М.

Зубова Е.С.

Отдел образования

Муниципального образования

«Октябрьский муниципальный район»

МКДОУ «Детский сад «Родничок» с. Амурзет»

Приказ

02.09.2020 г.      № 76

с. Амурзет

О  создании  комиссии по  питанию

В целях  контроля организации питания  в МКДОУ «Детский сад «Родничок» с. Амурзет»

      Приказываю:

1.Создать постоянно действующую  комиссию по питанию в  составе:

Председатель комиссии:  медицинская  сестра – Ковалькова Юлия Олеговна.

Члены комиссии:  Фомичева Т.А. - завхоз;

                               Дидюк В.Ю., уполномоченный представитель трудового коллектива;

                      Бражко Н.Н. – воспитатель.

2.В обязанности  комиссии по питанию вменить:

* осуществлять   контроль по организации  питания в  группах,
* закладку основных продуктов в котлы на пищеблоке.
* Запись о проведенном контроле проводить в специальном журнале.

3.Контроль исполнения приказа  возложить на медсестру Ковалькову Ю. О.

Заведующая  МКДОУ Семенова О.А.

С приказом  ознакомлены: Ковалькова Ю.О.

Дидюк В.Ю

Бражко Н.Н.

ПРИНЯТО                                                                  УТВЕРЖДАЮ

Советом по питанию МКДОУ Заведующая МКДОУ

«Детский сад «Родничок» с. Амурзет» «Детский сад «Родничок»

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_2020 г с. Амурзет»

                                \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Семенова О.А.

                                                                                  «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

План работы

Совета по питанию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Мероприятия | Дата | Ответственные |
| 1 | Утверждение плана работы на год и графиков контроля.  Выполнение натуральных норм питания. | Сентябрь | Председатель Совета по питанию |
| 2 | Организация питания в группах.  Выполнение натуральных норм питания. | Октябрь | медсестра |
| 3 | Отчет о работе с поставщиками продуктов питания.  Выполнение натуральных норм питания. | Ноябрь | Кладовщик |
| 4 | Отчет комиссии по питанию.  Выполнение натуральных норм питания | Декабрь | медсестра |
| 5 | Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание.  Выполнение натуральных норм питания. | Январь | Заведующая |
| 6 | Ведение документации на пищеблоке.  Выполнение натуральных норм питания. | Февраль | Повар |
| 7 | Контроль качества полученных продуктов, условий их хранения и сроков реализации.  Выполнение натуральных норм питания. | Март | Кладовщик |
| 8 | Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.  Выполнение натуральных норм питания. | Апрель | Медсестра |
| 9 | Осуществление входного контроля условий транспортировки продуктов питания от поставщиков.  Выполнение натуральных норм питания. | Май | Кладовщик |
| 10 | Выполнение режима питания в летний период.  Выполнение натуральных норм питания. | Июнь | Медсестра |
| 11 | Роль администрации ДОУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей.  Выполнение натуральных норм питания. | Июль | Старший воспитатель |
| 12 | Подведение итогов работы совета.  Выполнение натуральных норм питания. | Август | Председатель Совета по питанию |

Приложение к приказу № 75 от 02.09.2020 г.

План  мероприятий

по контролю организации питания

в МКДОУ «Детский сад «Родничок» с. Амурзет»

