



Комитет по образованию  
администрации Ханты - Мансийского района  
**муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
Ханты-Мансийского района «Детский сад «Березка» п. Горноправдинск»**

**ПРИКАЗ**

03.08.2020

№ 109-О

**Об утверждении Плана мероприятий по организации питания воспитанников  
на 2020-2021 учебный год**

С целью сохранения и укрепления здоровья детей, безопасной организации питания, соблюдения СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие план мероприятий по организации питания на 2020 – 2021 учебный год согласно приложения к настоящему приказу.
2. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий  
детского сада «Березка»

С.Н. Созоник

В дело 01 – 28  
Н.А. Летуновская

**ПЛАН  
мероприятий по организации питания  
на 2020-2021 учебный год**

мероприятия	ответственные	сроки
1	2	3
1. Строго соблюдать денежные и натуральные нормы при расходовании бюджетных средств, утверждённых сметой расходов на текущий год. Вести строгий учёт и отчётность по питанию воспитанников.	Кладовщик Глухих Т.Н.	постоянно
2. Применять в организации питания детей дошкольного возраста разработанные технологические и калькуляционные карты при разработке ежедневного меню и приготовлении блюд в строгом соответствии с указанными в них нормами закладки сырья и выходом готовой продукции на одну порцию с учётом необходимых требований, предъявляемых к питанию детей в детском саду, технологией приготовления блюд.	Шеф-повар Шалаева В.Ф. Шеф-повар Дыба О.А.	постоянно
3. Руководствоваться при организации питания детей следующими документами: - СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» - Согласованные с Управлением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по ХМАО-Югре примерное десятидневное меню для организации питания детей.	Шеф-повар Шалаева В.Ф. Шеф-повар Дыба О.А.	Постоянно
4. Обеспечить оснащение пищеблока необходимым технологическим оборудованием и инвентарём, столовой посудой, спецодеждой в соответствии с действующими нормами. Обеспечивать в пищеблоках необходимые санитарно-технические требования (освещение, отопление, наличие горячей и холодной воды, обеспечивать содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами, соблюдение ежедневного санитарного контроля, своевременный текущий и капитальный ремонт и т.д.) Соблюдать и контролировать санитарный режим мытья посуды.	Заведующий Созоник С.Н. Заместитель заведующего по АХЧ Мелкова Л.М. Шеф-повар Шалаева В.Ф. Шеф-повар Дыба О.А.	постоянно
5. Строго соблюдать требования правил личной гигиены сотрудников, сроки происхождения обязательных медицинских осмотров в соответствии с действующими приказами и инструкциями, контроль за соблюдением сроков происхождения обязательных медицинских профилактических	Медсестра Пахтусова Н.П., медсестра Петренко О.Е. (по согласованию)  Шеф-повар Шалаева В.Ф.	постоянно



осмотров и продлением личных медицинских книжек. Следить за своевременным оснащением пищеблока аптечками, набором медикаментов для оказания первой помощи.	Шеф-повар Дыба О.А. Специалист по ОТ	
6. Контроль за правильностью составления меню и соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил на пищеблоке. Обеспечить ежедневный контроль за качеством готовой пищи с занесением записи в бракеражный журнал.	Заведующий Созоник С.Н. Бракеражная комиссия	постоянно
7. Круглогодично проводить С-витаминизацию первых или третьих готовых блюд.	Медсестра Пахтусова Н.П..медсестра Петренко О.Е.	постоянно
8. Привлекать родительский комитет к осуществлению контроля за работой пищеблока и оказанию помощи в организации питания воспитанников.	Заведующий Созоник С.Н.	периодически
9. Осуществлять контроль за своевременной доставкой, качеством и хранением продовольственных товаров, обеспечивать соблюдение установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.	Заведующий Созоник С.Н. Шеф-повар Шалаева В.Ф. Шеф-повар Дыба О.А. Кладовщик Глухих Т.Н.	постоянно
10. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания среди родителей, педагогического и обслуживающего персонала.	Медсестра Пахтусова Н.П..медсестра Петренко О.Е.	по плану работы
11. Укомплектовывать пищеблок квалифицированными поварами.	Заведующий Созоник С.Н. Шеф-повар Шалаева В.Ф. Шеф-повар Дыба О.А..	постоянно
12. Рационально использовать денежные средства на приобретаемые продукты питания, отслеживая стоимость продукции, предлагаемой поставщиками продуктов питания	Заведующий Созоник С.Н. Специалист в сфере закупок, экономист	постоянно