

ПРИКАЗ

«23» декабря 2020 г.

№ 337

**Об утверждении
Плана контроля организации питания воспитанников МБДОУ №27**

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников МБДОУ № 27, в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20), Положением «Об организации питания воспитанников МБДОУ №27», утвержденным Приказом №335 от 23.12.2021 г., Программы контроля соблюдения санитарных правил и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий при организации питания воспитанников МБДОУ №336 от 23.12.2020 г.,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить с 01.01.2021г. ответственных за контроль организации питания воспитанников в МБДОУ № 27 следующих сотрудников:
 - заместителя заведующего по УВР - Белоусову А.А.;
 - и.о. заместителя заведующего по АХР - Тимофееву М.М.;
 - техника-технолога – Тимофееву М.М.;
 - шеф-повара - Беглову Н.М.;
 - старшего - воспитателя Суслову.
2. Утвердить План контроля организации питания воспитанников, посещающих МБДОУ № 27 (Приложение № 1).
3. Утвердить Примерное десятидневное меню для питания детей МБДОУ №27 (Приложение № 2).
4. Ответственным, указанным в п.1 настоящего Приказа, в своей работе руководствоваться Планом контроля организации питания воспитанников, посещающих МБДОУ № 27.
5. Контроль исполнения Приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №27

М.Н. Годенкова

С Приказом ознакомлены:

Тимофеева М.М. 23.12.2020

Беглова Н.М. 23.12.2020

Сулова О.А. 23.12.2020

Белоусова А.А. 23.12.2020

Исп. Белоусова А.А. 31643

БАА 5

Дело 1

испол. 4 копии

**План контроля организации питания воспитанников,
посещающих МБДОУ № 27**

№ п.п.	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
Организационная работа			
1.	Разработка нормативной документации для организации контроля питания детей в ДОУ	Декабрь	Заведующий, техник-технолог
2.	Контроль наличия маркировки оборудования, посуды, инвентаря	1 раз в месяц	Зам. зав. по АХР
3.	Соблюдение правил и личной гигиены сотрудниками	ежедневно	Техник-технолог Заведующий
4.	Использование дезинфекционных средств	ежедневно	Техник-технолог Заместитель заведующего по АХР
5.	Правила мытья посуды и инвентаря	ежедневно	Техник – технолог Заместитель заведующего по АХР
6.	Контроль исправности технологического и холодильного оборудования	ежедневно	Зам. зав. по АХР Техник-технолог
7.	Контроль соблюдения санитарно – противоэпидемического режима: - режим обработки, хранения и использования оборудования, посуды - дезинфекционный режим, режим сбора, хранения и выноса отходов.	ежедневно	Зам. зав. по АХР медработник
8.	Своевременная замена битой посуды	По мере необходимости	Зам. зав. по АХР
Контроль организации питания			
1.	Контроль документации, поступающей на пищеблок продукции (сертификаты качества, технические удостоверения)	Ежедневно	Техник-технолог, заведующий складом
2.	Входной контроль поступающих продуктов	Ежедневно	Техник-технолог, заведующий складом
3.	Контроль условий хранения продукции, сроков годности	Ежедневно	Техник-технолог, заведующий складом
4.	Контроль хранения продуктов по принципу их сопоставимости	Ежедневно	Техник-технолог, заведующий складом
5.	Контроль качества приготовления пищи в соответствии с технологическими картами (закладка, процесс, выход, соблюдение температурного режима)	Ежедневно	Бракеражная комиссия
6.	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Техник-технолог, шеф-повар
7.	С-витаминизация готовых блюд	Ежедневно	Техник-технолог, медработник
8.	Контроль соблюдения питьевого	Ежедневно	Техник-технолог,

	режима(в т.ч., за графиком смены кипячёной воды)		старший воспитатель, шеф-повар
9.	Контроль проведения лабораторного контроля при организации питания детей в ДОУ	Ежеквартально	Техник-технолог, аккредитованная лаборатория
10.	Контроль составления меню-раскладки, в соответствии с технологическими картами	Ежедневно	Техник-технолог, заведующий
11.	Контроль ведения и анализа накопительной ведомости в соответствии с меню-раскладкой	Ежедневно	Техник-технолог, заведующий
12.	Контроль режима питания воспитанников	Ежедневно	Старший воспитатель
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	Ежедневно	Техник-технолог
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей, нуждающихся в индивидуальном питании	По мере необходимости	Техник-технолог, Врач
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье (уголки для родителей)	1 раз в месяц	Воспитатели групп, Старший воспитатель
4.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	Сентябрь - октябрь	Старший воспитатель
5.	Контроль организации процесса кормления в группах	Систематически	Старший воспитатель, Техник-технолог
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиН поварами, работниками	Февраль	Специалисты ЦГиЭ
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания»	Октябрь	Техник-технолог
3.	«Привитие культурно-гигиенических навыков»	Ежемесячно	Старший воспитатель
4.	Семинар для педагогов «Питание в дошкольном учреждении»	Ежемесячно	Техник-технолог, Старший воспитатель
5.	Обучение поваров по ТБ	Февраль	Заведующий
Работа с поставщиками			
1.	Заключение Договоров на поставку продуктов	По мере необходимости	Зам. зав. по АХР, Заведующий, завскладом
2.	Подача заявок на продукты	2 раза в неделю	Заведующий складом
3.	Проведение мониторинга цен на продукты питания	1 раз в месяц	Зам. зав. по АХР
4.	Оценка качества поставляемой продукции	Ежедневно	Зам. зав. по АХР техник-технолог

