



**Управление образования администрации города Югорска
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №5»**

ПРИКАЗ

27.06.2022

№ 86-в

**Об организации питания воспитанников
в 2022-2023 учебном году**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Положением об организации питания воспитанников, утвержденным приказом директора школы от 19.01.2021 №03-в, с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников дошкольных групп, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 20 дневным меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а также осуществления контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в дошкольных группах МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 5»:

- для детей раннего возраста - 5-тиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин);
- для детей дошкольного возраста 4-хразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник).

2. Возложить ответственность за работу пищеблоков дошкольных групп корпуса 1 и корпуса 2 на шеф-повара Семеничеву Т.А., в период ее отсутствия на исполняющего обязанности шеф-повара.

3. Семеничевой Т.А., шеф-повару:

3.1. Обеспечить:

3.1.1. питание воспитанников в соответствии с основным 20-дневным меню, согласно возрастной категории (1-3, 3-7);

3.1.2. питание воспитанников с аллергоанамнезом через меню-замена, на основании заявления родителей (законных представителей).

3.2. Осуществлять систематический контроль:

- за закладкой продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за санитарным состоянием пищеблока, оборудования;

- за правильным хранением продуктов в соответствии с требованием СанПиН;
- за соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- за соблюдение норм температурного режима холодильного оборудования;
- за ежедневным отбором и правильным хранением суточной пробы готовой продукции.

3.3. При отсутствии медсестры проводить ежедневный осмотр работников пищеблока дошкольных групп на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

4. Персоналу пищеблока

4.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

4.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

4.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладки.

4.4. Ежедневно отбирать суточную пробу готовых продуктов.

4.5. Готовую пищу выдавать в группы только после проведения контроля членов бракеражной комиссии.

4.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой по возрасту и количеству детей в группе.

4.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

4.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно – противоэпидемиологические требования.

4.9. Неукоснительно выполнять Правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда, технике безопасности при работе с оборудованием

5. Возложить персональную ответственность на поваров смены:

5.1. За ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы, воскресенья и праздничных дней) в специальном холодильнике при температуре +2...+6°C.

5.2. За качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

6. Зубковой Н.А., кладовщику:

6.1. Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых пищевых продуктов;

6.2. Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;

6.3. Результаты контроля поступающих продуктов регистрировать в журнале бракеража, поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;

6.4. Сохранять тару производителя (поставщика), в которой поступает продукция, документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) до окончания реализации продукции, сверять ярлыки с накладной, наименованием товара в Договоре с поставщиком;

6.5. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями Учреждения и поставщика в лице экспедитора;

6.6. Производить выдачу пищевых продуктов и продовольственного сырья из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 14.00 предшествующего дня, указанного в меню – требовании.

6.7. Производить ежемесячно выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Учреждения. Сдавать меню – требование в бухгалтерию не реже, чем 2 раза в неделю.

6. Работникам пищеблока на рабочем месте запрещается:

- находиться в верхней одежде,
- хранить личные вещи, носить кольца, серьги,
- закалывать спецодежду булавками,
- пользоваться сотовым телефоном,
- курить.

7. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации учреждения и только в специальной одежде.

8. Утвердить:

8.1. График выдачи детского питания на пищеблоке на 2022-2023 учебный год (приложение 1).

8.2. График выдачи кипяченой воды для питьевого режима на 2022-2023 учебный год (приложение 2).

8.3. Режим питания воспитанников на 2022– 2023 учебный год (приложение 3).

8.4. План мероприятий по контролю за организацией питания на 2022-2023 учебный год (приложение 4).

9. Ответственность за организацию питания детей и питьевого режима в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели, закрепленные за группой приказом директора.

10. Воспитателям и младшим воспитателям:

10.1. Осуществлять организацию питания и питьевого режима в своей группе в соответствии графиком получения пищи, графиком выдачи кипяченой воды.

10.2. Соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи). Обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов согласно Положению о питьевом режиме.

10.3. Создавать условия для приема пищи в соответствии с требованиями.

10.4. Создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам.

10.5. Осуществлять руководство приемом пищи, используя педагогические приёмы в соответствии с возрастом. Формировать правильные вкусовые предпочтения детей.

11. Воспитателям групп:

11.1. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в групповой ячейке до ухода детей домой. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а так же замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

11.2. 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 учреждении;

11.3. Ежедневно предоставлять информацию о количестве воспитанников, поставленных на питание Семеничевой Т.А., шеф-повару,

12. Младшие воспитатели получают пищу в специальной одежде и промаркированной посуде, предназначенной для кормления детей, освобождают ведро для отходов после каждого приема пищи.

13. Новиковой Л.С., старшему воспитателю, организовать контроль за организацией работы по воспитанию культуры поведения за столом в группах, за подачей информации детям о правильной и вкусной пище и т.д.

14. Контроль за исполнением приказа возложить на Шитову Е.Г., заместителя директора по дошкольному образованию.

