



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
"Детский сад комбинированного вида № 83"Винни-Пух"  
муниципального образования  
городской округ Симферополь Республики Крым

295001, РК, г. Симферополь, ул. Генерала Захарова, д.2/87 т. 27-54-06

**ПРИКАЗ**

01.09.2020 г.

44 -ОД

Об организации питания  
воспитанников МБДОУ  
в 2020/2021 учебном году

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МБДОУ в 2020/2021 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать с 09.01.2020 г. 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак обед, полдник,) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
  2. Всем работникам МБДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
  3. Утвердить график закладки основных продуктов.
  4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы.
  5. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания.
  6. Утвердить План работы Совета по питанию ,план работы бракеражной комиссии.
2. О назначении ответственного за организацию питания в МБДОУ
- 2.1.Возложить ответственность за качественную организацию питания детей в МБДОУ на медицинскую сестру Кожевникову А.Д., ведение табеля посещаемости детей в программе «Парус»,

предоставление их в электронном виде в централизованную бухгалтерию и взаимодействие.

2.2. Определить для ответственного за питание Душиной Т.В. следующий круг функциональных обязанностей:

2.2.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции –входной контроль и т.д.)

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

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- включать набор продуктов для питания работников МБДОУ входящих во 2-ое блюдо, согласно технологической карте, хлеб и чай ;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего МБДОУ;
- в меню ставить подписи заведующего, медицинской сестры , завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

2.2.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2.4. Ежедневно в 17.00 вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных групп на следующий день.

2.3. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов Управляющего совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

#### 2.5. Немец И.В., заведующему хозяйством:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока;
- строго контролировать качество поставляемых продуктов и сопроводительную документацию;
- учитывать все замечания и предложения при планировании закупок продуктов.

#### 2.6. Немец И.В. заведующего хозяйством, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

##### 2.6.1. Немец И.В. заведующему хозяйством :

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

#### 2.6. Работникам пищеблока:

- работать только по утвержденному заведующим МБДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику ;

2.4. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп:

2.3.1. Воспитателям и помощникам воспитателям групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений Кожевниковой А.Д. о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

2.4. Попковой Н.Г., старшему воспитателю:

- Своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- Включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- Организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

2.4.1. Попковой Н.Г., старшему воспитателю, строго следить за:

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
- раздеваться в специально отведенном месте.

#### 2.7.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- контрольные блюда;
- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

2.7.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

Итоги проведенного контроля производить в Журнале бракеражного контроля, который хранится в пищеблоке. О всех нарушениях незамедлительно ставить в известность заведующего.

Ответственность за ведение Журнала бракеражного контроля возложить на Кожевникову А.Д.

### 3. О проведение закладки продуктов

В целях организации контроля за приготовлением пищи поварам: -закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медсестры Кожевникову А.Д., или членов бракеражной комиссии.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится в пищеблоке.

Ответственность за его ведение возложить на Кожевникову А.Д.

4. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой, пищеблоке с составлением акта. Обо всех нарушениях ставить в известность заведующего МБДОУ.

### 5. Назначить ответственных за снятие и хранение суточных проб

В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб

5.1. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на медсестру Кожевникову А.Д.

5.2. Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

6. Члену Управляющего совета МБДОУ, Главатой О.О.

В соответствии с основными направлениями деятельности Совета его основными задачами являются анализ и контроль:

- за правильной организацией питания детей;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за выполнением натуральных норм продуктов питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за освоением денежных средств, выделяемых на питание;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания;
- за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью

7. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

8. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на себя, медсестру Кожевникову А.Д., старшего воспитателя Попкову Н.Г., заведующего хозяйством Немец И.В.

Заведующий МБДОУ № 83



Т.В. Душина



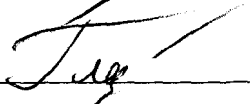
медсестру Кожевникову А.Д.,



старшего воспитателя Попкову Н.Г.



заведующего хозяйством Немец И.В.



