

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОМАШКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

П Р И К А З

От 30 августа 2022 г.

№ 271

с.Ромашкино

Об организации питания
воспитанников, утверждении
примерного 10-дневного меню
на осенне- зимний период
2022-23 учебный год
в детском саду «Аленький цветочек»

Во исполнение совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г. №412 и методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32), Постановления администрации Сакского района Республики Крым от 25.08.2022 №473,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать получение бесплатного горячего питания воспитанникам учреждения, согласно п.3 Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организаций Сакского района, а именно следующим категориям воспитанников:

- детям-инвалидам;
- детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;
- детям с туберкулезной интоксикацией;

2. Утвердить прилагаемый список обеспечения льготным питанием воспитанников учреждения (Приложение 1).

3. Утвердить примерное 10-ти дневное осенне-зимнее меню для детей в возрасте от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет.

4. Утвердить технологические карты

для детей в возрасте от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет, согласно примерному 10-ти дневному меню.

5. Организовать питание детей в структурном подразделении МБОУ «Ромашкинская средняя школа» - детский сад «Аленький цветочек» села Ромашкино в соответствии с 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет в

структурном подразделении МБОУ «Ромашкинская средняя школа» -детский сад «Аленький цветочек» села Ромашкино, реализующие образовательную программу дошкольного образования с 10,5 часовым пребыванием детей.

6. Назначить ответственной за организацию питания детей заместителя директора по ДО Черкасскую И.М.

7. Ответственному за организацию питания детей:

7.1. Отработать режим и график питания детей, контролировать соблюдение режима питания согласно санитарным нормам.

7.2. Вести учет детей, которые получают бесплатное горячее питание.

7.3. Принимать участие в бракераже готовой продукции.

7.4. Вести контроль за снятием суточных проб.

7.5. Осуществлять координацию вопросов организации питания посредством мониторинга:

7.5.1. Выполнение норм питания детей.

7.5.2. Качество продуктов.

7.5.3. Технология приготовления пищи.

7.5.4. С-витаминизация блюд.

7.5.5. Соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока.

7.5.6. Соблюдение детьми правил личной гигиены и воспитание культурно-гигиенических навыков во время принятия пищи.

7.5.7. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

7.5.8. Соблюдение персоналом правил санитарии и личной гигиены.

8. Установить в детском саду «Аленький цветочек» четырехразовый режим питания. Еду выдавать детям в строго ограниченное время (Приложение 2).

Режимные моменты	Группа раннего возраста «Пчелки»	Вторая младшая группа «Колокольчик»	Старшая группа Разновозрастная «Солнышко»	Подготовительная группа «Ромашка»
Завтрак	08.15	08.20	08.25	08.30
Второй завтрак	10.15	10.20	10.25	10.30
Обед	11.55	12.20	12.25	12.30
Полдник	15.15	15.20	15.25	15.30

9. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора МБОУ «Ромашкинская средняя школа».

10. Перспективное меню и меню-раскладку составлять с учетом наличия сезонных продуктов:

- меню-раскладку составлять на каждый последующий день недели с учетом перспективного меню, в соответствии с картотекой блюд.

- при составлении меню-раскладки определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- при отсутствии продукта в бланке меню-раскладке дописывать его в конце списка;

- указывать в конце меню-раскладки количество принятых позиций, ставить подписи директора МБОУ, бухгалтера, кладовщика, одного из поваров, принимающего продукты из кладовой.

11. Предоставлять меню-раскладку для утверждения директором накануне предшествующего дня, указанного в меню-раскладке.

12. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания, раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи в строго отведенном месте.

12.1. Кладовщику Жук О.М.:

12.1.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-раскладке;

12.1.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик.

12.1.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями структурного подразделения МБОУ «Ромашкинская средняя школа» - детский сад «Аленький цветочек» с. Ромашкино (кладовщик, повар) и поставщика в лице экспедитора.

12.1.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик;

12.1.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности, а также соответствие продуктов питания, поступающих в дошкольное учреждение, требованиям государственных стандартов, сопроводительным документам (накладным, сертификатам), свидетельствующим об их качестве.

12.1.6. Возложить полную материальную ответственность, за прием, сохранность и выдачу продуктов питания на кладовщика.

