

Приказ

от 06.08.2018 г.

№ 31

1. Об организации питания воспитанников и работников ДОУ в 2018-2019 учебном году

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 в 2018-2019 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 03.09.2018 г. 4-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
3. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 1).
4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2).
5. Утвердить график питания детей в группах (приложение № 3).
6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания (приложение № 4)
7. На Петренко И.В. –шеф-повара, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ.
8. Ответственность за ведение табеля посещаемости детей, табеля питания работников ДОУ, предоставление их в централизованную бухгалтерию возложить на медицинскую сестру – Влюбчак Н.Б.
9. Определить для ответственного за питание Петренко И.В. следующий круг функциональных обязанностей:
 - 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.)
- 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 ДООУ входящих во 2-ое блюдо, согласно технологической карте, хлеб и 3-е блюдо;
 - изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДООУ;
 - в меню ставить подписи медицинской сестры по диетпитанию, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.
 - представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.
10. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов Управляющего совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.
11. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим, на воспитателей и младших воспитателей групп:

2 младшая группа №1

воспитатели: Зайцева Ю.А.

Крашно А.В.

младший воспитатель: Проскокова А.В.

1 младшая группа №2

воспитатели: Сигаева В.В..

Швецова Л.В.

младший воспитатель: Макарова Л.А.

I младшая группа №3

воспитатели: Швырева Н.А.
Соловьева А.Д.

младший воспитатель: Тамкович Л.М.

старшая группа №9

воспитатели: Шадрина Е.А.
Мартынова Л.Ф.

младший воспитатель: Алексеева Е.М.

старшая группа №13

воспитатели: Фаст А.А.
Чекалдина Н.В.

младший воспитатель: Подшивалова Н.Г.

II младшая группа №4

воспитатели: Выходцева А.И.
Петлина Е.О.

младший воспитатель: Клейменова Т.Н.

подготовительная группа №11

воспитатели: Капуста Л.А.
Духовникова Т.А.

младший воспитатель: Золотухина А.В.

2 младшая группа №6

воспитатели: Мишина О.Г.
Саяпина М.В.

младший воспитатель: Хайлина Н.А..

средняя логопедическая группа № 8

воспитатели: Белькова И.В.
Музыченко С.П.

младший воспитатель: Голушко И.Г.

старшая логопедическая группа № 10

воспитатели: Коробкина Е.В.
Смеловицкая С.Б.

младший воспитатель: Гумирова Г.К.

подготовительная логопедическая группа № 12

воспитатели: Власенко Г.В.
Грудинина Н.М.

младший воспитатель: Манжура О.Е.

средняя группа № 5

воспитатели: Кутузова В.В.

Пермина Е.Ю.

младший воспитатель: Тугуз А.А.

средняя группа № 7

воспитатели: Маляренко В.А.

Перцева С.А.

младший воспитатель: Федорова А.Н..

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, 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 за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре по диетпитанию Толмачевой И.Н. о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

12. Панфиловой Е.И., старшему воспитателю:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией 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, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

13. Медицинским сестрам Влюбчак Н.Б., Васильевой З.А.
строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;

- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.
14. Маловичко Л.Б. заместителю заведующего по АХР:
- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
 - систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
 - осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо–и–тепло снабжения);
 - организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
15. Маловичко Л.Б., кладовщика, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания
16. Маловичко Л.Б., кладовщику:
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
 - обнаруженные некачественные продукты или их незначительная неадекватность 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.
17. Работникам пищеблока: кладовщику Маловичко Л.Б., поварам Полещук Я.С. , Петренко И.В., Швецовой О.А., рабочему по кухне Решетниковой О.В. :
- работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику (приложение №1);
 - 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 (приложение № 2);
 - раздеваться в специально отведенном месте.

18. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - должностные инструкции;
 - 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.
19. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

20. Панфиловой Е.И., старшему воспитателю, обеспечить обновление информации на сайте МБДОУ в разделе «Питание».

21. О создании бракеражной комиссии

В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы:

22. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии:

заведующий ДОУ Неумывака С.В.

Члены комиссии:

медицинская сестра – Влюбчак Н.Б.;

медицинская сестра – Васильева З.А.;

учитель-логопед – Савинова Н.В.;

зам.зав. по АХР – Маловичко Л.Б.

специалист по ОТ – Семенюк С.Н.

23. Руководствоваться в работе «Положением о бракеражной комиссии» (приложение № 7)

24. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии по питанию» согласно графику работы бракеражной комиссии (приложение № 8)

Итоги проведенного контроля производить в Журнале бракеражного

контроля, который храниться в пищеблоке. О всех нарушениях незамедлительно ставить в известность заведующего.

Ответственность за ведение Журнала бракеражного контроля возложить на медицинскую сестру Васильеву З.А.

25. О проведении закладки продуктов

В целях организации контроля за приготовлением пищи поварам поварам Полещук Я.С., Петренко И.В., Швецовой О.А. закладку в котлы производить в присутствии медицинской сестры Васильевой З.А., или членов бракеражной комиссии.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится в пищеблоке.

Ответственность за его ведение возложить на медицинскую сестру Васильеву З.А., а в ее отсутствии на зам.заведующего по АХР Маловичко Л.Б.

26. О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб

В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб

1. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на медицинскую сестру Васильеву З.А.
 2. В отсутствии медицинской сестры Васильевой З.А. снятие и хранение суточных проб возложить на поваров Полещук Я.С., Петренко И.В., Швецову О.А..
 3. Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.
27. Об ознакомлении родителей воспитанников с меню Васильевой З.А., медицинской сестре, ежедневно в 7.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока, указывая объем выхода готовой продукции.
28. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
29. Контроль за исполнением приказа во время отпуска заведующего Неумывака С.В. возложить на старшего воспитателя Панфилову Е.И.
30. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Васильеву Я.А., кладовщика Маловичко Л.Б.
31. Приказ довести под личную роспись всех работников ДОУ, копию приказа хранить в пищеблоке.

И. О. заведующего МБДОУ

«Центр развития ребенка - детский сад № 24»



Панфилова Е.И.