

ПРИКАЗ

от 16.09.2015г.

№ 96

**Об организации питания в МОУ детском саду № 183
в 2015- 2016 учебном году**

В целях совершенствования организации сбалансированного рационального питания детей в детском саду, осуществляющего присмотр и уход за детьми раннего и дошкольного возраста, строгого соблюдения и выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с Примерным двадцатидневным меню, утвержденным и введенным в действие приказом по МОУ детскому саду № 183 от 09.01.2014г. № 23 «Об утверждении Примерного двадцатидневного меню в МОУ детском саду № 183», выполнения натуральных норм питания в соответствии с нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2015-2016 уч. году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать рациональное и сбалансированное питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным двадцатидневным меню для детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», утвержденного приказом Департамента по образованию администрации Волгограда от 04.11.2013г. № 1003.

2. Основными задачами при организации питания воспитанников дошкольного учреждения считать создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового питания.

3. Утвердить график работы пищеблока:

I-я смена с 6⁰⁰ – 14³⁰
II-я смена с 9³⁰ – 18⁰⁰

4. Утвердить график приема пищи воспитанников в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13», согласно возрастной группе:

8 ³⁰ -9 ⁰⁰	завтрак
10 ³⁰ -11 ⁰⁰	второй завтрак
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	обед
15 ³⁰ -16 ⁰⁰	уплотненный полдник

5. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

	Группа № 1	Группа № 6	Группа № 3	Группа № 5	Группа № 4	Группа № 2
	<i>I-я младшая</i>	<i>II-я младшая</i>	<i>средняя</i>	<i>старшая</i>	<i>подгото- вительная</i>	<i>подгото- вительная</i>
<i>Завтрак</i>	8 ¹⁰	8 ¹⁵	8 ²⁰	8 ²⁵	8 ³⁰	8 ³⁵
<i>Второй завтрак</i>	10 ²⁰	10 ²⁵	10 ³⁰	10 ³⁵	10 ⁴⁰	10 ⁴⁵
<i>Обед</i>	11 ³⁵	12 ⁰⁰	12 ⁰⁵	12 ¹⁰	12 ¹⁵	12 ²⁰
<i>Уплотненный полдник</i>	15 ²⁰	15 ²⁵	15 ³⁰	15 ³⁵	15 ⁴⁰	15 ⁴⁵

6. Возложить ответственность за организацию питания и контроль его качества в МОУ детском саду № 183 на Торопину И.М., старшую медицинскую сестру.

7. Ответственному за питание детей Торопиной И.М.:

7.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

7.2. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюда для разного возраста;

- при отсутствии основных продуктов произвести замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов;

- в конце меню ставить подписи старшей медсестры, завхоза, одного из поваров принимающих продукты из кладовой и заведующего.

7.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

7.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9⁰⁰.

7.5. Контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы.

7.6. Неукоснительно выполнять среднесуточный набор продуктов для питания детей в день на одного ребенка, с этой целью проводить регулярный (1 раз в 10 дней) анализ выполнения норм питания на одного ребенка в день и доводить до сведения кладовщика (завхоза), с целью своевременной коррекции заказов продуктов питания.

7.7. Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей. Анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией.

7.8. Ежедневно вывешивать меню и рекомендуемый набор продуктов на ужин детям;

7.9. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовые качества;

7.10. Снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд, разрешение их к выдаче;

7.11. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировка, правильное использование по назначению.

8. Сотрудникам, отвечающим за организацию питания в МОУ детском саду (старшей медицинской сестре, завхозу, поварам):

8.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

8.2. Возложить ответственность за своевременную выдачу продуктов со склада на пищеблок, точность веса, количество, качество и ассортимент на завхоза учреждения Подгорную В.С.

8.3. Завхозу Подгорной В.С.:

- контролировать условия транспортировки, качество поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранение;
- отслеживать наличие специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание);
- проводить действенный входной контроль за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем с регистрацией в соответствующем журнале, с этой целью не допускать прихода продуктов без сертификатов качества и осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста;
- при поступлении продуктов ознакомиться с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);
- при обнаружении некачественных пищевых продуктов и продовольственного сырья или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями МОУ детского сада № 183 (заведующий, ст.медсестра, повар) и поставщика, в лице экспедитора;
- соблюдать условия хранения продуктов (наличие оборудования, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей, санитарное состояние кладовой);
- соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках;
- для организации питания детей в случаях непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов снабжающей организацией и других чрезвычайных ситуаций, в целях организации питания после нескольких праздничных дней, а также для организации питания детей, незапланированно пришедших в ДОУ после отсутствия, и других аналогичных случаях, в детском саду иметь и пополнять по мере использования резервный запас не скоропортящихся пищевых продуктов с высокой пищевой ценностью;
- следить за бесперебойной работой холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами.