на  2020-2021 учебный  год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | Дата | Ответственные |
| Организационная  работа | | | |
| 1. | Издание приказов  по  организации питания  на  2020-2021  учебный  год | август | Заведующий ДОУ |
| 2. | Разработка  плана  работы по организации питания   на  2020-2021  учебный  год | август | Заведующий ДОУ |
| 3. | Заседание совета  по  питанию | 1  раз  в месяц | Медсестра |
| 4. | Контроль состояния и функционирования технологического оборудования | ежедневно | Повар |
| 5. | Приобретение  спецодежды для поваров | май 2011г. | Заведующий ДОУ |
| 6. | Разработка нормативно-методической документации для организации контроля питания детей в ДОУ | сентябрь | Совет по питанию |
| 7. | Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.  Приобретение ведер для отходов. | В течение года | Заведующий ДОУ |
| 8. | Своевременная замена колотой посуды. | По мере необходимости | Завхоз |
| 9. | Утверждение и апробирование новых технологических карт | по мере необходимости | Медсестра |
| 10. | Приобретение пластиковых салфеток для групп. | март | Завхоз  Заведующий ДОУ |
| Работа   с родителями | | | |
| 1. | Информирование  родителей  об  ассортименте  питания  детей (меню на сегодня). | ежедневно | Старшая медсестра |
| 2. | Индивидуальное  консультирование родителей  детей с  плохим  аппетитом. | по мере  необходимости | Старший воспитатель |
| 3. | Консультирование  по  вопросам  организации питания детей в  семье через  уголки для родителей | 1 раз в месяц | Воспитатели  групп |
| 4. | Памятки для родителей  «Приятного  аппетита» | октябрь | Медсестра |
| 5. | Санбюлетень «Поговорим о правильном питании» | январь | Воспитатели |
| 6. | Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей» | январь | групп |
| 7. | Заседание  родительского комитета  по организации питания  в ДОУ. Выполнение натуральных  норм. | Март | Старший воспитатель |
| 8. | Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи» | апрель | воспитатели  групп |
| 9. | Творческая выставка «Овощной калейдоскоп» | Июнь | воспитатели  групп |
| Работа с кадрами | | | |
| 1. | Проверка знаний СанПиНов поваров. | Сентябрь | медсестра |
| 2. | Консультация  для  младших  воспитателей на тему: «Организация  процесса  питания». | Октябрь | медсестра |
| 3. | Оперативный контроль «Привитие  культурно - гигиенических  навыков». | Ноябрь | воспитатели |
| 4. | Производственное совещание:  «Роль младшего воспитателя в организации питания детей»  «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах» | декабрь | Медсестра  Председатель ПК |
| 5. | Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей». | февраль | Заведующий ДОУ |
| 6. | Рабочие  совещания  по итогам  проверки  групп | 1 раз в  месяц | медсестра |
| 7. | Педагогический  совет «Организация  питания  воспитанников в ДОУ». | апрель | медсестра |
| Работа с детьми | | | |
| 1. | Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали». | Октябрь | Воспитатель подготовительной группы |
| 2. | Коллаж «Приглашаем к столу» | ноябрь | Воспитатель  подготовительной группы |
| 3. | Экскурсия детей на пищеблок. | ноябрь | воспитатели групп |
| 4. | Развлечение «Путешествие в страну полезных продуктов» | декабрь | воспитатели старшей группы |
| 5. | Изготовление атрибутов для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов» | январь | воспитатель средней группы |
| 6. | Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо» | февраль | медсестра |
| 7 | Создание уголков дежурства в группах | март | воспитатели групп |
| 8 | Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры» | апрель | воспитатели групп |
| Контроль организации питания | | | |
| 1. | Осуществление  осмотра   при  поступлении  каждой  партии продукции | ежедневно | кладовщик |
| 2. | Соблюдение  правил  хранения  и  товарного соседства | ежедневно | кладовщик |
| 3. | Контроль санитарного  состояния  рабочего места | ежедневно | кладовщик |
| 4. | Соблюдение  санитарных  требований  к отпуску готовой  продукции | ежедневно | завхоз |
| 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 | медсестра |
| 8. | Обеспечение С-витаминизации питания. | ежедневно | медсестра |
| 9. | Осуществление контроля  качества  продукции,  наличия товаросопроводительных документов, ведение  учётно-отчётной   документации | постоянно | кладовщик |
| 10. | Контроль  закладки  продуктов  на  пищеблоке | ежедневно | медсестра |
| 11. | Осуществление входного контроля условий  транспортировки продуктов  питания  от  поставщиков | по мере привоза продуктов | кладовщик |
| 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, медсестра |
| 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 | Санитарная комиссия |
| 17. | Контроль за температурным режимом в холодильных установках. | ежедневно | кладовщик |
| 18. | Снятие остатков продуктов питания на складе | 1 раз в месяц | кладовщик |
| 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 | Совет по питанию |

