

ПРИКАЗ ⁴⁶
по МБДОУ «Боронукский детский сад»

от 01 сентября 2021 года

« Об организации питания на 2021-2022 уч. год»

С целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с перспективным меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по питанию в 2020-2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать четырех разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) за счёт средств субсидий для воспитанников учреждения с 01.01.2018 г. в соответствии «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования»
2. Всем участникам организации питания в учреждении строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.2660-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (отменяет требования согласования меню с органами Роспотребнадзора, но меню должно соответствовать нормам физиологической потребности пищевых веществ и энергии, приложение 12 к СанПиН возрастные объёмы порций для детей).
3. Утвердить график выдачи пищи: Приложение 1
4. Назначить ответственным по вопросам организации питания инструктора по гигиеническому воспитанию Юмшанову Нюргустану Вячеславовну.
5. Ответственность за организацию питания в ДОУ возложить инструктора по гигиеническому воспитанию Юмшанову Нюргустану Вячеславовну и обязать: - вести контроль за соблюдением технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами; - вести контроль за отбором и наличием проб в течение 48 часов; - ежедневно проверять соответствие фактического присутствия детей заявленным количествам порций и при изменении количества детей своевременно производить корректировку. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности: осуществлять контроль за соблюдением всеми работниками МБДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации питания; осуществлять контроль за использованием спецодежды, СИЗ; принимать активное участие в работе: совета по питанию, бракеражной комиссии, комиссии по контролю за организацией и качеством питания. контролировать соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи; контролировать прохождение сотрудниками МБДОУ, пищеблока: медицинского осмотра, гигиенического обучения; разрабатывать и вести документацию по организации питания в МБДОУ; своевременно информировать руководителя МБДОУ о проблемах и нарушениях норм и требований к организации питания; строго контролировать качество поступающей продукции; выступать с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в МБДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.
6. Утвердить совет по питанию в составе: Председатель – инструктор по гигиеническому воспитанию – Юмшанова Нюргустана Вячеславовна Члены комиссии: Заведующий Слепцова А.Е., воспитатель- Максимова Л.В., член Совета родителей Горохова А.Я.
7. Завхозу Сыромятниковой В.Б. - - за набором продуктов в соответствии с товарно-транспортной накладной, в случае недовоза оформлять соответствующие документы -за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями - приложение к Контракту (сроки реализации, соответствие сертификатов и т.д.); в случае нарушений оформлять соответствующие претензионные документы
8. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб на пищеблоке возложить – на повара Неустроеву М.Н.

9. Ответственность за соответствие питания физиологическим потребностям детей, производные расчеты химического состава рациона (в соответствии с действующим государственным контрактом), контроль соблюдения требований санитарных норм на пищеблоке возложить на инструктора по гигиеническому воспитанию Юмшанову Н.В..

10. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на воспитателей групп.

11. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на заведующую Слепцову А.Е.

12. Инструктору по гигиеническому воспитанию Юмшановой Н.В

- Контролировать ведение следующей документации установленного образца: документация бракеражной комиссии, тетрадь учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, журнал отбора и хранения суточных проб.

- Давать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по организации питания детей, имеющих аллергические и другие заболевания пищеварительной системы, по особенностям организации питания, по усилению санитарно-эпидемиологического режима.

- Контролировать проведение С- витаминизации.

- Следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объем готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

- Выдача пищи производится только после снятия пробы. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

13. Персональная ответственность за организацию питания детей в группе возлагается на воспитателей групп и их помощников: Педагогам в группах систематически проводить разъяснительную работу с воспитанниками и их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи. - правильное ведение табеля посещаемости детей по фактическому количеству, прием ребенка после отсутствия строго при наличии справки о состоянии здоровья. - строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке; -получать готовую пищу в отдельной для каждого блюда промаркированной емкости; - соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей); - своевременно производить раздачу пищи и только в отсутствии детей за столами; - соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку; Использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний; - соблюдать питьевой режим; - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

14. Членам комиссии по контролю за закладкой продуктов ежедневно проводить закладку основных продуктов, в соответствии с графиком;

15. Питание сотрудников 15.1 Питание сотрудников осуществляется на основании личного

заявления, 15.2 Стоимость питания определяется в соответствии с меню. 15.3 За несанкционированное питание сотрудники несут ответственность в соответствии с законодательством.

16. Утвердить планы:

16.1 утвердить план работы Совета по питанию

16.2 Утвердить план работы бракеражной комиссии

16.3 Утвердить план по контролю за организацией и качеством питания

Заведующая МБДОУ:



Слепцова А.Е.