

## ПРИКАЗ

31 августа 2020 год

№ 144

*Г. Шебекино*

### **Об организации питания в ДОО детей и сотрудников в 2020 – 2021 учебном году**

В целях организации сбалансированного рационального питания детей в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и бюджетным финансированием, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а так же осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 учебном году, приказываю

1. Организовать питание детей в детском саду в соответствии с утвержденным примерным (десятидневным) для детей в возрасте с 1,5 до 3-х лет и от 3 –х лет до 7 лет в МАДОУ»Детский сад комбинированного вида № 13 г. Шебекино» (режим 10,5 часов) (осеннее- зимний период).

Внесение изменений в перспективное меню оформлять актом с указанием причин изменений и изданием приказа.

2. Утвердить график приема пищи и выдачи готовых блюд с пищеблока в группы

Завтрак: 8.15 - 8.30

Второй завтрак 9.25 - 10.05

Обед: 11.45 - 12.35

Полдник: 16.10 - 16.15

### **3. Возложить ответственность:**

#### **3.1. на старшую мед-сестру Литвинову О.А. за:**

- 3.1.1. организацию питания в соответствии с десятидневным меню для детей от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет , с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания; корректировку его в соответствии со сроками поставки продуктов питания в ДОО;
- 3.1.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
- 3.1.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- 3.1.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
3. 1.5. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 3.1.6.. ежемесячный подсчет ингредиентов пищи по накопительной ведомости;
- 3.1.7. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 3.1.8. Контроль за хранением продуктов питания, соблюдения сроков реализации;
- 3.1.9. Контроль качества поставляемых продуктов питания;

3.1.10. Ведение журнала бракеража готовой и сырой продукции;

3.1.11. Контроль за организацией питания детей в группах ДООУ.

### 3.2. Обеспечить:

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования и ведение документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями;

- питьевой режим, согласно СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

### 3.3. Организовать:

- системный контроль за организацией питания и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока;

- профилактические мероприятия по недопущению нарушений правил санитарного законодательства, в т.ч. регламента утилизации столово-кухонных отходов;

4. Старшей медицинской сестре Литвиновой О.А. и шеф повару Романцовой Н.Н. при реализации скоропортящихся продуктов питания строго соблюдать Федеральный Закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно - эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях, «СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

### 4. Возложить ответственность на завхоза Венкову Аллу Ивановну за :

4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой, моющими, и дезинфицирующими средствами; санитайзерами, СИЗ (маски, перчатки);

4.2. утилизацию и ведение журнала утилизации пищевых отходов;

4.3. проведение дезинфекционных обработок, регулярного вывоза мусора и пищевых отходов.

### 5. Возложить ответственность на шеф повара Романцову Наталью Николаевну за :

5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х, 2-х, 3-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

5.3. совместное со старшей медсестрой составление меню;

5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

5.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

5.7. ежедневный отбор в полном объеме суточной пробы готовой продукции, ее хранением в течении 48 часов в холодильнике в специально отведенной таре (не менее 100гр.) при температуре + 2 + 6 0 С.;

5.8. соблюдение норм выхода блюд при их приготовлении

### 6. Возложить личную ответственность на воспитателей за:

6.1. обеспечением приема пищи детьми;

6.2 организацию достоверной заявки для старшей медицинской сестры для постановки воспитанников на питание (строго по фактическому наличию).

6.3. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

6.4. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

6.5 организацией питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

### 7. Назначить ответственного за организацию поставки продуктов питания

**кладовщика Кулиничеву И.А.,** вменить ей в обязанность:

- 7.1.своевременную подачу заявок на продукты питания поставщикам;
- 7.2.прием товара по накладной, проверка его цены, количества, качества;
- 7.3.обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов, обработки плодоовощной продукции;
- 7.4.обеспечение наличия сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- 7.5 обеспечение наличия сертификатов качества на все продукты питания; ведение работы в государственной информационной системе «Меркурий» ;
- 7.6. своевременность доставки и обеспечение ассортимента продуктов;
- 7.7. отслеживать объемы продуктов в соответствии со спецификациями договоров на поставку продуктов питания;
8. Ответственному за питание Литвиновой Оксане Анатольевне:
  8. 1. Совместно с кладовщиком Кулиничевой И.А. составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.  
В меню ставить подписи старшей медицинской сестры, кладовщика, шеф повара, утверждать заведующим детским садом.
  - 8.2. . Представлять меню на утверждение заведующему детским садом накануне предшествующего дня, указанного в меню.
9. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить с 13.00 до 13.30 в соответствии с утвержденным меню.

10. Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом (в 2 экземплярах) который подписывается кладовщиком, медицинской сестрой детского сада и экспедитором с обязательным возвратом поставщику и обменом на качественную продукцию.

11. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы.  
-понедельник и среда - старшая медсестра Литвинова О.А.;  
вторник - заведующий детского сада Селина Надежда Николаевна;  
четверг и пятница – старший воспитатель Федченко Вера Викторовна.  
Запись о проведенном контроле производить в тетради по контролю за организацией питания в детском саду.

