

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Аленушка» п. Шеманиха
Краснобаковского района Нижегородской области.**

Приказ № 6

от «27» Января 2021г

«Об организации питания воспитанников
во второй половине 2020/2021 учебного года»

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом заведующего от 11.01.2021 № 2, с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать во второй половине 2020/2021 учебного года в дни работы МАДОУ детский сад «Аленушка» п.Шеманиха питание воспитанников в соответствии с основным двухнедельным меню, утвержденным в возрастной группе от 3-х до 7 лет .
2. Возложить ответственность за организацию питания заведующего Прусакову Н.Н воспитателя Корыпалову В.А. пом. воспитателя Цареву М.А...
3. Установить кратность приемов пищи в группе с режимом пребывания 10,5 часов – четырех разовое питание.
4. Определить следующий режим питания воспитанников.

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима работы группы	
	10,5 часов	
8.30 – 08.50	завтрак	
10.00 – 10.10	второй завтрак	
12.00 – 12.30	Обед	
15.30 – 15.45	полдник	

5. Ответственному за питание заведующий Прусакова Н.Н.:
Составлять ежедневное меню основного питания накануне предшествующего дня, с указанием в меню наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции.
6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении

— повар.

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент несёт ответственность повар Муравьева Н.В..
 - Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика.
7. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.
8. Повару Муравьевой Н.В.. необходимо:
- Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
 - На пищеблоке необходимо иметь:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - график выдачи готовых блюд;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
9. Воспитателю групп Корыпаловой В.А.:
- в дни работы ДООУ предоставлять ответственной за организацию питания Прусаковой Н.Н. информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
 - проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию воспитанника в детском саду.
 - Во время приема пищи детьми воспитателям и помощником воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
10. В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи создать бракеражную комиссию в составе:
- заведующий ДООУ Прусакова Н.Н
 - воспитатель Корыпалова В.А
 - помощник воспитателя Царева М.А
11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, воспитателя, помощника воспитателя, повара.
13. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий _____ Н.Н.Прусакова

**План мероприятий
 по контролю за организацией питания
 МАДОУ д/с «Аленушка» п.Шеманиха
 на 2020-2021 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
	Издание приказов по организации питания на 2020-2021 учебный год	август	заведующий
	Разработка плана работы по организации питания МАДОУ д/с «Аленушка» п.Шеманиха на 2020-2021 учебный год.	август	заведующий
	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	повар Н.В.Муравьева
	Приобретение спецодежды для поваров	май сентябрь	заведующий
	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	заведующий
	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	заведующий
	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	заведующий
	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	заведующий
	Приобретение скатертей для групп.	март	заведующий
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Повар Муравьева Н.В
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Воспитатель Корыпалова В.А.
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
6.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	Апрель	воспитатели групп
7.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	Апрель	Заведующий
8.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Воспитатели
9.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	Июнь	воспитатели

Работа с кадрами			
	Проверка знаний СанПиНов повара.	Июнь	Заведующий
	Консультация для пом. воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Заведующий
	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Январь февраль	Заведующий
	Производственное совещание: «Роль пом. воспитателя в организации питания детей»»	декабрь	Заведующий
	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 Корыпалова В.А.
2.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	Воспитатели Корыпалова В.А.
3.	Развлечение «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	Воспитатели Корыпалова В.А.
4.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	Воспитатели Корыпалова В.А.
5.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	февраль	Воспитатели Корыпалова В.А.
8.	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	Воспитатели Корыпалова В.А.
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Заведующий повар
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Повар
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Повар
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Повар
5.	Соблюдение и выполнение санитарно- эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Заведующий

График закладки основных продуктов питания

Приготовление	продукты	время
Завтрак		
Каши	Молоко, сахар, изюм	7:15
	Масло сливочное	7:50
Молочные напитки	Молоко	7:40
	Сахар	7:55
Запеканки	Творожная масса, макароны	7:15
Обед		
1 блюдо	Мясо говядины и птицы	8:30
	Рыба	10:00
	Рыбные консервы	11:00
2 блюдо	Из вареного мяса говядины и птицы	10:30
	Из сырого мяса говядины, сырой печени, сырой рыбы.	9:30
	Сливочное масло при припускание овощей	10:00
	Молоко или сливочное масло при приготовлении пюре	11:15
Салаты	Нарезка овощей	11:15
Компоты	Свежемороженые ягоды, свежие плоды, сухофрукты, сахар	9:45
Полдник		
Запеканки, суфле	Приготовление творожной массы , макароны, крупы	13:00
Салаты	Нарезка овощей	14:30

К приказу № 5 от 27.01.2021 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Заведующий МАДОУ детский сад
«Аленушка» п.Шеманиха
_____ Н.Н.Прусакова

График выдачи питания в группу:

Завтрак – 8.20

2-й завтрак- 9-50

Обед – 12-00

Полдник – 15.20

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

В детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил:

- Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.
- Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду (выдается пом.воспитателем). По желанию ребенка воспитатель или помощник воспитателя группы удовлетворяет потребность в питье.
- Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день, ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.
- Температура питьевой воды – 18-20 С;
- Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.
- Воду дают детям в стеклянных чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном). Допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.
- Мытье стаканов осуществляется организованно, в моечных столовой посуды, согласно инструкции.
- В летний период организации питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится помощниками воспитателя на улицу в соответствующей ёмкости (чайник с крышкой, графин), разливается воспитателем в чашки по просьбе детей.
- Организация питьевого режима отслеживается ежедневно;
- Контроль за наличием кипяченой воды в группе осуществляет помощник воспитателя.