12.1.7. Выдача продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок производится в соответствии с утвержденным меню-раскладкой не позднее 16-00 предшествующего дня, указанного в меню-раскладке.

12.1.8. Кладовщику взять под контроль наличие на продукты питания сертификатов качества и ветеринарных Свидетельств, качественных удостоверений

12.9. Возложить полную ответственность за уборку (генеральную уборку) в кладовой на кладовщика.

2.2. Поварам Жук О.М. и Смычковой Т.Н.:

12.2.1. Возложить полную материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на пищеблоке на поваров.

12.2.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.

12.2.3. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

12.2.4. Возложить персональную ответственность на поваров за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 - +6С°.

12.2.5. Поварам производить закладку в котел в присутствии членов бракеражной комиссии по следующей циклограмме:

7.30- масло в кашу, сахар для завтрака;

09.00- куры, мясо говядины - 1 блюдо;

10.20.- продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);

10.45 - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо

13.20.продукты для полдника.

12.2.6. Возложить полную ответственность за генеральную уборку во всех цехах на поваров Смычкову Т.Н. и Жук О.М.

12.2.7. Возложить полную ответственность за влажную уборку во всех цехах на Смычкову Т.Н.

13.Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

Председатель: Черкасская И.М. - заместитель директора по ДО

Члены комиссии: Лопотова Л.С.- медицинская сестра

Жук О.М.. - повар

13.1. Возложить ответственность на бракеражную комиссию за:

13.1.1.Осуществление контроля за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом;

13.1.2.Выдачу готовой продукции только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

13.1.3.Проведение органолептической оценки пищи;

13.1.4.Определение критериев оценки качества блюд.

13.2. Ежеквартально предоставлять отчет о результатах проведенной работы.

13.3. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением «О бракеражной комиссии структурного подразделения МБОУ «Ромашкинская средняя школа» -детский сад «Аленький цветочек» села Ромашкино.

14. Назначить ответственного за организацию питьевого режима поваров Жук О.М. и Смычкову Т.Н.

14.1. Назначить ответственного за контролем питьевого режима медсестру Лопотову Л.С.

14.2. Поварам Жук О.М. и Смычковой Т.Н. обеспечить качество и безопасность кипяченой воды и условия ее хранения (не более 3- х часов).

14.3. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего периода пребывания в учреждении. Выдавать воду в стеклянных чашках. Чистые чашки хранятся в специально отведенном месте в моечной, отдельно по группам. Использованную посуду обрабатывать согласно инструкции. Ответственные: воспитатели, помощники воспитателей.

14.4. Утвердить инструкцию по организации питьевого режима в структурном подразделении МБОУ «Ромашкинская средняя школа» - детский сад «Аленький цветочек» с. Ромашкино (Приложение3).

15. Кладовщику ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

16. На пищеблоке необходимо иметь:

-правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

-инструкцию по организации детского питания в структурном подразделении МБОУ

«Ромашкинская средняя школа» -детский сад «Аленький цветочек» села Ромашкино;
-медицинскую аптечку;
-огнетушитель;
-диэлектрические коврики около каждого прибора;
-именные инструкции по охране труда и техники безопасности.

17. Заключить договора с поставщиками на закупку продуктов питания.

18. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в составе:

Председатель комиссии: Черкасская И.М.- заместитель директора по ДО

Члены комиссии: Жук О.М.- кладовщик
Захарова О.В.- бухгалтер

19. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой. Обо всех нарушениях ставить в известность директора МБОУ.

20. Назначить медицинскую сестру Лопотову Л.С. ответственной за ветеринарно-санитарные мероприятия и возложить на неё обязанности по соблюдению основных требований ст.34 Закона Республики Крым «О ветеринарии Республики Крым» №33-ЗРК от 17.07.2014 г.

21. Контроль исполнения данного приказа возложить на заместителя директора по дошкольному образованию Черкасскую И.М.

22. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания (Приложение 4).

Директор школы

И.В. Токарева

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	Подпись	Дата ознакомления
Захарова О.В.		
Лопотова Л.С.		
Жук О.М.		
Смычкова Т.Н.		
Абибулаева Э.Ш.		
Абдувелиева М.И.		
Милосердная М.В.		
Черкасская В.Д.		
Нерсесян Н.И.		
Звезда А.А.		
Пархоменко С.Н.		
Лисяная О.О.		
Черкасская И.М.		

