

30.09.2020 г.

Приказ

№ 247

г. Кудымкар

**Об организации питания
воспитанников и работников ДОУ**

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 2020-2021 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 4 разовое питание воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным циклическим меню для питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет».

2. Возложить ответственность за организацию питания в ДОУ на диспетчеров образовательного учреждения по адресу: Гагарина, 14а Лунегову Марину Константиновну, по ул. Строителей, 1а Ташкинову Любовь Алексеевну за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей, табеля питания работников ДОУ, предоставление их в электронном виде и на бумажном носителе в бухгалтерию.

2.1. Определить для ответственного за организацией питания следующий круг функциональных обязанностей:

2.1.1. 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.).

2.1.2. 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 ДОУ (полный обед);

- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;

- в меню ставить подписи диспетчера образовательного учреждения, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

2.1.3. Представлять меню для утверждения заведующему.

2.1.4. Ежедневно до 08.30 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

2.1.5. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию работы по контролю за организацией питания воспитанников.

2.2. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.

Воспитателям и младшим воспитателям групп:

Корпус № 1(Гагарина 14,а)

№, название группы, возраст детей	Воспитатели
1 младшая группа « Гномики»	Основной воспитатель: Трошева Наталья Юрьевна Подменный: Галкина Марина Алексеевна Младший воспитатель: Тотьянина Надежда Семеновна
2 младшая группа « Звездочки»	Основной воспитатель: Климова Татьяна Ивановна Подменный: Галкина Марина Алексеевна помощник воспитателя: Петрова Ирина Егоровна
Средняя группа «Пчелки»	Основной воспитатель: Осокина Лариса Африкановна Подменный: Рачева Лидия Геннадьевна Младший воспитатель: Платицына Ольга Дмитриевна

Старшая группа «Смешарики»	Основной воспитатель: Митрофанова Раиса Леонидовна Подменный: Рачева Лидия Геннадьевна помощник воспитателя: Систерова Марина Ивановна
Подготовительная группа № 1 «Светлячки»	Основной воспитатель: Канюкова Елена Александровна Подменный: Чакилева Ангелина Леонидовна Младший воспитатель: Ошканова Ольга Михайловна
Подготовительная группа № 2 «Непоседы»	Основной воспитатель: Лесникова Елена Дмитриевна Подменный: Чакилева Ангелина Леонидовна Младший воспитатель: Бабикина Ольга Викторовна

Корпус №2 (Строителей 1,а)

№, название группы, возраст детей	Воспитатели
1 младшая группа № 1 «Малышок»	Основной воспитатель: Самарова Валентина Михайловна Подменный: Подъянова Галина Васильевна Помощник воспитателя: Отинова Елена Николаевна
1 младшая № 2 «Сказка»	Основной воспитатель: Арапова Марина Анатольевна Подменный: Подъянова Галина Васильевна Младший воспитатель: Никитина Евгения Николаевна
2 младшая группа № 2 «Кроха»	Основной воспитатель: Нечаева Наталья Геннадьевна Подменный: Москвина Кристина Евгеньевна Младший воспитатель : Бражкина Татьяна Сергеевна
2 младшая группа «Солнышко» №1	Основной воспитатель: Яковкина Елена Михайловна Подменный: Москвина

		Младший воспитатель: Луцкевич Анастасия
средняя № 1 «Лучики»		Основной воспитатель: Чиркова Елена Сергеевна Подменный: Майбурова Анна Андреевна Младший воспитатель: Боталова Надежда Николаевна
средняя № 2 «Карамельки»		Основной воспитатель: Никитина Ольга Дмитриевна Подменный: Майбурова Анна Андреевна Помощник воспитателя: Исакова Галина Тимофеевна
средняя группа № 3 «Звездочки»		Основной воспитатель: Трапезникова Галина Александровна Подменный: Томилина Валентина Григорьевна Помощник воспитателя: Мартынова Евгения Николаевна
старшая группа № 1 «Ромашки»		Основной воспитатель: Зубова Антонида Германовна Подменный: Шестина Ксения Дмитриевна Помощник воспитателя: Климова Таисья Павловна
Старшая группа № 2 «Светлячки»		Основной воспитатель: Петунина Татьяна Алексеевна Подменный: Шестина Ксения Дмитриевна Младший воспитатель: Лунегова Татьяна Валерьевна
Подготовительная группа № 1 «Капельки»		Основной воспитатель: Васева Тамара Юрьевна Подменный: Лесникова Татьяна Николаевна Помощник воспитателя: Чудинова Марина Васильевна
подгот № 2 «Почемучки»		Основной воспитатель: Федосеева Лидия Леонидовна Подменный: Лесникова Татьяна Николаевна Помощник воспитателя: Халаева Евгения Николаевна

- 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 блюду, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений диспетчеру образовательного учреждения о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требования под личную подпись;
- 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.

2.3. Лучниковой Елене Викторовне, 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.

2.4. Диспетчерам образовательного учреждения Лунеговой М.К, Ташкиновой Л.А. строго следить за:

- правильной сервировкой стола;
- доведением до каждого воспитанника нормы питания;
- формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

2.5. Петровой Татьяне Николаевне, заведующему хозяйством, Климовой Ольге Викторовне, кладовщику, своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;

- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока,
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания;

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостача 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 бухгалтерии.

2.6. Поварам работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- производить закладку основных продуктов в котел, выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

2.7. 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.

2.7.1. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания на рабочем месте.

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

3.1. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на диспетчеров образовательного учреждения Лунегову М.К, Ташкинову Л.А

3.2. В отсутствии Лунеговой М.К, Ташкиновой Л.А. снятие и хранение суточных проб возложить на поваров Поварницыну Е.Ю.,Уральцеву М.А.,(Гагарина,14а), Пыстогову Е.А.. Исыпову Л.В, Гуржий Е.С. (ул. Строителей,1 а)

3.3. Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

4. Кладовщику ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

5. Возложить ответственность на воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

6. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 16»



Пронина А.В.