

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД №34
города Кропоткин муниципального образования Кавказский район
(МАДОУ ЦРР Д/С №34)

ПРИКАЗ

« 11 » января 2021 г.

№ 1 К/1

г.Кропоткин

Об организации питания детей

Руководствуясь СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В целях организации сбалансированного рационального питания детей, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню производственного контроля, выполнением норм и калорийности, а также усиление контроля соблюдения санитарных норм и правил, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать четырёхразовое питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 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 на старшую медицинскую сестру Долбня С.В., в её отсутствие на старшую медицинскую сестру Псахову О.Н.
3. Утвердить график приёма пищи:
 - завтрак (по возрастной группе) 8.00-8.50
 - обед (по возрастной группе) 11.30-13.00
 - полдник (по возрастной группе) 15.25-15.50
4. В целях организации контроля за качеством питания создать бракеражную комиссию в следующем составе:
 - Долбня С.В. - старшая медсестра;
 - Кулешова О.Н. – заведующий МАДОУ ЦРР – д/с №34;
 - Семькина Е.В. - кладовщик.
 - 4.1. Осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов и их транспортировкой, условиям хранения продуктов и соблюдением сроков реализации, за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд.
 - 4.2. Контролировать выполнение санитарно-эпидемиологических правил на пищеблоке, работу кладовщика, организацию обработки посуды, соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

4.3. Проводить консультации со всеми работниками учреждения о выполнении необходимых норм и правил гигиенического режима, с соответствующей записью в журнале.

4.4. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ЦРР.

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

4.6. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребёнка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи старшей медицинской сестры, заведующего складом, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, бухгалтера и заведующего.

4.7. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

4.8. Старшей медицинской сестре Долбня С.В. проводить С-витаминизацию третьих блюд для детей раннего возраста и производить соответствующую запись в журнале витаминизации

Срок исполнения: ежедневно

4.9. Контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребёнка, при необходимости производить коррекцию питания в следующей декаде

Срок исполнения: ежедневно

5.0. Заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребёнка в день, за 10 дней

Срок исполнения: ежедневно

5.1. Информацию по выполнению норм питания воспитанниками предоставлять в управление образования ежеквартально, за 9 месяцев, за год

Срок исполнения: до 5 числа месяца, следующего за отчётным.

5.2. Контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, график выдачи пищи

Срок исполнения: ежедневно

5.3. Снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд, с обязательной отметкой вкусовых качеств.

Срок исполнения: ежедневно

5.4.Своевременно составлять и подавать заявку на получение необходимых продуктов питания

Срок исполнения: постоянно

5.5.Взять под особый контроль организацию питания в группах

Срок исполнения: ежедневно

5.6.Вывешивать меню с указанием объема порции каждого блюда, рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях

Срок исполнения: ежедневно

5.8.Не допускать использования в работе неутвержденного заведующим меню. Срок исполнения: ежедневно

6. Кладовщику Семькиной Е.В.:

-принимать продукты от поставщиков при наличии следующих документов: товарной накладной на каждый продукт питания (обращать внимание на соответствие номера сертификата), качественного удостоверения (обращать внимание на сроки реализации), сертификата на каждый продукт (полученный в начале квартала), номера ветеринарного свидетельства

Срок исполнения: 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

Срок исполнения: ежедневно

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

Срок исполнения: ежедневно

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

Срок исполнения: ежедневно

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

Срок исполнения: ежедневно

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

Срок исполнения: ежедневно

-производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии. Срок исполнения: ежеквартально.

7. Поварам Литвиновой Н.А., Ковалевой Н.В. кухонным рабочим Коноваловой Е.А., Черниковой Н.Е.:

-производить закладку продуктов питания в соответствии с меню-раскладкой

Срок исполнения : ежедневно

-строго соблюдать технологию приготовления пищи

Срок исполнения : ежедневно

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

Срок исполнения : ежедневно

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

Срок исполнения : ежедневно

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

Срок исполнения : ежедневно

-не использовать в питании детей продуктов, запрещённых санитарными правилами

Срок исполнения : ежедневно

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

Срок исполнения : ежедневно

-строго соблюдать инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств

Срок исполнения : ежедневно

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

Срок исполнения : ежедневно

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

Срок исполнения : ежедневно

-соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский осмотр

Срок исполнения : ежедневно

8. Младшим воспитателям:

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

Срок исполнения : ежедневно

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

Срок исполнения : ежедневно

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

Срок исполнения : ежедневно

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

Срок исполнения : ежедневно

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

Срок исполнения : ежедневно

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

Срок исполнения : ежедневно

-соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств

Срок исполнения : ежедневно

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

Срок исполнения : ежедневно

-соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить медицинский осмотр

Срок исполнения : ежедневно

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

Срок исполнения : ежедневно

9. Воспитателям:

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

Срок исполнения : ежедневно

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

Срок исполнения : ежедневно

-во время приёма пищи 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. Срок исполнения : ежедневно.

10. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры Долбня С.В., в её отсутствие старшей медицинской сестры Псахова О.Н.

Запись о проведённом контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за её ведение возлагается на старшую медицинскую сестру Псахову О.Н.

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

- Кулешова О.Н.- заведующий;
- Челнокова Н.А.- председатель ПК;
- Якипчук Н.В. – главный бухгалтер.

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

11. Кладовщику Семькиной Е.В. 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;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

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

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

14.1. Воспитателям всех возрастных групп запретить использовать в питании детей, запрещённые продукты, принесённые родителями в качестве угощения.

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

16. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Долбня С.В., Псахову О.Н. и повара Литвинову Н.А.

17. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия вывешена в пищеблоке.

Заведующий

О.Н.Кулешова