

муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение  
детский сад № 5 г. Свободного

ПРИКАЗ

16.06.2020

№ 17

г. Свободный

Об организации питания детей и  
сотрудников МДОАУ

С целью организации сбалансированного питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 для организации питания детей в возрасте от 1,5 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение.
2. Назначить Андрееву Татьяну Викторовну, медицинскую сестру ответственной за составление меню-требования на питание детей, посещающих дошкольное учреждение, сотрудников учреждения и ведения установленной документации по питанию.
3. Андреевой Т.В. :
  - 3.1. провести инструктаж со всеми сотрудниками по вопросам организации питания в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13. Срок до 20.06.2020;
  - 3.2. обеспечить полноценное сбалансированное питание детей;
  - 3.3. меню-требование выписывать на основании утверждённого 10-дневного меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 года до 3- лет и от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12 часовым пребыванием детей.
  - 3.4. меню-требование выписывать согласно таблице посещаемости воспитанников учреждения и графика работы сотрудников;
  - 3.5. составлять меню - требование накануне предшествующего дня, указанного в меню не позднее 15.00 часов;
  - 3.6. при составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
    - 3.6.1. определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;
    - 3.6.2. указывать в конце меню количество принятых позиций и ставить подписи медсестры, кладовщика, материально- ответственного

лица, одного из поваров принимающего продукты из кладовой, и утверждать подписью заведующего и заместителя заведующего по ВМР;

- 3.6.3. оформлять возврат и добор продуктов по меню не позднее 9 часов утра текущего дня;
- 3.6.4. вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 3.6.5. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.6.7. контролировать поступающие в кладовую и на пищеблок продукты их правильность хранения и соблюдения сроков реализации;
- 3.6.7. своевременно в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 вести всю необходимую документацию.
4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока (Приложение № 1)
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении поварам, кладовщику :
  - 5.1. разрешается работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;
  - 5.2. Утвердить график закладки продуктов на пищеблоке. (Приложение № 2)
6. Скобелкиной Ю.С., кладовщику производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утверждённым заведующим ли заместителем по ВМР меню не позднее 16.00 предшествующего дня указанного в меню.
7. На Скобелкину Ю.С., кладовщика возложить ответственность за:
  - 7.1. своевременностью доставки продуктов, точностью веса, количества, качества и ассортиментом получаемых продуктов;
  - 7.2. сохранностью и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
  - 7.3. своевременность в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 ведения всей необходимой документации.
8. Запретить принимать в кладовую продукты без сопроводительных документов (сертификата, ветеринарного свидетельства, счёта и т.д).
9. В конце месяца производить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером Управления образования.
  - 9.1. Скобелкиной Ю.С., заведующему хозяйством обеспечить бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами;
10. Создать бракиражную комиссию в составе: Кузнецова М. В, заведующий- председатель комиссии, члены комиссии: Фирсунина

И.М., воспитатель Андреева Т В, медсестра, Левчук Т.В., заместитель заведующего по ВМР.

11. Бракиражной комиссии в соответствии с «Положением о бракиражной комиссии»:
  - 11.1. контролировать вложения продуктов в котел;
  - 11.2. контролировать соблюдение технологии приготовления пищи;
  - 11.3. осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - 11.4. проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
  - 11.5. ежедневно следить за правильностью составления меню;
  - 11.6. контролировать организацию работы на пищеблоке.
  - 11.7. осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - 11.8. проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
  - 11.9. присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
  - 11.10. проводить органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. (снятие пробы) за 30 минут до начала раздачи готовой пищи;
  - 11.11. проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
  - 11.12. результаты бракиражной пробы заносить в «Журнал бракеража готовой продукции» и подписываться членами бракиражной комиссии;
  - 11.13. не допускать к раздаче блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче.
12. Создать общественную комиссию по контролю за организацией питания в составе: Липовских Я.Е., родитель, председатель комиссии, Кузнецова М.В., заведующий, Евтеева А. Ф, родитель
13. Назначить ответственным за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение в соответствии с графиком работы штатных поваров, и медицинскую сестру Андрееву Т. В,
14. Штатным поварам производить отбор пробы от каждой партии производимой кулинарной продукции под руководством медсестры, в стерильные промаркированные ёмкости. Отбирать отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Порционные вторые блюда –

оставлять поштучно (в объёме одной порции). Готовые к употреблению изделия промышленного производства в индивидуальной упаковке, упакованные поштучно оставлять в потребительской упаковке. В обязательном порядке оставлять блюда, запрашиваемые соусами, подливами и маслом.

15. Ответственность за организацию питания детей каждой группы возложить на воспитателей и младших воспитателей.

16. Воспитателям и младшим воспитателям всех возрастных групп:

16.1. на групповых собраниях осветить вопросы организации сбалансированного питания воспитанников в МДОАУ. На родительские собрания пригласить медицинскую сестру. В информационных центрах для родителей поместить консультации о вредной и здоровой пище, культуре питания;

16.2. ежедневно в информационных стендах для родителей вывешивать меню с указанием объёма блюд;

16.3. размещать информацию о питании в детей в МДОАУ на сайте образовательного учреждения;

16.4. организовать регулярный общественный контроль за поставкой продукции и организацией питания представителями родительской общественности.

17. Левчук Т.В.,. заместителю заведующего по ВМР и медсестре Андреевой Т.В. осуществлять контроль за процессом питания детей с последующим анализом ситуации: вкусовые предпочтения детей, заинтересованность воспитателя (умение воспитателя рассказывать о пользе еды), сервировка стола, культура еды, взаимодействие воспитателя с родителями.

18. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточная проба
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд;

19. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте (вещи хранятся в специально отведенном месте).

20. Сотрудникам разрешается принимать пищу в рабочее время согласно составленного медсестрой меню – раскладки из расчёта выписанного ассортимента и норм (обед 2 блюда, хлеб и чай) в специально маркированной посуде.

21. Запретить приносить из дома в учреждение электрические чайники и пить чай в рабочее время на рабочем месте оставляя детей без надзора
22. Запретить всем сотрудникам (особенно поварам) выносить из детского сада большие хозяйственные сумки.
23. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



М.В. Кузнецова

С приказом ознакомлены: