



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

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №5»

ПРИКАЗ

20.06.2023

№ 94-в

Об организации питания воспитанников
в 2023-2024 учебного года

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 26.04.2022 № 48-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» 5-разовое питание для детей раннего возраста и 4-разовое питание для детей дошкольного возраста, в соответствии с примерным 20-дневным меню для организации питания детей от 0 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, с 12 – часовым пребыванием детей, утвержденным приказом директора школы от 16.05.2022 № 58-в.

2. Назначить ответственным за организацию питания в дошкольных группах Шитову Е.Г., заместителя директора по дошкольному образованию.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику, работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4. Семеничевой Т.А., шеф-повару:

4.1. При организации питания составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню-требования: указывать выход блюд для детей дошкольного возраста; при отсутствии наименования продуктов в бланке меню – требования дописывать его в конце списка; своевременно ставить подписи кладовщика, одного из поваров принимающих продукты из кладовой; предоставлять меню для утверждения заместителю директора по дошкольному образованию накануне предшествующего дня указанного в меню.

4.2. 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.

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

5. Поварам: Толиковой Я.В., Чайковской Г.М., Биккушевой Р.Х., Огневой Г.А., Яниной М.В., Овчинниковой М.В.

5.1. Соблюдать санитарно – эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд;

5.2. Производить закладку необходимых продуктов согласно утвержденному графику (приложение 1)

5.3. Возложить персональную ответственность на повара смены 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.

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

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.

7.. Работникам пищеблока на рабочем месте запрещается:

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

8. Утвердить:

8.1. График выдачи детского питания на пищеблоке на 2023-2024 учебный год (приложение 1).

8.2. График выдачи кипяченой воды для питьевого режима на 2023-2024 учебный год (приложение 2).

8.3. План мероприятий по контролю за организацией питания на 2023-2024 учебный год (приложение 3).

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 приемы 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;

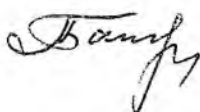
11.3. Ежедневно до 12.00 ч. предоставлять информацию о количестве воспитанников, поставленных на питание Семеничевой Т.А., шеф-повару.

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

13. Старшему воспитателю, организовать контроль за организацией работы по формированию культуры поведения за столом во время приема пищи, 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. Балужева

График выдачи детского питания на пищеблоке
на 2023-2024 учебный год

(корпус 1)

Группы раннего возраста

№ п/п	Группа	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1	Первая группа раннего возраста № 1	08.10	10.00	11.45	15.20	18.00
2	Вторая группа раннего возраста № 2	08.12	10.01	11.47	15.22	18.03
3	Вторая группа раннего возраста № 5	08.12	10.02	11.50	15.24	18.05

Группы дошкольного возраста

№ п/п	Группа	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Усиленный полдник
1	Младшая группа № 3	08.14	10.05	12.10	16.10
2	Младшая группа № 7	08.14	10.07	12.12	16.12
3	Средняя группа № 8	08.16	10.10	12.14	16.14
4	Средняя группа № 10	08.16	10.12	12.16	16.16
5	Старшая группа № 4	08.18	10.15	12.18	16.18
6	Старшая группа № 9	08.18	10.16	12.18	16.18
7	Старшая группа № 12	08.20	10.17	12.20	16.20
8	Подготовительная группа № 6	08.22	10.20	12.22	16.22
9	Подготовительная группа № 11	08.24	10.21	12.24	16.24

(корпус 2)

№ п/п	Группа	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Усиленный полдник
1.	Младшая/средняя группа	08.15	10.10	12.00	16.15
2.	Старшая/подготовительная группа	08.20	10.12	12.15	16.18

**График выдачи кипяченой воды для питьевого режима
на 2023-2024 учебный год**

(корпус 1)

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

(корпус 2)

№ п/п	Группа	Время выдачи воды			
1.	Младшая/средняя группа	07.00	10.00	13.00	16.00
2.	Старшая/подготовительная группа	07.05	10.05	13.05	16.05

**План мероприятий по контролю за организацией питания
на 2023-2024 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 в группах	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»	Ноябрь, апрель	старший воспитатель
3.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в квартал	Шитова Е.Г., заместитель директора по ДО, старший воспитатель, Семеничева Т.А., шеф-повар, Голубцова Н.Б., кладовщик, Мочалова Р.Н.,

			медсестра (по согласованию)
4.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания»	Октябрь	Семеничева Т.А., шеф-повар, Мочалова Р.Н., медсестра (по согласованию)
5.			
Работа с детьми			
1.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	октябрь	воспитатели групп
2.	Экскурсия детей на пищеблок	ноябрь	воспитатели групп
3.	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	старшая группа
4.	Квест-игра «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	подготовительная группа
5.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	воспитатели групп
6.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	февраль	старшая/ подготовительная группы
7.	Создание центров этикета в группах	март	воспитатели групп
8.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	подготовительная группа
9.	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	старшая группа
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 технологических 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,	Постоянно	Зубкова Н.А., кладовщик

	ведение учетно - отчетной документации		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 режимом в холодильных установках	Ежедневно	Семеничева Т.А., шеф-повар, Зубкова Н.А., кладовщик Демченко Н.А., кладовщик
Работа с поставщиками			
	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Зубкова Н.А., кладовщик Демченко Н.А., кладовщик
	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	По мере поступления	Семеничева Т.А., шеф-повар Зубкова Н.А., кладовщик Демченко Н.А., кладовщик

ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ ВЫПОЛНЯЕМЫХ ПОВАРАМИ СОГЛАСНО ГРАФИКА

Вид работы по часовому графику	Ф.И.О. Биккушева Р.Х Огнева Г.А. Чайковская Г.М. Толикова Я.В.	Ознакомлены/Подпись
Приготовление 1 и 2- завтрака, обеда, раздача всех блюд. Несут ответственность за наличие суточных проб, соблюдение должностных обязанностей и СанПина, ведут учетную запись облучателя циркуляра воздуха по цехам	Повара первой смены работают с 06.00-13.12	Биккушева Р.Х
		Огнева Г.А.
		Чайковская Г.М.
		Толикова Я.В.
Приготовление 2 х блюд, выпечки, раздача блюд полдника. Несут ответственность за наличие суточных проб, соблюдение должностных обязанностей и СанПина	Повар промежуточного звена работает с 08.00-15.12	Биккушева Р.Х
		Огнева Г.А.
		Чайковская Г.М.
		Толикова Я.В
Приготовление ужина , раздача всех блюд . Несут ответственность за наличие суточных проб, соблюдение должностных обязанностей и СанПина, ведут учетную запись облучателя циркуляра воздуха по цехам . Принимают продукты питания у кладовщика на следующий рабочий день	Повара второй смены работают с 11.00-18.12	Биккушева Р.Х
		Огнева Г.А.
		Чайковская Г.М.
		Толикова Я.В
Проводят генеральную уборку технологического оборудования согласно графика (один раз в месяц)		Биккушева Р.Х
		Огнева Г.А.
		Чайковская Г.М.
		Толикова Я.В
В связи с производственной необходимостью Семеничева Т.А. организует работу производства, контролирует качество сырья поступающего на пищеблок, соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил, проводит ежедневный бракераж готовой пищи, составляет перспективное меню, ведет учетные записи, выполнение работ согласно СанПина и трудового договора	08.00-15.12	Семеничева Т.А