

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
« Детский сад № 22»г. Вольска Саратовской области»

Приказ

15.01 2016г.

№ 10

« Об организации питания
воспитанников ДООУ
в 2016 учебном году»

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 ДООУ в 2016 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.01.2016 г. 4-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
 2. Всем работникам ДООУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
 3. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 1).
 4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2).
 5. Утвердить график питания детей в группах (приложение № 3).
 6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания. (приложение № 4)
2. О назначении ответственного за организацию питания в ДООУ
- 2.1. На медицинскую сестру возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДООУ,
На воспитателей групп ведение табеля посещаемости детей,
на заведующего Гайворон Л.Д. возложить ответственность за предоставление табелей на бумажном носителе в централизованную бухгалтерию и взаимодействие с поставщиками.
 - 2.2. Определить для ответственного за питание Гайворон Л.Д. следующий круг функциональных обязанностей:
 - 2.2.1. 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;
- повару Бурмистровой Т.П. за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$;
- 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.)

2.2.2. 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
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДООУ;
- в меню ставить подписи: повара, принимающего продукты из склада.

2.2.4. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

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

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

2.3.2. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

младшая группа

воспитатели: Киреева Л.С. Наумова Е.Н.

младший воспитатель: Аржанухина В.Г.

Подготовительная к школе группа

воспитатели: Зыкова Н.П.

младший воспитатель: Колесниченко Л.П.

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах 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,
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

2.4.1. Медицинской сестре, строго следить за:

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

2.5. заведующему Гайворон Л.Д.

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией 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.
- своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.
- 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 централизованной бухгалтерии.

2.7. Повару Бурмистровой Т.П.

- работать только по утвержденному заведующим ДООУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику (приложение №1);
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы (приложение № 2);
- раздеваться в специально отведенном месте.

2.7.1. 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;

2.7.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

3. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара бурмистрову Т.П.

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

4. Об ознакомлении родителей воспитанников с меню

Дежурному воспитателю, ежедневно в 7.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде в приемной комнате, указывая объем выхода готовой продукции.

5. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

12. Приказ довести под личную роспись всех работников ДОУ, копию приказа хранить в пищеблоке.

Заведующий МДОУ «Детский сад № 22»
М.П.

Гайворон Л.Д.



С приказом ознакомлены:

Воспитатель: Ширяева Л.С. / Ширяева
 воспитатель: Зюкова / Зюкова /
 м.п. воспитатель: Ширяева / Колесниченко /
 учитель-логопед: Лар (Тараманова е.е)
 младшая воспитатель: Анна Арманце
 воспитатель: Наумова Е.Н. - Лар
 повар: Буф / Буфмещерова Т.Б. /