воспитатель Главатая О.О.

С приказом №44-ОД ознакомлены:

№	ФИО	подпись	должность	примечания
1	Бобровицкая Е. В.		побор	
2	Ошкарин Е. П.		побор	
3	Поведкина О. В.		куратор	
4	Кучер О. А.		воспитатель	
5	Задина О. Л.		п.м. воен.	
6	Фролова Л. С.		воспитатель	
7	Андреевский И. И.		воспитатель	
8	Белкина Л. З.		п.м. воен.	
9	Белова И. Г.		пол. восп.	
10	Колесникова Н. С.		пол. воен.	
11	Колесникова Н. И.		воспитатель	
12	Колесникова Н. В.		пол. воен.	
13	Муромов В. В.		пол. восп.	
14	Валеренко Е. М.		пол. восп.	
15	Павлова И. В.		воспитатель	
16	Гусева И. В.		завхоз	
17	Иванова И. В.		воспитатель	
18	Сидорова О. О.		воспитатель	
19	Руденко Л. П.		пол. восп.	
20	Колесникова А. В.		учеб.	
21	Верещагина И. А.		пол. воен.	
22	Сидорова Е. И.		воспит.	
23	Сидорова В. С.		воспит.	
24	Слазарева С. В.		воспитатель	
25	Сидорова В. С.		воспит.	
26	Трофимов В. В.		воспит.	

Приложение к Пр. № 44-ОД от 01.09. 2020г.

Заведующий МБДОУ №83

 Т.В. Душина

01 сентября 2020г.

**План мероприятий  
по контролю за организацией питания  
МБДОУ №83  
на 2020/2021 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на учебный год	сентябрь	Заведующий Т.В.Душина
2.	Разработка плана работы по организации питания на учебный год	сентябрь	Заведующий Т.В.Душина
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Заведующий Т.В.Душина
5.	Приобретение спецодежды для поваров	май 2021г.	
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	Совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Завхоз И.В.Немец
8.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Завхоз И.В.Немец
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Завхоз И.В.Немец Медсестра А.Д.Кожевникова
10.	Подготовка к смотру-конкурсу «Лучшая организация питания детей в ДОУ»		Совет по питанию
11.	Семинар для заведующих МДОУ на тему «Контроль за организацией питания»	декабрь	Завхоз И.В.Немец Медсестра А.Д.Кожевникова
12.	Приобретение вилок для групп.	март	Завхоз И.В.Немец Медсестра А.Д.Кожевникова
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Завхоз И.В.Немец Медсестра А.Д.Кожевникова
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Медсестра А.Д.Кожевникова
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	октябрь	Медсестра А.Д.Кожевникова
5.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	ноябрь	старший воспитатель
6.	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	январь	воспитатель



7.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	воспитатели групп
8.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	Март	Медсестра А.Д.Кожевникова
9.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Медсестра А.Д.Кожевникова
13.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	Июнь	Старший воспитатель Н.Г.Попкова
1.	Консультация для пом. воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Старший воспитатель Н.Г.Попкова
2.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	Старший воспитатель Н.Г.Попкова
3.	Производственное совещание: 1. «Роль пом. воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	Старший воспитатель Н.Г.Попкова
4.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	Старший воспитатель Н.Г.Попкова
5.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Старший воспитатель Н.Г.Попкова
6.	Методический совет «Организация питания воспитанников в ДОУ».	15.03.2021	Старший воспитатель Н.Г.Попкова
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Разработка программы «Обучение детей основам здорового питания»	сентябрь	Старший воспитатель Н.Г.Попкова
2.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Октябрь	кружковая работа
3.	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	старшая группа №05
4.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
5.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	подготовительная группа №06
6.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	кружковая работа
7.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	февраль	подготовительная группа №02
8.	Создание центров этикета в группах	март	воспитатели старших возрастных групп
9.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	средняя группа №08
10.	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	средняя группа №03
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Завхоз И.В.Немец Медсестра А.Д.Кожевникова
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Завхоз И.В.Немец Медсестра А.Д.Кожевникова
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Завхоз И.В.Немец Медсестра А.Д.Кожевникова

