

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение центр
развития ребенка детский сад № 18
города Кропоткин муниципального образования Кавказский район

Приказ № 21 – д

от 09.01.2024г.

«Об организации питания
детей»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации сбалансированного рационального питания детей в МАДОУ ЦРР-д/с № 18, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню и технологическими картами, выполнением норм питания и калорийности блюд, осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году, усиления контроля за соблюдением санитарных норм и правил

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организацию четырёхразового питания воспитанников в учреждении вести в соответствии с «Примерными 10-ти дневными 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 10,5 часовым режимом функционирования».
2. Возложить ответственность за организацию питания в детском саду на старшую медицинскую сестру Лаптеву В.М., в её отсутствие на старшую медицинскую сестру Белоус Я.В.
3. Утвердить график приёма пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) - 8.10-8.50
 - второй завтрак (по возрастной группе) – 10.00 – 10.40
 - обед (по возрастной группе) 11.50 - 12.50
 - полдник (по возрастной группе) 15.30 - 15.50
4. В целях организации контроля за качеством питания создать бракеражную комиссию в следующем составе:
 - Лаптева В.М. - старшая медсестра;
 - Корсунова Т.А. – повар;
 - Воронцова Е.В. – заместитель заведующего по воспитательно-методической работе;

5. Ответственному за питание старшей медсестре Лаптевой В.М.:

- осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов и их транспортировкой, условиям хранения продуктов и соблюдением сроков реализации, за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд;

Сроки: ежедневно

- контролировать выполнение санитарно-эпидемиологических правил на пищеблоке, работу заведующего складом, организацию обработки посуды, соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;

Сроки: ежедневно

- проводить консультации со всеми работниками учреждения о выполнении необходимых норм и правил гигиенического режима, с соответствующей записью в журнале;

Сроки: 1 раз в квартал

- составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ЦРР;

Сроки: ежедневно

- представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню;

Сроки: ежедневно

- При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребёнка,
- ставить подписи старшей медицинской сестры, заведующего складом, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, бухгалтера и заведующего;

Сроки: ежедневно

- возврат и дополнение продуктов в меню оформлять не позднее 9.30;

- контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребёнка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде;

Сроки: ежедневно

- заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребёнка в день, за 10 дней;

Сроки: ежедневно

- информацию по выполнению норм питания воспитанниками предоставлять в управление образования в соответствии с приказами УО МО Кавказский район;

Сроки: 1 числа

месяца, следующего за отчётным.

- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, график выдачи пищи;

Сроки: ежедневно

- снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд, с обязательной отметкой вкусовых качеств;

Сроки: ежедневно

- своевременно составлять и подавать заявку на получение необходимых продуктов питания;

Сроки: постоянно

- взять под особый контроль организацию питания в группах;

Сроки: ежедневно

- вывешивать меню с указанием объема порции и калорийности каждого блюда на стенде у пищеблока;

Сроки: ежедневно

- не допускать использования в работе неутвержденного заведующим меню.

Сроки: ежедневно

6. Заведующему складом Бурко С.Б.:

-принимать продукты от поставщиков при наличии следующих документов: товарной накладной на каждый продукт питания (обращать внимание на номер сертификата соответствия), удостоверения качества (обращать внимание на сроки реализации), сертификата на каждый продукт, ветеринарного свидетельства;

Сроки: ежедневно

-принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в журнале бракеража сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

Сроки: ежедневно

-соблюдать правила хранения пищевых продуктов на складах, проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере;

Сроки: ежедневно

-производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой;

Сроки: ежедневно

-согласно данным рапортки о количестве детей, накладной на получение или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов;

Сроки: ежедневно

-вести учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи;

Сроки: ежедневно

-производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии;

Сроки: ежеквартально

7. Поварам Корсуновой Т.А., Беженовой А.С.:

-производить закладку продуктов питания в соответствии с меню-раскладкой;

Сроки: ежедневно

-строго соблюдать технологию приготовления пищи;

Сроки: ежедневно

-производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств;

Сроки: ежедневно

-соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в холодильниках;

