

Российская Федерация
Краснодарский край
муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
детский сад № 31
муниципального образования
Усть-Лабинский район

ПРИКАЗ

от 31.08.2020г.

№ 130- П

«Об организации питания детей в МБДОУ № 31»

С целью организации качественного и рационального питания, определяющего нормальное развитие ребенка, соблюдения установленных нормативов, норм и правил питания воспитанников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания детей в ДОУ на заведующего хозяйством Мастерову Т.С.

Срок исполнения: постоянно.

2. В соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13:

2.1. Соблюдать выполнение суточного набора продуктов на одного ребёнка в день.

2.2. Оформлять ежедневно Меню-требование (ф. 0504202) на следующий день в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными о количестве присутствующих детей. Допускается заполнение меню-требования на завтрак по количеству детей предыдущего дня; второй завтрак, обед, полдник по фактической посещаемости текущего дня. Меню-требование составляется на основании специально разработанных десятидневных меню, с применением утвержденных технологических карт. При формировании меню-требования учитывать остатки продуктов питания на складе учреждения, обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.3. Предоставлять оформленное и заверенное подписями лиц (все подписи должны быть расшифрованными), ответственных за получение (выдачу, использование) продуктов питания, Меню-требование для утверждения заведующему учреждением.

2.4. Вывешивать ежедневное меню на стенде.

2.5. Проводить инструктажи с младшим обслуживающим персоналом по организации питания детей, санитарному состоянию помещений, личной гигиене в соответствии санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

3. **Членам Совета по питанию:** Мастеровой Т.С., заведующему хозяйством, Мхитарян Э.В., повару, Тарасенко Е.В., воспитателю, Верейской Н.Ю, младшему воспитателю, в период отсутствия одного из членов комиссии – Саакян З.С., младшему воспитателю:

3.1. Руководить всей практической работой на пищеблоке ДОУ

3.2. Контролировать наличие на пищеблоке:

— должностных инструкций (повара, кухонного рабочего);

— инструкций по охране труда и технике безопасности (повара, кухонного рабочего);

— технологических карт и др. документов;

— вымеренной посуды с указанием объёма блюд.

- медицинской аптечки;
- графика выдачи готовых блюд;
- контрольного блюда;
- исправность работы технологического, холодильного и другого оборудования;
- мытье кухонной посуды, разделочных досок, кухонного инвентаря, столов и др. производственного оборудования пищеблока, складских помещений.

3.3. Контролировать санитарное состояние пищеблока, продуктового склада, овощного склада ДОУ и качество приготовления пищи.

3.4. Осуществлять общее руководство технологией приготовления пищи.

3.5. Контролировать правильность закладки продуктов и выхода блюд, отпуск продуктов и блюд с пищеблока в группы.

3.6. Контролировать выдачу готовой пищи в строгом соответствии с санитарными правилами, весом и временем на пищеблоке.

3.7. При организации питания в каждой возрастной группе **контролировать**:

— соблюдение массы порционного блюда на каждого воспитанника выходу блюда, указанному в меню;

— соблюдение питьевого режима;

— мытье чайной и столовой посуды, столовых приборов, столов и др. инвентаря;

3.8. Составлять отчет о выполнении натуральных норм питания ежемесячно, по

квартально.

3.9. Контролировать соблюдение и выполнение всеми работниками санитарных

правил, в том числе правил личной гигиены.

3.10. Осуществлять руководство своевременного прохождения работниками
периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения,
профилактических прививок.

3.11. Повышать свою квалификацию.

3.12. Проводить консультации с младшими воспитателями и воспитателями по организа-
ции питания, оздоровительным мероприятиям, личной гигиене, диагностике
заболеваний, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режимам.

3.13. Информировать родителей о питании детей в ДОУ.

Срок выполнения: постоянно.

4. Заведующему хозяйством – Мастеровой Т.С.:

4.1. Соблюдать требования к транспортировке пищевых продуктов, их своевременную доставку, точность веса, количество и ассортимент.