	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Завхоз И.В.Немец Медсестра А.Д.Кожевникова
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Завхоз И.В.Немец Медсестра А.Д.Кожевникова
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Завхоз И.В.Немец Медсестра А.Д.Кожевникова
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	повара
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Завхоз И.В.Немец Медсестра А.Д.Кожевникова
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Завхоз И.В.Немец Медсестра А.Д.Кожевникова
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Медсестра А.Д.Кожевникова
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Завхоз И.В.Немец Медсестра А.Д.Кожевникова
12.	Контроль за организацией 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	Медсестра А.Д.Кожевникова
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	завхоз
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
<b>Работа с поставщиками</b>			
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 бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
"Детский сад комбинированного вида № 83"Винни-Пух"  
муниципального образования  
городской округ Симферополь Республики Крым

---

295001, РК, г. Симферополь, ул. Генерала Захарова, д.2/87 т. 27-54-06

**ПРИКАЗ**

01.09.2020 г.

№46-ОД

**О назначении ответственных лиц  
за выполнение мероприятий  
по соблюдению санэпидрежима в МБДОУ**

В целях обеспечения строгого контроля за соблюдением санэпидрежима в МБДОУ, в противоэпидемических условиях согласно «Covid-19»; организацией питания, режима дня, физического воспитания, охраной жизни и здоровья воспитанников в 2019 году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Всем сотрудникам строго выполнять санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОУ СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013 г. соблюдения противоэпидемических условий согласно «Covid-19»;

Срок выполнения: постоянно.

2. Воспитателям осуществлять контроль за организацией питания в группе, строгим соблюдением режима дня, инструкций по охране жизни и здоровья детей.

Срок выполнения: постоянно.

3. Помощникам воспитателя своевременно проводить текущие и генеральные уборки, смену постельного белья, производить обработку оборудования дезинфицирующими средствами, выполнять инструкции по охране жизни и здоровья детей.

Срок выполнения: постоянно.

4. Рабочему по стирке своевременно осуществлять стирку постельного белья, полотенец, спецодежды.

Срок выполнения: постоянно.

5. Медицинской сестре ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

5.1. Надлежащее санитарное состояние помещений, оборудования, участков, прилегающей территории.

5.2. Состояние здоровья воспитанников и сотрудников.

5.3. Соблюдение питьевого режима, гигиенических процедур, соответствия одежды воспитанников температуре воздуха.

5.4. Регулярное (1 раз в месяц) проведение инструктажей по выполнению норм санитарного состояния помещений и участка МБДОУ, санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, направленных на предупреждение распространения инфекционных заболеваний.

5.5. Своевременное оформление медицинской документации.

5.6. Ежедневное обследование территории МБДОУ на наличие травмоопасных и посторонних предметов, целостности ограждений, замков, окон.

5.7. Соблюдение сотрудниками МБДОУ личной гигиены.

5.8. Своевременное прохождение сотрудниками МБДОУ медицинского осмотра.

5.9. Соблюдение правил приема детей в ДОУ.

5.10. Анализ посещаемости, заболеваемости, выполнения натуральных норм питания.

5.11. Проведение занятий по физическому воспитанию на свежем воздухе.

5.12. Проведение прогулки.

5.13. Проведение закаливающих мероприятий.

5.14. Организация полноценного, разнообразного меню, наличие картотеки блюд, при необходимости оперативная корректировка меню.

5.15. Соблюдение технологии приготовления блюд, закладки продуктов, выхода блюд, внешнего вида и вкусовых качеств пищи, оформление соответствующей документации.

5.16. Соблюдение правил хранения и сроков реализации продуктов.

5.17. Выполнение среднесуточных норм продуктов на одного ребенка, при необходимости корректировка питания, информирование родителей об ассортименте питания ребенка.

5.18. Снятие суточной пробы, ее отбор и хранение.