Сроки: ежедневно

-строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов;

Сроки: ежедневно

-не использовать в питании детей продуктов, запрещённых санитарными правилами;

Сроки: ежедневно

-исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока;

Сроки: ежедневно

-строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств;

Сроки: ежедневно

-обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил;

Сроки: ежедневно

-обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока;

Сроки: ежедневно

-соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, в перчатках,

Сроки: ежедневно

- вовремя проходить медицинский и профилактический осмотр;

Сроки: по графику

8. Младшим воспитателям:

-производить получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню-раскладкой, в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику;

Сроки: ежедневно

-осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной меню, производить контрольное взвешивание порций;

Сроки: ежедневно

-соблюдать сортировку столов, подачу вторых блюд осуществлять по мере съедения первого блюда;

Сроки: ежедневно

-контролировать целостность посуды, не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с повреждённой эмалью;

Сроки: ежедневно

-соблюдать правила обработки и хранения посуды, в случае карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке;

Сроки: ежедневно

-соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания столовой, проводить уборку помещений согласно графику генеральной уборки;

Сроки: ежедневно

-соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств;

Сроки: ежедневно

-строго соблюдать инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, стульев, полов, стен, окон;

Сроки: ежедневно

-соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат, при необходимости в перчатках);

Сроки: ежедневно

- вовремя проходить медицинский осмотр;

Сроки: ежедневно

-создавать благоприятный психологический климат во время приёма пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке;

Сроки: ежедневно

9. Воспитателям:

-формировать у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приёмом пищи;

Сроки: ежедневно

-соблюдать сервировку стола (салфетки, блюдца под чашки, хлебницы под столовые приборы);

Сроки: ежедневно

-во время приёма пищи детей не отвлекаться на посторонние разговоры, формировать у детей навык культуры приёма пищи, учить детей есть аккуратно, тщательно пережёвывать пищу, создавать благоприятный психологический микроклимат во время приёма пищи

Сроки: ежедневно

10. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры Лаптевой В.М., в её отсутствие старшей медицинской сестры Белоус Я.В.

Запись о проведённом контроле производить в специальной тетради, которая хранится в медкабинете; ответственность за её ведение возлагается на старшую медицинскую сестру Белоус Я.В.

10.1. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- Волкова Г.В.- заведующий;
- Абразумова О.А.-и.о. председатель ПО;
- Шишикина Е.И. – главный бухгалтер.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

11. Заведующему складом ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтерией.

12. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемического режима;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

14. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, младший воспитатель, работающие в смену.

15. Воспитателям всех возрастных групп запрещается использовать в питании воспитанников, запрещённые продукты, принесённые родителями в качестве угощения.

16. Старшим медсестрам Лаптевой В.М., Белоус Я.В. и воспитателям обеспечить размещение следующей информации в доступных для родителей местах, в том числе на сайте МАДОУ ЦРР – д/с № 18, в родительских чатах Сферум:

- ежедневного меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания;

17. Совместно с родительским сообществом продолжить информационно – разъяснительную работу с воспитанниками и их родителями (законными представителями), направленную на формирования культуры здорового питания.

18. Старшей медсестре Лаптевой В.М. обеспечить питание для детей, нуждающихся в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом – диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

19. Юрисконсульту Тихоненко А.Н. при осуществлении закупок услуг, по организации питания дошкольников в рамках настоящего приказа, руководствоваться Федеральным законом от 18.07.2011 № 223 – ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

20. Главному бухгалтеру МАДОУ ЦРР – д/с № 18 Шишикиной Е.И. обеспечить контроль за целевым расходованием бюджетных средств.

15.Общий контроль за организацией полноценного и безопасного питания воспитанников МАДОУ ЦРР-д/с № 18 оставляю за собой.

16.Ответственность за выполнение приказа по организации питания в МАДОУ ЦРР-д/с № 18 возлагаю на старшую медицинскую сестру Лаптеву В.М., в её отсутствие на старшую медицинскую сестру Белоус Я.В.

Заведующий



Л.В. Волкова

С приказом ознакомлены: