

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №10 "СВЕТЛЯЧОК"  
ГОРОДА ЗАРИНСКА

ПРИКАЗ

01.09.2022

г. Заринск

№ 72

Об организации питания детей

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с положением об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду комбинированного вида №10 «Светлячок» города Заринска, с целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания детей, с целью охраны и укрепления здоровья воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2022 года пятиразовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин) воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида №10 «Светлячок» города Заринска (далее - детский сад) за счет бюджетных и внебюджетных средств детского сада в соответствии с «Примерным меню для детей в возрасте от 2-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функционирования», и в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях.
2. Возложить ответственность за качественную организацию питания на кладовщика детского сада.
3. Ответственному за питание составлять примерное меню на десять дней с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для разных возрастных категорий.
4. Осуществлять контроль условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
5. В случае необходимости организовывать замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов, утв. санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
6. Проводить витаминизацию блюд непосредственно перед раздачей.
7. Отбирать и обеспечивать хранение суточной пробы готовой продукции.
8. Ежедневно вывешивать на стенд для родителей меню на день и список рекомендуемого набора продуктов на ужин.
9. Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:

В своей работе строго соблюдать требования к качеству приготавливаемой пищи.

Осуществлять систематический контроль за:

- графиком закладки продуктов;
- графиком выдачи готовых блюд;
- содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН,
- поступлением продуктов питания в соответствии с ТТН;
- качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества, соответствие техническому заданию и т.д.). При обнаружении несоответствия незамедлительно составлять акт и сообщать заведующему;
- технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- своевременным и в полном объеме ведением документации на пищеблоке;

Контролировать и требовать от поваров пищеблока:

- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции производить в установленном порядке и хранить в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С;

10. Возложить ответственность за приготовление блюд на шеф-повара.

11. Возложить ответственность за прием и хранение продуктов на кладовщика.

12. Кладовщику осуществлять заказ продукции за 12 часов. При необходимости производить корректировку заказанных рационов питания на следующий день до 12 часов текущего дня в целях рационального использования выделенных на питание средств, минимального расхождения между количеством заказанных рационов и числом фактически присутствующих воспитанников.

13. Осуществлять приемку поступающих в детский сад пищевых продуктов, проверять наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность.

14. Всем сотрудникам детского сада, ответственным за организацию питания воспитанников строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1. 3049-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

- работникам пищеблока не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке;

- обеспечивать экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;

- иметь на пищеблоке:

- картотеку технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по уборке помещений, мытью посуды и технологического оборудования в соответствии с СанПиН;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

15. Кладовщику своевременно, не позднее 5 (пяти) рабочих дней подавать заявку на питание воспитанников.

16. При изменении количества детей своевременно производить корректировку заявки (не позднее 10.00 часов рабочего дня).

17. Ежедневно в 7:30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде, расположенном возле окна выдачи пищи.

18. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов совета детского сада для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

19. В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель бракеражной комиссии: заведующий Шмырина О.Н.

Члены комиссии: шеф-повар Побивайло Г.Г.

завхоз Савченко В.А.

родитель Лугина И.В.( по согласованию)

воспитатели: Голуб В.В., Ерошенко М.Н.

20. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии по питанию». Обо всех нарушениях незамедлительно ставить в известность заведующего.

21. В целях организации контроля за приготовлением пищи, ответственным лицам за питание, производить записи в специальном журнале «Закладка продуктов», который хранится на пищеблоке. Ответственность за ведение журнала возложить на кладовщика.

22. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

24. Утвердить график питания детей в группах (приложение № 2)

25. Утвердить график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы (приложение № 3)

26. Старшему воспитателю Кладько Л.В.:

-своевременно осуществлять педагогический контроль за качеством организации 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 детского сада, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

27. Старшему воспитателю Кладько Л.В., воспитателям групп строго следить за правильной сортировкой стола, доведение до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи

28. Возложить персональную ответственность за правильное ведение табеля, соответствие поданных сведений ответственному за питание в детском саду с фактическим присутствием детей, наличие справки о состоянии здоровья после болезни, работу с родителями о предупреждении о выходе ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей) на воспитателей групп.

29. Возложить персональную ответственность за качество организации питания воспитанников группы на воспитателей групп.

30. Воспитателям и младшим воспитателям:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;

- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);

- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;

- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;

- своевременно раздавать детям 2-е блюдо;

- соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;

- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированной емкости;
- проводить систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам здорового питания.
- соблюдать питьевой режим в группах.

32. Главному бухгалтеру:

- обеспечить своевременное перечисление целевых средств на питание воспитанников;
- осуществлять контроль использования поступающих родительских средств на питание детей в полном объеме;
- ежедневно просчитывать стоимость питания на каждого ребенка.

33. Общий контроль за организацией питания детей в детском саду оставляю за собой.

Заведующий



О.Н.Шмырина

С приказом ознакомлены

Гусова Л.В.	01.09.2022
Дашнова С.И.	01.09.2022
Крылова Р.И.	01.09.2022
Савченко В.А.	01.09.2022
Клиадоко А.В.	01.09.2022
Толуб В.В.	01.09.2022
Сраженко М.Н.	01.09.2022