5.19. Наличие дезинфицирующих средств, правильность их хранения.

5.20. Соблюдение графика смены постельного белья и режима стирки.

Срок выполнения: постоянно.

6. Заведующему хозяйством Немец И.В. ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

6.1. Строго следить за наличием санитарно-эпидемиологического заключения, сертификатов на продукты, поступающие в ДООУ.

6.2. Не допускать к приему в ДООУ пищевых продуктов без сопроводительных документов, в несоответствующей, без маркировки, вскрытой таре или упаковке, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

6.3. Контролировать транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения.

6.4. Контролировать качество, ассортимент продукции и вести отчетную документацию.

6.5. Обеспечивать своевременный вывоз мусора.

6.6. Контролировать наличие и исправность оборудования пищеблока, систем водо, электроснабжения и канализирования.

6.7. Следить за выполнением противопожарного и антитеррористического режимов.

6.8. Соблюдать температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов и товарное соседство в холодильном оборудовании, вести журналы измерений температуры в холодильном оборудовании и влажности в складских помещениях.  
Срок выполнения: постоянно.

7. Старшему воспитателю регулярно контролировать выполнение следующих условий:

7.1. Работу воспитателей по организации учебно-воспитательного процесса, питания в группе, режима дня, выполнению инструкций по охране жизни и здоровья детей.

7.2. Работу санитарной комиссии, Совета по питанию.

7.3. Проведение оздоровительных мероприятий.

Срок выполнения: постоянно.

8. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №83



ТВ. Душина



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
"Детский сад комбинированного вида № 83"Винни-Пух"  
муниципального образования  
городской округ Симферополь Республики Крым

295001, РК, г. Симферополь, ул. Генерала Захарова, д.2/87 т. 27-54-06

ПРИКАЗ

от 01.09.2020 г.

№ 43– ОД

**О создании бракеражной комиссии на 2020-2021 год**

В целях соблюдения качественного приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в дошкольном учреждении,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

председатель комиссии:

Попкова Н.Г., старший воспитатель ( в ее отсутствие медицинская сестра).

Члены комиссии:

Кожевникова А.Д., медицинская сестра,

Омельченко И.А. – председатель ПК.

Аликари Е.Л. – повар

Представитель родительского комитета по согласованию.

2. Членам комиссии:

- работу пищеблока;

- ежедневно контролируют органолептическую оценку  
приготовленной пищи;

- следить за качеством продуктов.

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №83

/ Душина Т.В./

С приказом ознакомлены:

Кожевникова А.Д.

Попкова Н.Г.

Омельченко И.А.

Аликари Е.Л.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
"Детский сад комбинированного вида № 83 "Винни-Пух"  
муниципального образования  
городской округ Симферополь Республики Крым

295001, РК, г. Симферополь, ул. Генерала Захарова, д.2/87 т. 27-54-06

**ПРИКАЗ**

01.09.2020 г.

№47-ОД

**О назначении ответственного  
за отбор и хранение суточной пробы**

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ №83, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, 100% выполнением натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2020/2021 году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за отбор и хранение суточной пробы поваров –Аликари Е.Л., Бовкун Е.В.

2. Суточная проба отбирается в объеме:  
порционные блюда - в полном объеме;  
холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи блюда и прочие – не менее 100г.

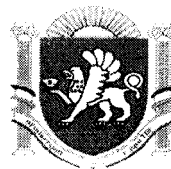
3. Пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную, индивидуальную для каждого блюда, стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками.

4. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и датой отбора.

5. Проба хранится в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.

6. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №83 \_\_\_\_\_ Т.В.Душина  
поваров – \_\_\_\_\_ Аликари Е.Л., \_\_\_\_\_ Бовкун Е.В.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
"Детский сад комбинированного вида № 83"Винни-Пух"  
муниципального образования  
городской округ Симферополь Республики Крым

295001, РК, г. Симферополь, ул. Генерала Захарова, д.2/87 т. 27-54-06

**ПРИКАЗ**

01.09.2020

№ 42 - О/Д

**О составе  
совета по питанию**

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ №83, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, 100% выполнением натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2020/2021 году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Создать Совет по питанию в составе:**

Председатель: Душина Т.В.-заведующий;

Члены: Омельченко И.А.- ППК;  
Кожевникова А.Д. медицинская сестра;  
Немец И.В.-завхоз  
Попкова Н.Г. –старший воспитатель

**2. Деятельность Совета по питанию организовать в соответствии Положением о Совете по питанию МБДОУ № 83.**

**3. Вменить в обязанности вести ежедневный контроль:**

- За правильной организацией питания детей;
- За качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- За соблюдением натуральных и денежных норм питания;
- За качеством приготовления пищи;
- За соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
- За санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- За осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- За результатами оценки здоровья детей;



-За работой по организацию питания в противозидемических условиях согласно «Covid-19»;

- Освещение вопросов организации питания с родительской общественностью (родительские собрания, наглядность, дни открытых дверей).

4. Результаты проверок и анализа отражать в Актах проверок, рассматривать на заседаниях Совета по питанию

Срок выполнения: постоянно.

5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

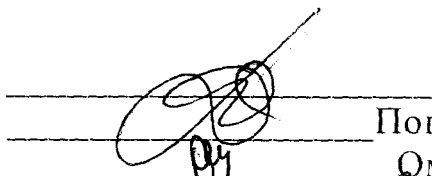
Заведующий МБДОУ № 83

С приказом ознакомлены :



Т.В. Душина

Председатель: \_\_\_\_\_



Попкова Н.Г., старший воспитатель;

\_\_\_\_\_ Омельченко И.А.- Председатель ПК;

\_\_\_\_\_ Кожевникова А.Д медицинская сестра

\_\_\_\_\_ Немец И.В.-завхоз

\_\_\_\_\_ Попкова Н.Г. –старший воспитатель

Утверждаю

Совет по питанию

Заведующий МБДОУ №83 Душина Т.В.

Протокол № 1 от 04.09.2020

**ПЛАН РАБОТЫ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ  
МБДОУ №83 на 2020/2021 год.**

№	Мероприятия	Срок	Исполнители
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• План совета по питанию</li> <li>• Подготовка документации по питанию</li> <li>• Утверждение графика питания по группам</li> <li>• График раздачи пищи</li> <li>• График контроля закладки основных продуктов (административно-общественный контроль)</li> <li>• Витаминные напитки</li> <li>• Витаминизация 3-го блюда</li> <li>• Контроль выполнения 10-дневного меню</li> <li>• Хлебо –булочные изделия обогащенные витаминами ,</li> <li>• <i>Контроль:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Организация питания детей по группам</li> <li>-Эстетика подачи блюд на группе</li> </ul> </li> <li>• Контроль закладки основных продуктов               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выход готовых блюд и термическая обработка блюд</li> <li>• Контроль качества продукции</li> <li>• Контроль за соблюдением поставки продуктов                   <ul style="list-style-type: none"> <li>- заявки</li> <li>- завоз продуктов</li> <li>- товарно-транспортные накладные</li> <li>- удостоверения – сертификата качества продуктов</li> <li>- ветеринарная справка</li> <li>- сертификат завода-изготовителя продуктов</li> <li>- сроки изготовления и реализации продуктов</li> <li>- товарные ярлыки</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>№ партии продуктов               <ul style="list-style-type: none"> <li>-сроки реализации продуктов</li> <li>• Контроль соответствия выписки продуктов по меню</li> <li>• Контроль за работой пищеблока                   <ul style="list-style-type: none"> <li>- исправность оборудования холодного цеха</li> <li>- наличие технологического оборудования</li> </ul> </li> <li>• Санитарное состояние пищеблока</li> <li>• Учет и кормление детей с аллергическими заболеваниями</li> </ul> </li> </ul>	Сентябрь Сентябрь Сентябрь Сентябрь Постоянно  Постоянно  Постоянно Ежемесячно Постоянно  Ежемесячно  Ежедневно Ежедневно  Ежедневно Ежедневно       Ежемесячно Ежемесячно  Постоянно	Заведующий Душина Т.В.  Медсестра Кожевникова А.Д. Совет по питанию Медсестра Кожевникова А.Д.  Совет по питанию Медсестра Кожевникова А.Д.  Совет по питанию Заведующий Душина Т.В. Медсестра Кожевникова А.Д.  Заведующий Душина Т.В. Медсестра Совет по питанию  Заведующий Душина Т.В. Медсестра Воспитатели Заведующий Душина Т.В. Медсестра  Заведующий Душина Т.В. Медсестра  Заведующий Душина Т.В. Медсестра