8.4. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16⁰⁰ предшествующего дня, указанного в меню.

9. С целью соблюдения производственного контроля над рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждения нарушений технологий приготовления пищи, создать комиссию для осуществления действенного контроля закладки основных продуктов питания в котел и установить ответственных по дням недели:

Понедельник, среда, пятница – воспитатель Смоленцева О.И

Вторник, четверг – пред.родительского комитета Боровкова Н.Р.

10. Поварам Симоновой Н.А. и Агеенко В.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

07³⁰ – масло в кашу, сахар для завтрака;

08⁰⁰ – мясо, куры в 1 блюдо, продукты для запуска;

10⁰⁰ - 11⁰⁰ – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

11⁰⁰ – тесто для выпечки;

11³⁰ – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13⁰⁰ – продукты для уплотненного полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии дежурных закладчиков.

11. Возложить персональную ответственность на поваров Симонову Н.А. и Агеенко В.В. за:

11.1. ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С;

11.2. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

11.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

11.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов).

12. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания в детском саду и снятию остатков продуктов в кладовой на 2015 - 2016 учебный год в следующем составе:

Председатель - заведующий Ивлиева А.Е.

члены комиссии - ст. медсестра Торопина И.М.

- воспитатель Боровкова Н.Р.

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

13. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут:

- Группа № 1 воспитатель – Аль-Гунаид М.А.
воспитатель – Котова М.В.
помощник воспитателя – Панькова А.А.
- Группа № 2 воспитатель – Доливец О.Н.
воспитатель – Боровкова Н.Р.
помощник воспитателя – Христофорова Е.Н.
- Группа № 3 воспитатель – Смоленцева О.И.
воспитатель – Кривченкова А.Ю.
помощник воспитателя – Сурова Е.Б.
- Группа № 4 воспитатель - Бурчакова С.А.
помощник воспитателя – Семенов Л.А.
- Группа № 5 воспитатель – Боровкова Н.Р.
воспитатель - Шинакова А.А.
помощник воспитателя – Ковалева Л.С.
- Группа № 6 воспитатель – Галенко Е.А.
воспитатель – Селезнева Е.В.
помощник воспитателя – Муковнина Э.Н.

14. Возложить ответственность на воспитателей за:

14.1. обеспечение приема пищи детьми;

14.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

14.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

14.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности;

14.5. качества питьевой воды.

15. Сотрудникам, по должностным обязанностям, отвечающим за питание детей в детском саду при необходимости отсутствия на рабочем месте (по производственной необходимости, болезни, отпуску):

15.1. незамедлительно сообщить руководителю о возникновении ситуации, связанной с предстоящим отсутствием;

15.2. передать лицу, назначенному руководителем замещать основное ответственное лицо весь объем материальных ценностей, продуктов питания и документацию, а также стратегические сведения, касающиеся соблюдения требований СанПиНа по здоровью и сбережению детей (организации питания);

15.3. при невозможности прибыть на рабочее место (тяжелая болезнь), ответственное лицо обязано связаться с руководителем по телефону для передачи своих функций.

16. Старшему воспитателю Зинченко А.Н. включить в оперативный контроль вопросы формирования рационального пищевого поведения, полезных привычек, культурно - гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.

17. Старшему воспитателю Зинченко А.Н. и старшей медсестре Торопиной И.М. проводить своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

18. Завхозу Подгорной В.С. ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с представителем бухгалтерии ТУ ДОАВ.

19. На пищеблоке необходимо иметь следующие документы, оформленные в соответствии с утвержденными к ним требованиями:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

20. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи. Работникам пищеблока раздеваться и хранить личные вещи в специально отведенном месте.

21. Ответственность за исполнением приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Торопину И.М., завхоза Подгорную В.С.






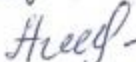
22. Общий контроль организации питания оставляю за собой.

Копия приказа вывешена на пищеблоке.

Заведующий МОУ детского сада № 183



Ивлиева А.Е.

 / Подгорная В.С.
 / Торопина И.М.
 / Зинченко А.Н.
 / Боровкова И.Р.
 / Симонова И.А.
 / Алексеева В.В.