Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №18 «Лучик» города Алушты

ПРИКАЗ

от «11» января 2021 г. № 03

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 18 «Лучик» г. Алушты
С. Н. Шевцова

Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Дата: 2021.03.30 12:08:08+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

Об организации питания детей в МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты

На основании СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», а также Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 41 от 27.08.2015 года «О внесении изменений в СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Постановления государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью обеспечения полноценного рационального питания, предотвращения пищевых отравлений и выполнения санитарно-гигиенических норм и правил

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Утвердить четырехразовый режим питания для групп с 10,5 часовым режимом пребывания.
2. Внести изменения в документы по организации питания: форму меню, журналов и др. в соответствии с новыми изменениями в срок до 20.01.2021 года (ответственный Никифоренко А.А.)
3. Внести изменения в перспективное двухнедельное меню в соответствии с изменившимися нормами питания в срок до 25.01.2021 года (ответственный Никифоренко А.А.)
4. Утвердить график выдачи блюд с пищеблока на группы.
5. Назначить ответственной за организацию питания в МБДОУ «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты старшего воспитателя Альчикову А.В.
6. Назначить ответственными за снятие и хранение суточных проб старшего воспитателя Альчикову А.В., поваров: Шкредову Г.П., Щегорцову В.В. Пробы хранить в холодильнике при t = +2 - +5ºС 48 часов без учета выходных и праздничных.

7.Утвердить комиссию по бракеражу продуктов и продовольственного сырья со склада:
Председатель комиссии – С.Н. Шевцова, заведующий МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты;
Члены комиссии:
Альчикова А.В., старший воспитатель - ответственный по питанию;
Чунту А.Г., заведующий хозяйством, председатель профсоюзного комитета – контроль организации работы на пищеблоке;
Никифоренко А.А., кладовщик – ведение документации.
Медицинская сестра – санитарное состояние, закладка, нормы питания, бракеражный журнал и др. журналы.
8. Комиссии по бракеражу продуктов питания и продовольственного сырья:
8.1. Проводить оценивание качества продуктов питания в соответствии с требованиями государственных стандартов.
8.2. Принимать продукты только при наличии сопроводительных документов, которые подтверждают их происхождение, безопасность и качество.
8.3. При установлении недоброкачественного продукта вернуть его поставщику.
9.Медсестре (при ее наличии). В случае отсутствия только членам комисии:
9.1.Снимать пробы совместно с членами бракеражной комиссией за пол - часа до выдачи пищи на группы после приготовления каждого отдельного блюда по выдачи их детям. Результаты снятия проб вносить в Журнал бракеража готовой продукции.
6.2.Контролировать закладку и технологию приготовления блюд поварами.
6.3.Присутствовать во время отбора проб поварами.
6.4.Контролировать безопасность и качество продовольственного сырья, которое поступает в МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты.
6.5.Присутствовать при контрольной зачистке сырых овощей, при результатах обработки отходов и термообработке рыбы, мяса с отметкой в Журнале учета отходов.
6.6.Контролировать санитарное состояние пищеблока, групповых, складских и хозяйственных помещений учебного заведения.
6.7.Контролировать своевременное прохождение медосмотров и санитарных минимумов работниками МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты.
6.8.Контролировать выполнение привил санитарной и личной гигиены работниками дошкольного учреждения, проверять наличие гнойничковых и остро респираторных заболеваний у сотрудников МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты.
7.Кладовщику Никифоренко А.А.:
7.1. Ежедневно составлять меню-раскладку на следующий день, с учетом диетического питания, перспективного меню и картотеки блюд.
7.2.Соблюдать калорийность для детей разных возрастных групп и