4.2. Стого следить за наличием санитарно-эпидемиологического заключения на
пищевые продукты, поступающие на склад. Не допускать к приёму в ДОУ
пищевых продуктов без сопроводительных документов, с истёкшим сроком
хранения и признаками порчи, запрещённые санитарными правилами.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом,
который подписывается представителями МБДОУ № 31 и поставщиком.

4.4. Осуществлять прием и надлежащее хранение продуктов питания.

4.5. Соблюдать температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов
и товарного соседства в холодильном оборудовании.

4.7. Составлять заявки на поставку продуктов питания в установленные сроки

4.8. Вести учётно-отчётную документацию в полном объеме.

4.9. Выдавать продукты питания со склада на пищеблок повару в соответствии с меню
не позднее 16.00. часов предшествующего дня указанного в меню.

4.10. Вести учет выполнения натуральных норм питания в накопительной ведомости по
выданным продуктам питания.

- 4.11. Строго соблюдать правила личной гигиены на этапах производственного процесса приема и хранения сырья, отпуска на пищеблок.
- 4.12. В соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 осуществлять мытье складского инвентаря, холодильного оборудования и др. оборудования.
- 4.13. В соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 осуществлять уборку помещений склада.
- 4.14. Раздеваться в специально отведенном месте, использовать спец. одежду по назначению.
- 4.15. Контролировать наличие и исправность оборудования, систем водоснабжения, канализации.
- 4.16. Проводить регулярную проверку санитарного состояния пищеблока, складских помещений для хранения продуктов.
- 4.17. Периодически осуществлять проверку закладки продуктов в котел и выхода готовых блюд.
- 4.18. Периодически осуществлять контроль за соблюдением массы порционных блюд выходу блюда, указанному в меню при организации питания в каждой возрастной группе на каждого воспитанника.
- 4.19. Проводить контроль за выполнением натуральных норм питания.
- 4.20. Следить за правильным хранением и реализацией продуктов на складе.
- 4.21. Контролировать работу повара, кухонного рабочего.

Срок выполнения: постоянно.

5.1. Повару – Мхитарян Э.В.:

- 5.2. Осуществлять прием выданных продуктов питания;
- 5.3. Производить кулинарную обработку продуктов питания с соблюдением санитарных требований.
- 5.4. Не использовать в питании детей продукты, запрещенные санитарными правилами.
- 5.5. В соответствии с технологией приготовления осуществлять приготовление готовой пищи для осуществления питания воспитанников.
- 5.6. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии Сергиенко Ж.В., заведующего ДОУ или одного из членов Совета по питанию.
- 5.7. Производить С – витаминизацию третьего блюда, согласно Инструкции по проведению С – витаминизации блюд.
- 5.8. Соблюдать санитарные требования к отпуску готовой пищи.
- 5.9. Выдавать готовую продукцию только после проверки качества приготовления пищи членами бракеражной комиссии.
- 5.10. При разделке птицы строго соблюдать технологию обработки. Весь инвентарь после использования промывать с моющими средствами, ополаскивать горячей водой температурой не ниже 70 С. Металлический инвентарь после мытья прокаливать в духовом шкафу.
- 5.11. Исключить контакт сырой и готовой продукции с продуктами птицеводства.
- 5.12. Употребление в пищу птицы допускать при длительности варки или тушения не менее 30 минут.
- 5.13. Яйцо варить 10 минут после закипания воды, омлеты готовить слоем 2,5 см в течение 10 минут при температуре 180 – 200 С. Не допускать приготовления яичницы-глазуны.
- 5.14. Яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывать в специально отведенном месте. Обработку производить в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2% раствором кальцинированной соды, 0,5 % раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивать холодной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркованную посуду.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробках в производственных целях не допускается.

5.15. Стого соблюдать правила личной гигиены на всех этапах производственного процесса приема и хранения сырья, приготовления и отпуска готовой продукции.

5.16. В соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 осуществлять мытье кухонной посуды, разделочных досок, кухонного инвентаря, столов и др. производственного оборудования пищеблока.

5.17. В соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 осуществлять уборку помещений пищеблока.

5.18. Раздеваться в специально отведённом месте, использовать спец. одежду по назначению.

Срок исполнения: постоянно.