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад «Родничок» села Амурзет»

Утверждаю:

Заведующий МКДОУ

«Детский сад «Родничок»

с. Амурзет»

  \_\_\_\_\_\_\_\_О.А. Семенова

План работы бракеражной комиссии   
на 2020/2021 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мероприятия | Сроки  выполнения | Ответственный |
| Проведение организационных совещаний | 3 раза в год | Председатель комиссии |
| Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль сроков реализации продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии в присутствии кладовщика |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1–2 раза в неделю | Члены комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | Постоянно | Член комиссии (медицинский работник, председатель) |
| Разъяснительная работа с педагогами | 3 раза в год | Председатель комиссии, медсестра |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 раза в год | Председатель комиссии |
| Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии | Декабрь, май | Председатель комиссии |

Отдел образования

Муниципального образования

«Октябрьский муниципальный район»

МКДОУ «Детский сад «Родничок» с. Амурзет»

Приказ

02.09.2020 г.      № 77

с. Амурзет

Об обеспечении качества питания

С  целью обеспечения качества питания в МКДОУ «Детский сад «Родничок» с. Амурзет», предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Поварам – Зубовой Е.С. и Яблоковой Е.М., 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. Срок исполнения: постоянно

2.Завхозу – Фомичевой Т.А.:

2.1.Обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах  пищеблока и в кладовой.

2.2.Осуществлять своевременную замену пришедший в негодность столовый инвентарь и  посуду. Срок исполнения: постоянно

3.Кладовщику Фомичевой Т.А.:

3.1.Своевременно проводить дез.обработку оборудования и инвентаря, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары.

3.2.Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей.

3.3.Своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов. Срок исполнения: постоянно

4.Медсестре Ковальковой Юлии Олеговне ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

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

4.2.Правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды. Личную гигиену сотрудников пищеблока.

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

4.4.Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и   технологией приготовления пищи. Срок исполнения: постоянно

5.Создать комиссию в составе:

* завхоза – Фомичевой Т.А.
* рабочего по обслуживанию Фомичев Е.Д.,
* уполномоченного представителя трудового коллектива Дидюк В.Ю.

5.1.Комиссии проводить периодический осмотр технологического и холодильного оборудования  1 раз в квартал, с  составлением акта. Срок исполнения: постоянно

6.  Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ   Семенова О.А.

С приказом ознакомлены:   Яблокова Е.М.

Зубова Е.С.

Ковалькова Ю.О.

Дидюк В.Ю.

Фомичев Е.Д.

Отдел образования

Муниципального образования

«Октябрьский муниципальный район»

МКДОУ «Детский сад «Родничок» с. Амурзет»

Приказ

02.09.2020 г.      № 78

с. Амурзет

О назначении ответственного за  отбор и хранение суточных проб

        В соответствии п. 14.24. СанПиН 2.4.1.3049 - 13 и в целях обеспечения контроля приготовления пищи для детей, обеспечения отбора и хранения суточных проб в МКДОУ «Детский сад «Родничок» с. Амурзет»

Приказываю:

1.Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить  на повара, Яблокову Е.М.

2.В отсутствии повара Яблоковой Е.МЮ.,   снятие проб и их хранение возложить на повара – Зубову Е.С.

3.Пробы хранить в холодильнике при t =  +2 - +6ºС.

4.Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществляет медсестра Ковалькова Юлия Олеговна.

5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ Семенова О.А.

С приказом ознакомлены Зубова Е.С.

. Яблокова Е.М.

Ковалькова Ю.О.