День/ № рецеп- туры	Наименование блюд и изделий	Дети до 7 лет							
		Выход	белки		жиры		углеводы	калорийнос- ть	Вит «С»
			общие	В т.ч. жив.	общие	в т.ч. раст.			
7	Завтрак								
№96	Каша пшеничная молочная	200	7.68		9.7		32.1	246	1.11
№253	Кофейный напиток	180	3.9		4.5		21.6	138	1.17
П.П.	Хлеб пшеничный	30	2.31		0.9		14.94	78.6	0.33
П.П.	Масло сливочное	10	2.6	2.6	14.5		0.1	70.9	-
	Итого		16.5	2.6	29.6		68.74	533.5	2.61
	Второй завтрак								
	Банан	130/90	1.35		0		18.9	80.1	13
	Обед								
№39	Суп картофельный с крупой	250	3.1		2.86		24	131.1	8.25
№152	Гуляш из говядины	50	16.3		10.8		5.76	185.7	0.60
№200	Капуста тушеная	150.0	5.2		5.9		20.9	151.4	36.8
№240	Компот из фруктов	180	0.18		0		21.5	83.9	0.81
П.П.	Хлеб ржаной	40	2.64		0.48		13.68	72.4	1.24
	Итого		24.3		17.2		61.84	493.4	47.7
	Уплотненный полдник								
№128	Пудинг творожно-манный со смет.	130/10	20.8		16.7		21.5	320	0.58
№271	Булочка осенняя	70	6.7		7.9		36.5	240.6	0.07
№251	Кефир	150	4.2		4.8		13	109.4	1.05
П.П.	Хлеб пшеничный	40	3.08		1.2		19.9	104	0.44
	Итого		34.8		30.6		102.42	774	2.14
	Итого за день		76.9		77.4		251.9	1881	65.15

День/№ рецепт уры	Наименование блюд и изделий	Дети до 7 лет							
		Выход	Белки		Жиры		Углевод ы	Калори йность	Вит «С»
			общие	в т.ч. жив.	общие	в т.ч. раст.			
8	Завтрак								
№93	Каша геркулесовая молочная	200	6.55		10		22.3	202.3	1.11
№253	Кофейный напиток	180	3.9		4.5		21.6	138	1.17
П.П.	Хлеб пшеничный	30	2.31		0.9		14.94	78.6	0.33
П.П.	Масло сливочное	10	2.6	2.6	14.5		0.1	70.9	-
	Итого		15.36	2,6	29.9		58.94	489.8	2.61
Второй завтрак									
	Сок фруктовый	150	7.5				21	84	3
Обед									
№34	Свекольник со сметаной	205/10	4.3		5.22		25.6	157	10.38
№167	Мясное пюре с								
№186	Кашей гречневой								
№148	Бефстроганов в том. соусе	60/30	15.0		11.1		6.5	181.2	0.44
№186	Каша гречневая рассыпчатая	100	4.4		5.1		21.8	152.6	-
	Помидор свежий	35	0.4		0.0		1.46	7.3	2.9
№ 237	Компот из апельсинов	180	0.1		0		20.5	82	10.8
П.П.	Хлеб ржаной.	40	2.64		0.48		13.68	72.4	1.24
	Итого		22.53		16.63		63.89	495.52	25.76
Уплотненный полдник									
№134	Котлета рыбная	80	13.2		6.5		8	144	0.34
№206	Пюре картофельное	180	4.5		6.1		29	187.6	22.43
№263	Чай с сахаром	150	0.16		0		12	45.5	0.02
П.П.	Хлеб пшеничный	40	3.08		1.2		19.9	104	0.04
	Итого		20.94		13.8		92.62	481.1	23.23
	Итого за день		66.33		60.33		236.45	1550.42	54.6

День/№ рецепт уры	Наименование блюд и изделий	Дети до 7 лет							
		Выход	Белки		Жиры		Углево ды	Калорий ность	Вит «С»
			общие	в т.ч. жив.	общие	в т.ч. раст.			
10	Завтрак								
№110	Омлет	80	6.5		8		2.68	113	0.14
№196	Зеленый горошек	35	1.75		0.07		4.83	25.5	3.5
№248	Какао на молоке	180	4.4		4.8		22.1	1.57	1,43
П.П.	Хлеб пшеничный	30	2.31		0.9		14.94	78.6	0.33
П.П.	Масло сливочное	10	2.6	2.6	14.5		0.1	70.9	-
	Итого		17.56	2.6	28.27		44.65	445	5.4
Второй завтрак									
	Яблоко	120	0.48		0		12.5	54	2.64
Обед									
№19	Салат из свеклы и моркови	60	0.84		3.99		5.6	59.4	3.99
№ 29	Бульон куриный с гречками	250/15	2.8		3.26		17	108	7.5
№183	Суфле куриное	90	24.6		13.1		5.5	240.2	1.36
№191	Рис отварной с том.пощгивой	3.0	3.2		4.3		29.8	172.0	-
№237	Компот из апельсинов	180	0.1		0		20.5	82	10.8
П.П.	Хлеб ржаной	40	2.64		0.48		13.68	72.4	1.24
	Итого		33.36		21.14		86.48	674.6	24.89
Уплотненный полдник									
№145	Хлебцы рыбные	50/	4.5		14.75		0.35	152	1.04
	с капустой тушеной	150	3.1		2.17		11.14	71.2	25.6
	Помидор	35	0.35		0.06		1.46	7.32	2.94
№251	Кефир	150	4.2		4.8		13	109.4	1.05
П.П.	Хлеб пшеничный	40	3.08		1.2		19.9	104	0.44
	Итого		15.23		22.98		78.33	443.92	31.07
	Итого за день		66.63		72.39		221.96	1617.52	64.0

Использовано:

Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении: Производственно-практическое издание: в 2 ч/Министерство образования и науки Челябинской области. Сост. Г.Н. Панкратова; под ред. В.В. Садырина. - Челябинск: Взгляд. 2006.

** Промышленный продукт