

П Р И К А З

14.01.2020

№ 22

Об организации питания воспитанников

На основании Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ с изменениями и дополнениями, в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", с целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих муниципальные образовательные учреждения, реализующие общеобразовательные программы дошкольного образования, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами и меню-требованием, с целью организации и осуществления постоянного контроля за выполнением натуральных норм питания детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по питанию в детском саду в составе

-председатель: *Л.А.Макарова, заведующий*

члены комиссии:

Т.А. Филатова – председатель ПК

Е.Л. Гуцина - старшая медицинская сестра

М.Ю. Ивкова – председатель родительского комитета

Ю.А. Погодина – повар

Ю.М. Волковская – кладовщик

О.С. Фомина - воспитатель

1.1. Организовать работу бракеражной комиссии согласно положения о бракеражной комиссии в МАДОУ города Костромы «Детский сад №8»

1.2. Ответственность за организацию питания в ДОУ возложить на бракеражную комиссию.

2. Организовать питание детей в ДООУ в соответствии с 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования с 12-часовым пребыванием детей;

2.2. Использовать в работе разработанные технологические карты

3. Волковской Юлии Михайловне, кладовщику:

3.1. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в строгом соответствии с примерным 10-дневным меню, заключенным контрактам и договорам;

3.2. Прием продуктов питания производить по графику, лично, по фактуре, приложению №1 контракта по поставке продуктов, договоров на поставку продуктов, протокола согласования цен, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно утвержденного меню - постоянно;

3.3. Прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции и всех сопроводительных документов. При обнаружении некачественных пищевых продуктов и продовольственного сырья или их недостача оформляются актом, который подписывается контрактной комиссией ДООУ и представителем поставщика в лице экспедитора;

3.4. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день с 14.00-до 15-00 каждого дня - постоянно;

3.5. Строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах - постоянно;

3.6. Не допускать в пищу детей не доброкачественных продуктов, продуктов с истекшим сроком реализации.

3.7. Вести четкий учет выполнения стоимости выполнения натуральных норм, денежных норм.

3.8. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН).

3.9. Вести накопительную ведомость расхода продуктов.

3.10. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

3.11. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в кладовых.

4. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб возложить на Погодину Юлию Александровну, повара.

Контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на старшую медицинскую сестру Гущину Елену Леонидовну.

Медицинской сестре:

4.1. Руководствоваться в работе «Примерным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет,

посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования».

4.2. Контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал отбора и хранения суточных проб.

4.3. Дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по особенностям организации питания, по усилению санитарно-эпидемиологического режима. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.

5. Поварам Погодиной Ю.А., Сафиулиной Е.В., Асаткиной В.Ф.

5.1. Строго производить закладку продуктов, согласно меню - требованию и выданным продуктам кладовщиком, строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику в присутствии ответственных за закладку лиц;

5.2. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов в специальном отделении холодильника при температуре +2,+6 градусов;

5.3. Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол;

5.4. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой;

5.5. Строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи.

5.6. Выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

5.7. Строго следить за выставлением контрольного блюда.

5.7. Строго контролировать своевременный вынос бытовых отходов, не допускать наличие на пищеблоке не сертифицированных продуктов.

5.7. Разрешить уменьшение или увеличения нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и (или) полдник, ужин в случае уменьшения или увеличения списка детей по таблице посещаемости.

6. Младшим воспитателям групп:

6.1. Строго соблюдать график получения детского питания и приема пищи детьми;

6.2. Осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, требованиями этикета и с возрастными особенностями детей;

6.3. Строго соблюдать требуемую температуру блюд при раздаче;

6.4. Неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче пищи, санитарные нормы по организации питания.

7. Воспитатели групп несут персональную ответственность за организацию питания детей. Обязаны:

7.1. Систематически осуществлять воспитание культурно-гигиенических навыков, правил поведения и этикета у детей.

- 7.2. Осуществлять индивидуальный подход к детям во время приема пищи с учетом их личностных особенностей.
- 7.3. Строго следить за соблюдением питьевого режима в течение дня.
8. Педагогу-психологу Дружининой Марии Андреевне организовать психологическое сопровождение детей при организации питания в группах раннего возраста и с детьми в период адаптации.
9. Ответственность и контроль за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на старшего воспитателя Филатову Т.А.
10. Ответственность за техническое состояние оборудования пищеблока возложить на заместителя заведующего Шарову О.А.
11. Утвердить график контроля за организацией питания в ДООУ.
- 11.1. Обязать ответственных за контроль по организации питания организовывать проверки состояния и организации питания детей согласно мониторинга контроля за питанием (в том числе, оперативные проверки и еженедельные).
- 11.2. Ежеквартально проводить анализ питания в детском саду .
12. Утвердить график закладки основных продуктов и раздачи питания на группы на 2020 год .
13. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий д/с № 8 _____ Л.А. Макарова