

муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 393 Красноармейского района Волгограда»
(МОУ Детский сад № 393)

адрес: 400080, Россия, Волгоград, пр-кт им. Столетова, 51а, телефон, факс: 65-06-06
ИНН 3448033036 КПП 344801001 ОГРН 1043400534935

Приказ № 25 - ОД

09.01.2020 г.

**«Об организации питания детей
в МОУ Детский сад № 393»**

На основании приказа № 1003 от 04.11.2013 г. департамента по образованию администрации Волгограда «О введении Примерного 20-дневного меню для детей дошкольного возраста в муниципальных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста» и в целях обеспечения сбалансированного рационального питания детей в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, а также соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Порядок организации питания обучающихся в МОУ Детский сад № 393 регламентируется Положением от 26.04.2017 г. № 100- ЛА «Об организации питания детей дошкольного возраста в МОУ Детском саду № 393»:

1.1. Возложить ответственность за организацию питания детей в МОУ Детском саду № 393 на старшую медсестру Мусюрову Ирину Вячеславовну.

1.2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным 20-дневным меню с 09.01.2020 г.

1.3. Изменения в меню разрешается вносить только по согласованию с заведующим МОУ Детский сад № 393.

1.4. Создать в МОУ Детском саду № 393 бракеражную комиссию в составе:

- заведующий – Калмыкова Наталья Владимировна;
- старшая медсестра – Мусюрова Ирина Вячеславовна;
- шеф-повар – Бутенко Галина Аркадьевна (представитель ИП Стрельников А.В.);
- (в отсутствие одного из членов комиссии) старший воспитатель – Никифорова Татьяна Васильевна.

1.5. Обеспечить выдачу готовой пищи после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля зарегистрировать в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2. Осуществлять контроль за соблюдением оказываемых услуг ИП Стрельников А.В. требованиям СанПиН, регулирующих процесс организации питания в МОУ Детском саду № 393, в том числе контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе оказания услуг.

3. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

5. Утвердить порядок организации питания:

5.1. Режим работы пищеблока:
с 6.00 – 19.00

5.2. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) 8.05 – 8.25
- второй завтрак 9.15 – 11.00
- обед 11.30 – 12.15
- уплотненный полдник 15.15 – 15.35

5.3. График отпуска готовой продукции:

№ группы	Завтрак	II завтрак	Обед	Уплотненный полдник
1	8.05	9.25	11.30	15.15
8	8.05	9.25	11.30	15.15
7	8.10	9.45	11.40	15.20
2	8.15	9.55	12.00	15.25
4	8.15	9.55	12.00	15.25
5	8.20	10.15	12.10	15.30
6	8.25	10.20	12.15	15.35

5.4. Утвердить график питьевого режима:

- 7.00
- 10.00
- 13.00
- 16.00

5.5. Режим мытья посуды:

- для мытья столовой посуды групповая буфетная оборудована двугнёздной моечной ванной с подводкой к ней холодной и горячей воды;
- столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках;
- чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей водой во второй ванне и просушивают;
- столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх;

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по контролю за организацией питания в составе 5 человек:

Председатель комиссии: старший воспитатель – Никифорова Татьяна Васильевна.

Члены комиссии:

- председатель ПК (воспитатель) – Мурушкина Марина Юрьевна,
- председатель родительского комитета – Мишенкова Светлана Александровна,
- воспитатель – Задемидченко Светлана Викторовна,
- старшая медсестра – Мусюрова Ирина Вячеславовна.

6.1. Утвердить план – график контроля за организацией качества питания обучающихся (Приложение № 1).

6.2. Заседание комиссии по общественному контролю за организацией питания проводить ежемесячно, оформлять протоколом.


6.3. Работа комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в МОУ Детский сад № 393 регламентируется Положением от 22.01.2018 г. № 120-ЛА «О комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 393 Красноармейского района Волгограда» и вправе в присутствии законного представителя ИП Стрельников А.В.:

- производить контрольное взвешивание блюд;
- проводить проверку муниципального имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.
- проверять качество оказываемых услуг, в том числе вкусовое качество блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.
- проводить контрольные мероприятия по проверке условий организации питания.



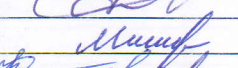
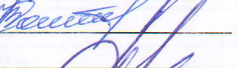

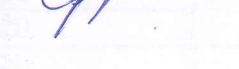
7. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателей каждой группы.

