

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

**ПРИКАЗ**

от «11» января 2021 г.

№ 03

**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 «Санитарноэпидемиологические 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 Никифорова А.А.)
3. Внести изменения в перспективное двухнедельное меню в соответствии с изменившимися нормами питания в срок до 25.01.2021 года (ответственный Никифорова 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  $t = +2 - +5^{\circ}\text{C}$  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 комиссии:

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.

9.2. Контролировать закладку и технологию приготовления блюд поварами.

9.3. Присутствовать во время отбора проб поварами.

9.4. Контролировать безопасность и качество продовольственного сырья, которое поступает в МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты.

9.5. Присутствовать при контрольной зачистке сырых овощей, при результатах обработки отходов и термообработке рыбы, мяса с отметкой в Журнале учета отходов.

9.6. Контролировать санитарное состояние пищеблока, групповых, складских и хозяйственных помещений учебного заведения.

9.7. Контролировать своевременное прохождение медосмотров и санитарных

минимумов работниками МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты.

9.8. Контролировать выполнение правил санитарной и личной гигиены работниками дошкольного учреждения, проверять наличие гнойничковых и остро респираторных заболеваний у сотрудников МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты.

#### **10.Кладовщику Никифоренко А.А.:**

10.1. Ежедневно составлять меню-раскладку на следующий день, с учетом диетического питания, перспективного меню и картотеки блюд.

10.2. 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.

10.3. Ежедневно размещать ежедневное меню с обозначением выхода каждого блюда возле окна выдачи пищи с пищеблока и в уголках для родителей.

10.4. Возложить полную материальную ответственность за прием, сбережение и выдачу продуктов питания, за ассортимент продуктов продовольственного сырья.

10.5. При заказе продуктов питания придерживаться раздела продуктового набора по основным группам и видам товара в соответствии с действующим законодательством.

10.6. Давать ежемесячно предварительную заявку на продукты питания поставщику в соответствии с примерным двухнедельным меню.

10.7. Два раза в неделю давать уточненную заявку на продукты питания поставщику по соответствующей форме. В копиях заявок отмечать их выполнение.

10.8. Не заказывать и не принимать продукты, запрещенные для употребления в дошкольных учреждениях или без сопутствующих документов.

10.9. Вести работу с поставщиками, осуществлять приемку товаров.

10.10. Контролировать условия доставки продуктов в дошкольное учреждение.

10.11. Обеспечить двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения.

10.12. Осуществлять учет продуктов питания и продовольственного сырья в книге складского учета.

10.13. Обеспечить ответственность за сбережение и использование дневного запаса продуктов.

10.14. Составлять ежедневное меню.

10.15. Вести списание продуктов, сдачу отчетов по питанию, журнал бракеража сырой продукции и другие необходимые документы.

10.16. Обеспечивать санитарно - гигиеническое состояние в складских помещениях.

10.17. Соблюдать требования нормативных актов к условиям хранения продуктов питания, товарному соседству.

10.18. Соблюдать чистоту в складских помещениях.

### **11. ПОВАРАМ (Шкредовой Г.П., Щегорцовой В.В.):**

11.1. 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.

11.2. Обеспечивать ежедневно все группы достаточным количеством кипяченой питьевой водой.

11.3. Проводить контрольную зачистку свежих овощей в присутствии медсестры.

11.4. Сохранять до вечера отходы мяса, рыбы, яиц.

11.5. Отбирать пробы с котла в объеме порции дошкольных групп в чистую посуду с крышкой до раздачи еды на группы в присутствии медсестры (кладовщика до его отсутствия). Пробы ежедневно хранить на пищеблоке в холодильнике, в течение суток.

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. Не допускать на пищеблок посторонних людей, персонал без спец. одежды.

11.9. Личной подписью отмечать в журнале здоровья сотрудников пищеблока отсутствие диз. функций кишечника и острых респираторных заболеваний.

11.10. Использовать только по назначению оборудование, посуду и инвентарь пищеблока.

11.11. Соблюдать санитарно-гигиеническое состояние в помещениях пищеблока.

### **9. ПОМОЩНИКАМ ВОСПИТАТЕЛЕЙ:**

12.1. Несут персональную ответственность за соблюдение санитарногигиенического состояния помещений группы, за соблюдение личной и профессиональной гигиены.

12.2. Получают пищу с пищеблока только в промаркированной, закрытой крышкой посуде, в чистой промаркированной санитарной одежде, с чистыми руками.

12.3. Осуществляют выдачу готовых блюд в полном объеме в соответствии с Инструкцией по питанию.

12.4. Сервируют столы в соответствии с меню перед каждой подачей пищи.

12.5. 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.

12.6. Пищу с пищеблока получают строго в соответствии с утвержденным графиком выдачи пищи.

### **13. ВОСПИТАТЕЛЯМ:**

13.1. Строго соблюдать санитарно- гигиенические требования и правила личной гигиены.

13.2. Уделять внимание формированию культурно- гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

13.3. Закрепить за каждым ребенком постоянное место за столом. Размер стола и стула подбирать в соответствии с ростом ребенка.

13.4. Соблюдать режим питания детей.

13.5. Учить детей начиная с 4-го года дежурить в группе с использованием санитарной одежды.

13.6. Вопросы по выполнению натуральных норм питания, рациональному питанию рассматривать на родительских собраниях. Информацию по организации питания для детей дошкольного возраста разместить в родительских уголках.

14.С целью предупреждения заболеваний ОКИ запретить родителям приносить в дошкольное учреждение кремовые изделия, мороженое, напитки и др.

15.Утвердить Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 18 «Лучик» города Алушты на 2020-2021 учебный год с изменениями.

16. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Заведующий МБДОУ  
«Детский сад №18  
«Лучик» города Алушты**

**С. Н. Шевцова**