выполнение натуральных норм с учетом физиологических потребностей воспитанников каждой возрастной группы.
Анализировать выполнение натуральных норм каждые 10 дней, при необходимости проводить корректирование.
7.3. Ежедневно размещать ежедневное меню с обозначением выхода каждого блюда возле окна выдачи пищи с пищеблока и в уголках для родителей.
7.4.Возложить полную материальную ответственность за прием, сбережение и выдачу продуктов питания, за ассортимент продуктов продовольственного сырья.
7.5. При заказе продуктов питания придерживаться раздела продуктового набора по основным группам и видам товара в соответствии с действующим законодательством.
7.6.Давать ежемесячно предварительную заявку на продукты питания поставщику в соответствии с примерным двухнедельным меню.
7.7.Два раза в неделю давать уточненную заявку на продукты питания поставщику по соответствующей форме. В копиях заявок отмечать их выполнение.
7.8.Не заказывать и не принимать продукты, запрещенные для употребления в дошкольных учреждениях или без сопутствующих документов.
7.9. Вести работу с поставщиками, осуществлять приемку товаров.
7.10.Контролировать условия доставки продуктов в дошкольное учреждение.
7.11.Обеспечить двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения.
7.12.Осуществлять учет продуктов питания и продовольственного сырья в книге складского учета.
7.13.Обеспечить ответственность за сбережение и использование дневного запаса продуктов.
7.14.Составлять ежедневное меню.
7.15. Вести списание продуктов, сдачу отчетов по питанию, журнал бракеража сырой продукции и другие необходимые документы.
7.16. Обеспечивать санитарно - гигиеническое состояние в складских помещениях.
7.17. Соблюдать требования нормативных актов к условиям хранения продуктов питания, товарному соседству.
7.18. Соблюдать чистоту в складских помещениях.

8. ПОВАРАМ (Шкредовой Г.П., Щегорцовой В.В.):

8.1.Несут персональную ответственность за сбережение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов в котел и выход готовых блюд, за качественное и своевременное приготовление еды. За соблюдение технологии приготовления, за отбор и сбережение суточных проб, за соблюдение личной гигиены, за санитарное состояние пищеблока.
8.2.Обеспечивать ежедневно все группы достаточным количеством кипяченой питьевой водой.
8.3.Проводить контрольную зачистку свежих овощей в присутствии медсестры.

8.4.Сохранять до вечера отходы мяса, рыбы, яиц.
8.5.Отбирать пробы с котла в объеме порции дошкольных групп в чистую посуду с крышкой до раздачи еды на группы в присутствии медсестры (кладовщика до е отсутствия). Пробы ежедневно хранить на пищеблоке в холодильнике, в течение суток.
8.6.Выдавать готовые блюда только после снятия проб медсестрой (бракеражной комиссии) и с ее разрешения, в соответствии с утвержденным графиком выдачи пищи, только в посуду с соответствующей маркировкой.
8.7.Строго выполнять санитарно- гигиенические и противоэпидемические требования во время хранения, кулинарной обработки продуктов питания. Соблюдая последовательность производственного процесса и технологии приготовления еды для детей дошкольного возраста.
8.8.Не допускать на пищеблок посторонних людей, персонал без спец. одежды.
8.9.Личной подписью отмечать в журнале здоровья сотрудников пищеблока отсутствие диз. функций кишечника и острых респираторных заболеваний.
8.10.Использовать только по назначению оборудование, посуду и инвентарь пищеблока.
8.11. Соблюдать санитарно-гигиеническое состояние в помещениях пищеблока.

9. ПОМОЩНИКАМ ВОСПИТАТЕЛЕЙ:
9.1.Несут персональную ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического состояния помещений группы, за соблюдение личной и профессиональной гигиены.
9.2.Получают пищу с пищеблока только в промаркированной, закрытой крышкой посуде, в чистой промаркированной санитарной одежде, с чистыми руками.
9.3.Осуществляют выдачу готовых блюд в полном объеме в соответствии с Инструкцией по питанию.
9.4.Сервируют столы в соответствии с меню перед каждой подачей пищи.
9.5.Меняют кипяченую воду не реже одного раза в сутки, охлаждают ее до комнатной температуры и сохраняют ее в хорошо вымытой посуде, обеспечивают детей водой по индивидуальной необходимости.
9.6. Пищу с пищеблока получают строго в соответствии с утвержденным графиком выдачи пищи.
10. ВОСПИТАТЕЛЯМ:
10.1.Строго соблюдать санитарно- гигиенические требования и правила личной гигиены.
10.2.Уделять внимание формированию культурно- гигиенических навыкав во время приема пищи детьми.
10.3.Закрепить за каждым ребенком постоянное место за столом. Размер стола и стула подбирать в соответствии с ростом ребенка.
10.4.Соблюдать режим питания детей.

10.5.Учить детей начиная с 4-го года дежурить в группе с использованием санитарной одежды.
10.6.Вопросы по выполнению натуральных норм питания, рациональному питанию рассматривать на родительских собраниях. Информацию по организации питания для детей дошкольного возраста разместить в родительских уголках.
11.С целью предупреждения заболеваний ОКИ запретить родителям приносить в дошкольное учреждение кремовые изделия, мороженое, напитки и др.
12.Утвердить Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты на 2020-2021 учебный год с изменениями.
13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты С.Н.Шевцова

С приказом ознакомлены:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____