Список для обеспечения льготным питанием
воспитанников структурного подразделения муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Ромашкинская средняя школа» Сакского района
Республики Крым –детского сада «Аленький цветочек» села Ромашкино Сакского района
Республики Крым

№ п/п	ФИО ребенка	Дата рождения	Группа	Наличие льготы
1	Исмаилов Тимур Аметович	14.04.2015	Группа «Ромашка»	инвалид

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Режимные моменты	Группа раннего возраста	Вторая младшая группа	Старшая группа разновозрастная	Подготовительная группа
Завтрак	08.15	08.20	08.25	08.30
Второй завтрак	10.15	10.20	10.25	10.30
Обед	11.55	12.20	12.25	12.30
Полдник	15.15	15.20	15.25	15.30

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ
«Ромашкинская средняя школа»
И.В. Токарева
Приказ от 30.08.2022 № 271

Инструкция по организации питьевого режима кипяченой водой в структурном подразделении МБОУ «Ромашкинская средняя школа» - детский сад «Аленький цветочек» с. Ромашкино на 2022-2023 учебный год

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

1. Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями действующего СанПиН, организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.
2. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду (выдается воспитателем). По желанию ребенка воспитатель или помощник воспитателя группы удовлетворяет потребность в питье.
3. 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.
4. Температура питьевой воды – 18-20 С;
5. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.
6. Воду дают детям в чашках. При этом чистые чашки находятся в специально отведенном месте в моечной, отдельно по группам.
7. Мытье кружек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды, согласно инструкции.
8. Во время прогулки питьевая вода выносится помощниками воспитателя на улицу в соответствующей ёмкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в кружки по просьбе детей.
9. Организация питьевого режима отслеживается ежедневно;
10. Контроль за наличием кипяченой воды в группе осуществляет помощник воспитателя.

План мероприятий
по контролю за организацией питания в структурном подразделении
МБОУ «Ромашкинская средняя школа» - детский сад «Аленький цветочек»
села Ромашкино Сакского района на 2022-2023 учебный год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2022-2023 учебный год	август-сентябрь	Зам. директора по ДО
2.	Разработка плана работы по организации питания в детском саду на 2022-2023 учебный год	сентябрь	Зам. директора по ДО
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Повар кладовщик
4.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в детском саду	октябрь	Зам. директора по ДО, мед. сестра
5.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Зам директора по АХЧ, кладовщик
6.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Кладовщик
7.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Медсестра повар
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	медсестра

2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	воспитатели групп медсестра
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	сентябрь	медсестра
5.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	ноябрь	воспитатели
6.	Консультация «Поговорим о правильном питании»	октябрь	воспитатели
7.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	декабрь	воспитатели групп
8.	Заседание родительского комитета по организации питания в детском саду. Выполнение натуральных норм.	май	председатель родительского комитета
9.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	воспитатели
8.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	июнь	ответственный за МО

Работа с кадрами

1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	сентябрь	медсестра
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	октябрь	медсестра
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	ноябрь	Зам. директора по ДО
4.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	январь	Зам. директора по ДО
5.	Педагогический совет «Организация питания воспитанников в детском саду».	ноябрь	Зам. директора по ДО

Работа с детьми

1.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	сентябрь	воспитатели
2.	Конкурс «Полезная еда»	октябрь	воспитатели
3.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
4.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	воспитатели
5.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	воспитатели
6.	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	воспитатели
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	кладовщик
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	кладовщик
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	кладовщик
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	кладовщик
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	медсестра
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	медсестра
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	медсестра
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	ежедневно	медсестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов,	постоянно	кладовщик

	ведение документации	учётно-отчётной		
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке		ежедневно	медсестра, кладовщик
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков		по мере привоза продуктов	кладовщик, медсестра
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	Зам. директора по ДО, медсестра
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	кладовщик
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.		ежедневно	кладовщик
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе		1 раз в месяц	бухгалтер, кладовщик
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания		1 раз в месяц	Мед.сестра
Работа с поставщиками				
1.	Заключение договора на поставку продуктов.		1 раз в квартал	бухгалтер
2.	Подача заявок на продукты.		2 раза в неделю	кладовщик
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.		По мере поступления	Зам. директора по ДО, мед.сестра, кладовщик

