

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД № 31 «КРЕПЫШ»

«КРЕПЫШ» КАГАДС СЪВМЪДАН ШЪРИН – ЧЕЛЯДЪДС 31 № - а ВИДЗАННЪ
ШКОЛАЪДЗ ВЕЛЪДАН МУНИЦИПАЛЬНЪЙ СЪВМКУД УЧРЕЖДЕНИЕ

ПРИКАЗ
ТШОКТЪД

г. Инта

« 24 » августа 2020 г.

№ 75

Об организации питания воспитанников

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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 ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам учреждения строго соблюдать требования:
 - СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
 - СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)».
2. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы согласно приложению № 1.
3. 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.)

Отв. кладовщик Гринденко В.А., шеф – повар Виневитина Н.В.,

Ответственный за ведение табеля посещаемости детей в группах младший воспитатель Кузьмина Н.А.

Срок: постоянно

4. 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;
- включать набор продуктов для питания работников учреждения входящих во 2-ое блюдо,
- согласно технологической карте, хлеб и чай (без сахара);
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего учреждения;

Отв. кладовщик Гринденко В.А.

Срок: постоянно

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

Отв. кладовщик Гринденко В.А.

Срок: постоянно

6. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

7. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

8. Воспитателям и младшим воспитателям:

- возложить персональную ответственность на воспитателей всех групп за качество организации питания детей в групповых помещениях в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим, соблюдать и исполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие 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 ежедневный контроль (в форме наблюдения) за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);

- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений по питанию о фактическом присутствии детей;

- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

- получать пищу в специально промаркированные емкости;

- соблюдать питьевой режим в группах;

- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

9. Старшему воспитателю, строго следить за:

- правильной сервировкой стола;

- доведением до каждого воспитанника нормы питания;

- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета

приема пищи.

10. Заведующему хозяйством Бокийчук Е.А.:

- 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.

11. Кладовщика Гринденко В.А.:

- назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

- 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 централизованной бухгалтерии.

12. Работникам пищеблока: кладовщику, шеф – повару, поварам, подсобным рабочим:

- работать только по утвержденному заведующим учреждения и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- осуществлять приготовление и раздачу пищи с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски) и перчаток.

- 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;

- раздеваться в специально отведенном месте.

13. В пищеблоке необходимо иметь:

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

- 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, контрольные блюда;

- 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.

14. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

«ЦРР – детский сад № 31 «Крепыш»



Е.П. Савицкая



Приложение

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ

«ЦРР - детский сад № 31 «Крепыш»

Е.П.Савицкая

приказ № 75 от 24 августа 2020г.

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ на 2020 – 2021 учебный год по МБДОУ «ЦРР – детский сад № 31 «Крепыш»

Группы	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Солнышко	7 ⁵⁰	11 ¹⁰	15 ⁰⁰	16 ²⁵
Росинка	7 ⁵³	11 ¹⁵	15 ⁰¹	16 ³⁰
Радуга	7 ⁵⁶	11 ²⁰	15 ⁰²	16 ³⁵
Гномики	7 ⁵⁹	11 ²⁵	15 ⁰³	16 ⁴⁰
Пчёлки	8 ⁰²	11 ³⁰	15 ⁰⁴	16 ⁴⁵
Ягодка	8 ⁰⁵	11 ³⁵	15 ⁰⁵	16 ⁵⁰
Подсолнухи	8 ⁰⁸	11 ⁵⁵	15 ⁰⁶	16 ⁵⁵
Звездочки	8 ¹¹	12 ⁰⁰	15 ⁰⁷	17 ⁰⁰
Улыбка	8 ¹⁴	12 ⁰⁵	15 ⁰⁸	17 ⁰⁵
Любознайки	8 ¹⁷	12 ¹⁰	15 ⁰⁹	17 ¹⁰
Сказка	8 ²⁰	12 ¹⁵	15 ¹⁰	17 ¹⁵
Почемучки	8 ²³	12 ²⁰	15 ¹¹	17 ²⁰

**Выдача питания надомникам производится после
раздачи пищи по группам:**

Завтрак –

9-00

Обед –

12-30 – 13-00

Полдник + Ужин –

16-15

I – в медкабинет

I – на кухню