Директор



Л.Н. Балueva

**График выдачи детского питания на пищеблоке
на 2021-2022 учебный год**

(корпус 1)

№ п/п	Группа	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1.	Первая группа раннего возраста № 1	08.30	10.30	12.00	15.30	18.30
2.	Вторая группа раннего возраста № 3	08.32	10.31	12.04	15.31	18.31
3.	Вторая группа раннего возраста № 5	08.34	10.32	12.08	15.32	18.32
4.	Младшая группа № 2	08.36	10.33	12.12	15.34	18.33
5.	Младшая группа № 4	08.38	10.34	12.16	15.35	18.34
6.	Младшая группа № 9	08.40	10.35	12.20	15.36	18.35
7.	Средняя группа № 8	08.42	10.36	12.22	15.38	18.36
8.	Старшая группа № 11	08.44	10.37	12.26	15.40	18.38
9.	Старшая группа № 12	08.46	10.38	12.30	15.41	18.40
10.	Подготовительная группа № 6	08.48	10.39	12.32	15.42	18.42
11.	Подготовительная группа № 7	08.50	10.40	12.34	15.43	18.44
12.	Подготовительная группа № 10	08.52	10.41	12.36	15.44	18.45

(корпус 2)

№ п/п	Группа	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1.	Младшая группа	08.30	10.30	12.00	15.30	18.30
2.	Средняя группа	08.35	10.34	12.15	15.33	18.31
3.	Старшая группа	08.40	10.38	12.25	15.35	18.32

**График выдачи кипяченой воды для питьевого режима
на 2022-2023 учебный год**

(корпус 1)

№ п/п	Группа	Время выдачи воды			
		07.00	10.00	13.00	16.00
1.	Первая группа раннего возраста № 1	07.00	10.00	13.00	16.00
2.	Вторая группа раннего возраста № 3	07.02	10.02	13.02	16.02
3.	Вторая группа раннего возраста № 5	07.04	10.04	13.04	16.04
4.	Младшая группа № 2	07.06	10.06	13.06	16.06
5.	Младшая группа № 4	07.08	10.08	13.08	16.08
6.	Младшая группа № 9	07.10	10.10	13.10	16.10
7.	Средняя группа № 8	07.12	10.12	13.12	16.12
8.	Старшая группа № 11	07.14	10.14	13.14	16.14
9.	Старшая группа № 12	07.16	10.16	13.16	16.16
10.	Подготовительная группа № 6	07.18	10.18	13.18	16.18
11.	Подготовительная группа № 7	07.20	10.20	13.20	16.20
12.	Подготовительная группа № 10	07.22	10.22	13.22	16.22

(корпус 2)

№ п/п	Группа	Время выдачи воды			
		07.00	10.00	13.00	16.00
1.	Младшая группа	07.00	10.00	13.00	16.00
2.	Средняя группа	07.05	10.05	13.05	16.05
3.	Старшая группа	07.10	10.10	13.10	16.10

**Режим питания воспитанников
на 2021– 2022 учебный год**

Время приема пищи	Прием пищи в зависимости от режима работы группы 12 часов
<i>8.30 – 08.50</i>	<i>завтрак</i>
<i>10.30 – 10.50</i>	<i>второй завтрак</i>
<i>12.00 – 12.30</i>	<i>обед</i>
<i>15.30 – 15.45</i>	<i>полдник</i>
<i>18.30 – 19:00</i>	<i>ужин</i>

**План мероприятий по контролю за организацией питания
на 2022-2023 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2022 -2023 учебный год	Июнь - Сентябрь	Шитова Е.Г., заместитель директора по ДО
2.	Разработка плана работы по организации питания МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» на 2022 -2023 учебный год	Август	Шитова Е.Г., заместитель директора по ДО
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Ежедневно	Семеничева Т.А., шеф-повар
4.	Разработка нормативно - методической документации по организации контроля за питанием детей	Август	Шитова Е.Г., заместитель директора по ДО
5.	Замена посуды на пищеблоке: кастрюли, доски, ножи, тазы.	В течение года	Голубцова Н.Б., кладовщик Сорока Н.А., завхоз
6.	Своевременная замена битой посуды	По мере необходимости	Голубцова Н.Б., кладовщик Сорока Н.А., завхоз
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на день)	Ежедневно	Воспитатели групп
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	По мере необходимости	Воспитатели групп
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через информационные стенды для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели групп
4.	Консультация для родителей "Поговорим о правильном питании детей дошкольного возраста в детском саду и дома"	Январь	Воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПин поварами на пищеблоке	Индивидуально	Семеничева Т.А., шеф-повар
2.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков»	1 раз в квартал	Новикова Л.С., старший воспитатель
3.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в квартал	Шитова Е.Г., заместитель директора по ДО, Новикова Л.С., старший воспитатель, Семеничева Т.А., шеф-повар, Голубцова Н.Б., кладовщик,

			Мочалова Р.Н., медсестра (по согласованию)
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	Ежедневно	Семеничева Т.А., шеф-повар, Зубкова Н.А., кладовщик Демченко Н.А., кладовщик
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Семеничева Т.А., шеф-повар, Зубкова Н.А., кладовщик Демченко Н.А., кладовщик
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места повара	Ежедневно	Семеничева Т.А., шеф-повар
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Семеничева Т.А., шеф-повар
5.	Соблюдение и выполнение санитарно - эпидемиологических требований к организации питания	Ежедневно	Семеничева Т.А., шеф-повар
6.	Соблюдение технологический инструкций	Ежедневно	Повара
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	Ежедневно	Семеничева Т.А., шеф-повар
8.	Обеспечение С- витаминизации и йодирования рациона питания	Ежедневно	Семеничева Т.А., шеф-повар
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно - отчетной документации	Постоянно	Зубкова Н.А., кладовщик Демченко Н.А., кладовщик
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Семеничева Т.А., шеф-повар Мочалова Р.Н., медсестра (по согласованию)
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	По мере привоза продуктов	Зубкова Н.А., кладовщик Демченко Н.А., кладовщик
12.	Контроль за организацией процесса питания в группах	1 раз в квартал	Новикова Л.С., старший воспитатель
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	Семеничева Т.А., шеф-повар
14.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Семеничева Т.А., шеф-повар
15.	Контроль за температурным режимов в холодильных установках	Ежедневно	Семеничева Т.А., шеф-повар, Зубкова Н.А., кладовщик Демченко Н.А.,

			Кладовщик
--	--	--	-----------