6. Кухонному рабочему – Жданович А.Д.:

6.1. Соблюдать правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также санитарно-гигиенические требования.

6.2. В соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 осуществлять мытье кухонной посуды, разделочных досок, кухонного инвентаря, столов, производственного оборудования и др.

6.3. В соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 осуществлять уборку помещений пищеблока.

6.4. Следить за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока в течение всего дня.

6.5. Производить в соответствии с требованиями и правилами первичную обработку овощей и фруктов.

6.6. Оказывать помощь кладовщику в перемещении грузов (продуктов), доставленных в детский сад.

6.7. Стого соблюдать правила личной гигиены на всех этапах производственного процесса приема и хранения сырья.

6.8. Своевременно делать маркировку посуды на пищеблоке и следить за ней.

6.9. Раздеваться в специально отведенном месте, соблюдая правила личной гигиены, работать в чистой спецодежде и головном уборе, использовать спец. одежду по назначению.

7. Ответственность за организацию питания детей каждой возрастной группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

группа раннего возраста:

воспитатели – Леонтьева Ю.А., Тарасенко Е.В., Пономарева Н.Н.,

младший воспитатель – Верейская Н.Ю.

разновозрастная (младшая, средняя) группа:

воспитатели – Волченко С.В., Тарасенко Е.В., Запорожская Л.В., Пономарева Н.Н.,

младший воспитатель – Мхитарян А.А.

разновозрастная (старшая дошкольная, подготовительная) группа:

воспитатели – Запорожская Л.В., Тарасенко Е.В., Волченко С.В., Пономарева Н.Н.,

младший воспитатель – Саакян З.С.

8. Младшим воспитателям: Верейской Н.Ю., Мхитарян А.А., Саакян З.С.:

— строго соблюдать правила личной гигиены на всех этапах организации питания детей;

— использовать спец. одежду по назначению;

— строго придерживаться графика выдачи и получения готовой продукции на пищеблоке;

— при порционировании блюд строго соблюдать массу порционных блюд, которая должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню на каждого ребенка;

— соблюдать правильную сервировку столов;

— не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия;

- мыть и хранить посуду, чашки, столовые приборы в соответствии с инструкциями;
- использовать промаркованную емкость с крышкой для пищевых отходов в соответствии с санитарными требованиями;
- соблюдать правильный питьевой режим, использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3-х часов;
- использовать (при необходимости) промаркованную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

9. **Воспитателям:** Тарасенко Е.В., Запорожской Л.В., Волченко С.В., Леонтьевой Ю.А Пономаревой Н.Н.:

- взять под личную ответственность организацию питания детей;
- обеспечить благоприятный эмоционально-психологический климат при организации питания детей;
- координировать работу младшего воспитателя в рамках соблюдения всех санитарных требований при организации питания детей;
- строго следить за массой порционных блюд, которая должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню на каждого ребенка;
- следить за правильным приёмом пищи детьми, продолжать учить детей соблюдать определенные правила во время приема пищи;
- строго соблюдать правила личной гигиены

Срок выполнения: постоянно.

10. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на Тарасенко Е.В., воспитателя, в период её отсутствия на Запорожскую Л.В., воспитателя

11. Общий контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 31 Сергиенко Ж.В.

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	подпись	дата
Мастерова Т.С.	<u>Мастерова</u>	31.08.2020
Леонтьева Ю.А.	<u>Ю.А.</u>	31.08.2020
Тарасенко Е.В.	<u>Е.В.</u>	31.08.2020
Волченко С.В.	<u>С.В.</u>	31.08.2020
Запорожская Л.В.	<u>Л.В.</u>	31.08.2020
Пономарева Н.Н.	<u>Н.Н.</u>	31.08.2020
Саакян З.С.	<u>З.С.</u>	31.08.2020
Верейская Н.Ю.	<u>Н.Ю.</u>	31.08.2020
Мхитарян А.А.	<u>А.А.</u>	31.08.2020
Мхитарян Э.В.	<u>Э.В.</u>	31.08.2020
Жданович А.Д.	<u>А.Д.</u>	31.08.2020