<ul style="list-style-type: none"> <li>Анализ проведения замены равноценными продуктами отсутствующих продуктов</li> </ul> <p><i>Работа совета по питанию:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выполнение Сан ПиН 2.4.1 2660-13;</li> <li>анализ выполнения натуральных норм</li> <li>контроль за правилами раздачи продуктов</li> <li>отчет на итоговом педсовете о работе совета по питанию</li> </ul> <p><i>Работа с родителями:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>оформление стенда по питанию в ДОУ и группах</li> <li>информационный материал в родительских уголках («Советуем приготовить», «Советы врача», «Витаминные грядки», «Меню выходного дня» и т.п.)</li> <li>Работа в проекте ДОУ «Здоровое питание»</li> <li>Оформление меню на стенде ДОУ</li> </ul> <p><i>Работа с воспитанниками:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Формирование интегративного качества воспитанника: физически развитый, овладевший основными культурно-гигиеническими навыками</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Воспитание культурно-гигиенических навыков выполнения гигиены питания и поведения за столом в режимных моментах</li> <li>Соблюдение элементарных правил здорового образа жизни: понятие о здоровом питании, витаминах – работа в режимных моментах и развивающие игровые ситуации совместной деятельности</li> <li>Работа в проекте ДОУ «Здоровое питание»</li> </ul>	<p>Постоянно</p> <p>Ежемесячно</p> <p>Ежемесячно</p> <p>Сентябрь, май</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно Ежедневно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Мед Блок</p> <p>Администрация Воспитатели Мед блок Завхоз Немец И.В.</p> <p>Воспитатели</p> <p>Воспитатели</p> <p>Воспитатели Заведующий Душина Т.В. Медсестра</p> <p>Воспитатели</p>
---	--	--



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
"Детский сад комбинированного вида № 83"Винни-Пух"  
муниципального образования  
городской округ Симферополь Республики Крым

295001, РК, г. Симферополь, ул. Генерала Захарова, д.2/87 т. 27-54-06

**Протокол №1**  
**заседания Совета по питанию**

от-04.09.2020г.

Присутствовали \_\_\_ 5 \_\_\_ человек

Отсутствовали \_\_\_ 0 \_\_\_ человек

**Повестка дня:**

1. Организация питания в группах.
2. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь.

По первому вопросу  
СЛУШАЛИ

старшего воспитателя Попкову Н.Г., члена комиссии по питанию

Она отметила: сервировка стола во всех группах соблюдается. Приобретены недостающие столовые приборы в старшие группы, салфетки в 08 группу.

Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи осуществляется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей.

Столы и стулья в группах промаркированы в соответствии с ростовыми показателями. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей. Следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу. докармливают вновь поступивших детей, осуществляют индивидуальный подход.

Но вместе с тем следует больше уделять внимание правилам пользования столовыми приборами. В связи с этим Наталья Григорьевна предложила провести методчас для воспитателей и помощников воспитателей по сервировке стола, правилам пользования приборами, организовать уголки этикета в группах.

СЛУШАЛИ

члена комиссии по питанию, председателя ПК Омельченко И.А.