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

9. Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя, медсестру Мусюрову Ирину Вячеславовну, шеф-повара Бутенко Галину Аркадьевну.

Заведующий МОУ Детским садом № 393  Н.В. Калмыкова

С приказом ознакомлены:

	/ Бутенко Г.А. /
	/ Никифорова Т.В. /
	/ Мусюрова И.В. /
	/ Мишенкова С.А. /
	/ Задемидченко С.В. /
	/ Мурушкина М.Ю. /

Приложение № 1
к приказу № 25-ОД от 09.01.2020 г.



УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МОУ Детский сад № 393
Н.В. Калмыкова

**План-график
контроля за организацией питания
обучающихся МОУ Детский сад № 393**

№ п/п	Дата проверки
1.	30.01.2020
2.	28.02.2020
3.	27.03.2020
4.	24.04.2020
5.	29.05.2020
6.	26.06.2020
7.	31.07.2020
8.	28.08.2020
9.	25.09.2020
10.	30.10.2020
11.	27.11.2020
12.	25.12.2020

муниципальное дошкольное образовательное учреждение

Детский сад № 393

Красноармейского района Волгограда

адрес: 400080, Россия, г. Волгоград, пр-кт им. Столетова, 51а, телефон, факс: 65-06-06

ИНН 3448033036 КПП 344801001 ОГРН 1043400534935

ЦИКЛОГРАММА

заседаний комиссии по общественному контролю за организацией питания
в **МОУ Детский сад № 393 в 2020 году**

№ п/п	Дата	Рассматриваемые вопросы	Примечание
1.	30.01.2020	1. Контроль качества и безопасности продуктов; 2. Контроль обеспечения учреждения пищевыми продуктами исходя из потребности на один день; 3. Контроль закладки продуктов в котел;	
2.	28.02.2020	1. Контроль санитарно-эпидемиологического режима; 2. Контроль соблюдения технологии приготовления питания. 3. Контроль соблюдения графика закладки продуктов в котел.	
3.	27.03.2020	1. Контроль соблюдения графика получения питания; 2. Контроль соблюдения полного объема блюда с пищеблока; 3. Контроль маркировки посуды при получении питания;	
4.	24.04.2020	1. Подготовка детей к приему пищи; 2. Режим мытья посуды;	

		3. Обеспечение родителей и детей информацией об организации дошкольного питания;	
5.	29.05.2020	<p>1. Организация на пищеблоке дезинфекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительские), дезинфекционные мероприятия;</p> <p>2. Контроль своевременного перехода на свежие продукты.</p> <p>3. Контроль продолжительности хранения продуктов.</p>	
6.	26.06.2020	<p>1. Температурный режим хранения продуктов питания.</p> <p>2. Контроль качества и безопасности продуктов.</p> <p>3. Контроль за объемом выдаваемых продуктов.</p>	
7.	31.07.2020	<p>1. Контроль соблюдения питьевого режима.</p> <p>2. Контроль режима мытья посуды в группах и на пищеблоке.</p> <p>3. Контроль вкусового качества блюд.</p>	
8.	28.08.2020	<p>1. Контроль технологии приготовления блюд.</p> <p>2. Контроль муниципального имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены.</p> <p>3. Контрольное взвешивание блюд.</p>	
9.	25.09.2020	<p>1. Контроль графика готовой продукции.</p> <p>2. Контроль соответствия меню на день Примерному 20-дневному меню.</p> <p>3. Организация приема пищи в группах.</p>	
10.	30.10.2020	<p>1. Контроль продолжительности хранения продуктов;</p> <p>2. Обеспечение родителей и детей информацией об организации дошкольного питания;</p> <p>3. Контроль соблюдения полного объема блюд с пищеблока.</p>	
11.	27.11.2020	<p>1. Контроль маркировки посуды при получении питания;</p> <p>2. Контроль своевременного перехода на соленые продукты.</p> <p>3. Контроль вкусового качества блюд.</p>	
12.	25.12.2020	<p>1. Контроль удовлетворенности меню воспитанниками детского сада.</p> <p>2. Контроль соблюдения полного объема блюд с пищеблока;</p> <p>3. Организация анкетирования по удовлетворенности родителями рациона и качества питания их детей</p>	

Заведующий _____ Н.В. Калмыкова

