

Приказ

«01» сентября 2020 г

№ 94

Об организации питания воспитанников и работников ДОУ в 2020-2021 учебном году

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в МБДОУ в 2020-2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2020 г. 5-х разовые питание (завтрак, 2ой завтрак, обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Перспективным меню».

2. Всем работникам МБДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

3. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 1).

4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2).

5. Утвердить график питания детей в группах (приложение № 3).

6. О назначении ответственного за организацию питания в МБДОУ:

6.1. Заведующему МБДОУ осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

6.2. Медсестре МБДОУ, Кравченко А. И., составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
- в меню ставить подписи заведующего МБДОУ, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

6.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

6.4. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов Управляющего совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

7. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и помощников воспитателя групп:

1 младшая группа

воспитатели: Цыганкова Л. А.

Блохина М.А.

Пом.воспитателя: Дрокина И. И.

Разновозрастная группа

воспитатели: Блохина М. А.

Винник Н. С.

Пом.воспитателя: Бронникова Н. В.

Старшая группа

воспитатели: Бутова А. В.

Цыганкова Д. Н.

Пом.воспитателя: Гончарова К. И.

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести еженедельный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

8. Заведующему МБДОУ Бутовой А.В.

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

9. Тарасовой С. А., завхозу МБДОУ:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;

-обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;

-вести необходимую документацию;

-производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;

-ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ «Управления образования».

10. Работникам пищеблока: Ковалевой О. С., Шрамковой И. В., работать только по утвержденному заведующим МБДОУ и правильно оформленному меню;

-строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

-производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику (приложение №1);

-выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы (приложение № 2);

-раздеваться в специально отведенном месте.

10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- должностные инструкции;

- картотеку технологических карт приготовления блюд;

- журнал здоровья работников пищеблока;

- медицинскую аптечку;

- графики закладки основных продуктов;

- графики выдачи готовых блюд на группы;

- объем готовых блюд в соответствии с возрастом;

- суточную пробу (за 2 суток);

- вымеренную посуду с указанием объема блюд;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал пищевой продукции – входной контроль.

- журнал витаминизации

-

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

12. Приказ довести под личную роспись всех работников ДОУ, копию приказа хранить в пищеблоке.
13. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю собой.

Заведующий МБДОУ



А. В. Бутова

С приказом ознакомлены

А.А. Тарасова С. А.
Б.А. Блохина М. А.
В.С. Винник Н. С.
Д.Н. Цыганкова Д. Н.
Л.А. Цыганкова Л. А.
Н.В. Бронникова Н. В.
И.И. Дрокина И. И.
К.И. Гончарова К. И.
О.С. Ковалева О. С.
И.В. Шрамкова И. В.
А.И. Кравченко А. И.