12. Шеф повара Романцовой Наталье Николаевне, поварам Маниной Ирине Николаевне и Герусовой Елене Игоревне строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

- 7.00 – мясо, куры в 1 блюдо, продукты для запуска;
- 7.45 - масло в кашу, сахар для завтрака;
- 9.00 - тесто для выпечки;
- 10.00-11.00 - продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 11.15 - масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо.
- 11.35 - витаминизация 3 блюда.
- 15.00 - продукты для полдника.

Медицинский работник осуществляет контроль за закладкой продуктов в котел, выдачей поварам готовой пищи в группы.

13. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:  
Литвинова Оксана Анатольевна - старшая медсестра;  
Федченко Вера Викторовна -старший воспитатель детского сада;  
Богачева Марина Викторовна – председатель ПК детского сада;

- Самылова Надежда Викторовна – музыкальный руководитель;
14. Кладовщику Куклинической И.А. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с централизованной бухгалтерией .  
. Постоянно осуществлять контроль за своевременной оплатой полученной продукции.
15. На пищеблоке иметь:
- 15.1. Инструкции по ТБ при работе с технологическим оборудованием, охране труда и технике безопасности; при работе в условиях угрозы распространения Covid-19;
- 15.2 Должностные инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- 15.3 Медицинскую аптечку;
- 15.4 График закладки продуктов и выдачи готовых блюд
- 15.5 Нормы готовых блюд; контрольные блюда для детей раннего и дошкольного возраста;
- 15.6. Суточную пробу за 2 суток:  
Вымеренную посуду с указанием объема блюд;  
Картотеку технологии приготовления блюд;  
График генеральной уборки пищеблока.
- 15.7. Разрешить работникам пищеблока хранить личные продукты на полках рядом с размещением сыпучих продуктов и на полке хранения частей для электропривода.
16. Питание сотрудников выписывать согласно поданных заявлений, табеля учета питания сотрудников.
- 16.1. Оплату за питание сотрудников производить путем перечисления с . лицевых счетов работников согласно личных заявлений.
- 16.2. Утвердить список сотрудников для организации питания. (приложение №1)
- 17.. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий детским садом  Н.Н. Селина

Ознакомлены:   



С приказом № 144 от 31 августа 2020 года ознакомлены:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество сотрудника	Занимаемая должность	Роспись
1	Митвинова О. А.	ст. швея	<i>[Signature]</i>
2	Куличева И. А.	красовица	<i>[Signature]</i>
3	Романова Н. Н.	шеф-повар	<i>[Signature]</i>
4	Машин И. И.	повар	<i>[Signature]</i>
5	Герусова Е. И.	повар	<i>[Signature]</i>
6	Михайлова Н. А.	кух. раб.	<i>[Signature]</i>
7	Тигунова Ю. Н.	кух. раб.	<i>[Signature]</i>
8	Белова И. И.	вос-ль	<i>[Signature]</i>
9	Тимова М. Е.	пом. воспит.	<i>[Signature]</i>
10	Мусишко В. Р.	восп. м	<i>[Signature]</i>
11	Саргис Е. В.	нач. воен. м	<i>[Signature]</i>
12	Бердасова Н. И.	нач. воен. м	<i>[Signature]</i>
13	Волгаев И. В.	вос. м	<i>[Signature]</i>
14	Семикова	инж. мр-м	<i>[Signature]</i>
15	Козлова И. И.	восп. м	<i>[Signature]</i>
16	Сережко Л. С.	вос. м	<i>[Signature]</i>
17	Важнова И. И.	учитель-логопед	<i>[Signature]</i>
18	Пиланова А. И.	пом. вос. м	<i>[Signature]</i>
19	Кремлева И. И.	восп. м	<i>[Signature]</i>
20	Петрова М. С.	дежурная	<i>[Signature]</i>
21	Маслова И. И.	пом. воен.	<i>[Signature]</i>
22	Авдустинская Е. Г.	воспитатель	<i>[Signature]</i>
23	Роскошницкая И. В.	нач. воспитат.	<i>[Signature]</i>
24	Пуринко И. И.	воспитатель	<i>[Signature]</i>
25	Резниченко А. И.	воспитатель	<i>[Signature]</i>
26	Степанко Е. А.	нач. вос. м	<i>[Signature]</i>
27	Матвеева С. А.	вос. м	<i>[Signature]</i>
28	Митарина С. И.	вос. м	<i>[Signature]</i>
29	Накаева С. В.	нач. воен. м	<i>[Signature]</i>
30	Лаврова М. Г.	костюмерша	<i>[Signature]</i>
31	Великова И. И.	завхоз	<i>[Signature]</i>
32	Курочкин В. В.	ст. вос. м	<i>[Signature]</i>
33	Лобовицкий И. С.	нач. воен. м	<i>[Signature]</i>
34	Азарова И. И.	вос. м	<i>[Signature]</i>