Она отметила: недостаточна роль помощников воспитателей (новых, вновь приступивших к работе), необходимо более активно включаться в процесс кормления детей Зубенко О.Л., гр.№07, Ященко Н.В., гр.№04. Детям необходимо больше рассказывать о пользе овощных блюд, формировать правильный стереотип пищевого поведения.

СЛУШАЛИ

члена комиссии по питанию, заведующую хозяйством Немец И.В.

Она отметила: необходимо приобрести кухонный миксер.

По данному вопросу проведен анализ использования бюджетных средств. планируется приобретение данного оборудования.

По второму вопросу

СЛУШАЛИ

медицинскую сестру А.Д.Кожевникова. Она проанализировала выполнение натуральных норм

питания за лето. Достаточно в рацион детей было фруктов, овощей, соков, кисломолочных продуктов (отчет прилагается). Питание сбалансированное, достаточно калорийное. Продукты поставлялись хорошего качества, по всем вопросам не качественных поставок, задержек поставок продуктов своевременно сообщалось администрации МБДОУ.

**ПОСТАНОВИЛИ:**

1. Провести методчас для воспитателей и помощников воспитателей «Столовый этикет с малых лет».  
Срок: до 10.10.2020г.

Ответственный: старший воспитатель Попкова Н.Г.

2. Провести консультацию для родителей «Организация питания детей в условиях детского сада».  
Срок: до 25.10.2020г.

Ответственный: медсестра Душина Т.В.

3. Разработать цикл бесед на тему: «Где спрятались витаминки?»  
Срок: до 25.10.2020г

Ответственный: старшая медсестра А.Д.Кожевникова

4. Проанализировать выполнение бюджета МБДОУ, выделение суммы на приобретение кухонного миксера  
Срок: до 10.11.2020г.

Ответственный: завхоз Немец И.В.

Председатель



Т.В. Душина

Секретарь



Н.Г. Попкова

Справка  
по результатам оперативного контроля  
«Состояние охраны труда на пищеблоке»  
в МБДОУ №83

Сроки: 14.09.2020г.

Исполнители:                   Заведующий – Т.В.Душина  
  Уполномоченный по ОТ – И.В.Немец  
  Председатель ПК – И.А.Омельченко

Цель: обеспечить выполнение требований по защите прав работников на здоровье и безопасные условия труда.

В помещении пищеблока условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. На пищеблоке ДОУ созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.). Все производственные помещения оборудованы раковинами и моечными ваннами с подводкой воды. Полы помещения пищеблока покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие.

Ежедневно перед началом смены медицинская сестра проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников. Медсестра следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке имеются инструкции: по охране труда повара, по ОТ при кулинарных работах, по ОТ при мытье посуды, по ОТ при эксплуатации кухонной электроплиты, по ОТ при работе с электромясорубкой, по ОТ по эксплуатации холодильного оборудования. Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по ОТ на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа. В наличии медицинская аптечка, укомплектованная необходимыми для оказания первой медицинской помощи медикаментами и перевязочными материалами, а также противоожоговыми средствами. Опись препаратов находится в аптечке. На крышке аптечки имеется адрес и номер телефона ближайшего лечебного учреждения.


Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытые колпаки. В наличии приточно-вытяжная вентиляция, сплитсистема. Все электроприборы заземлены, отключающие устройства в исправном состоянии в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок» (утв. Минтопэнерго России от 06.10.99). Завхоз И.В.Немец систематически осматривает исправность электропроводки и электрооборудования.

В сентябре 2016 года лабораторией г.Симферополя электрических сетей было произведено испытание электроустановок и электрооборудования с составлением технического отчета. В достаточном количестве диэлектрические резиновые коврики на полу около электрооборудования. Все электророзетки промаркированы.

Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Рабочие поверхности производственных столов плотно прилегают к основе стола, ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Рекомендации:

1. Систематически следить за исправностью электропроводки и электрооборудования.  
Срок: 1 раз в квартал. Ответственный: завхоз.
2. Приобрести весы для взвешивания.

Ответственный: завхоз  
Заведующий МБДОУ  Т.В.Душина