

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 5»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

от 10.01.2020 г.

№ 48

«Об организации питания воспитанников

МБДОУ № 5 в 2020году»

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7), Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», типовым положением об общеобразовательном учреждении, утверждённым постановлением Правительства Российской Федерации от 19.03.2001 № 196 (в редакции от 10.03.2009 № 216) (пункт 24), Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (с изменениями на 27 августа 2015 года), Постановлением администрации города Ялты от 21.11.2017 № 3940-п «О внесении изменений в постановление администрации города Ялты Республики Крым от 29.01.2016 № 130-п «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и обучающихся муниципальных учреждений образования муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым» (в редакции постановления администрации города Ялты от 29.07.2016 № 2647-п),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Соблюдать установленный в МБДОУ режим питания воспитанников и сотрудников.
2. Медсестрам, ответственным за питание детей в МБДОУ - Петровой М.В., Яржиновой С.Л., Выхованец В.С.:
 - 2.1. Разработать график питания детей разных возрастных групп, с учетом режима дня и вывесить его на пищеблоке;
 - 2.2. Составлять ежедневную меню-раскладку в соответствии с десятидневным циклическим меню и стоимостью:
 - 154,65 рублей для детей посещающих МБДОУ № 5 с режимом работы 10,5 часов (из которых 150,65 рублей – стоимость питания, 4,00 рубля – хозяйственно-бытовое обслуживание);
 - 74,00 рубля для детей посещающих МБДОУ № 5 в режиме кратковременного пребывания в интегрированных группах с питанием (из которых 70,00 рублей - стоимость питания, 4,00 рубля – хозяйственно-бытовое обслуживание). Постоянно.
3. Завхозу Коваленко Т.В., кладовщику Яржиновой С.Л., кладовщику Выхованец В.С.:
 - 3.1. Нести ответственность за материально-техническое состояние групповых столовых и пищеблока оборудованием в соответствии с маркировкой объема и назначения инвентаря: техническим электрооборудованием, посудой различной величины и назначения, кухонным инвентарем, оборудованием для уборки помещений, столами для обработки пищевых продуктов, моющими и дезинфицирующими средствами и т.д. Постоянно.

3.2. Принимать от поставщиков продукты питания гарантированного качества с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их происхождении и качестве (накладные, сертификаты соответствия и т.п.) и аккуратно хранить их в течение необходимого срока согласно требованиям ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Постоянно.

3.3. Своевременно подавать заявки на продукты питания поставщику. Постоянно.

3.4. Придерживаться требований санитарного законодательства при хранении продуктов, вести учет в Книге складского учета. Постоянно.

3.5. Принимать участие в составлении меню и осуществлять бракераж сырой продукции с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов. Постоянно.

3.6. Следить за исправностью холодильного и теплового оборудования пищеблока. Постоянно.

3.7. Принимать продукты питания от поставщиков согласно заключенных договоров и в соответствии со спецификацией.

4. Медсестрам Петровой М.В., Яржиновой С.Л., Выхованец В.С.:

4.1. Разработать примерные двухнедельные меню (осенне-зимнее и весенне-летнее).

4.2. Составлять ежедневные меню-раскладки на основании примерных двухнедельных меню опираясь на картотеки блюд для возрастных групп: детей в возрасте от 3-х до 7-и лет в соответствии с утвержденными нормами питания.

4.3. Вывешивать меню с указанием выхода каждого блюда на пищеблоке и в информационных уголках групповых МБДОУ. Постоянно.

4.4. Осуществлять снятие проб готовых блюд за 30 минут до выдачи пищи. Постоянно.

4.5. Отмечать качество приготовленных блюд в Журнале бракеража готовой продукции. Постоянно.

4.6. Вести Журнал учета выполнения норм питания, каждые 10 дней проводить анализ качества детского питания, а при необходимости его коррекцию.

4.7. Поквартально и за год анализировать выполнение норм питания, отражая результат анализа в отчетах и осуществлять их подачу в Управление образования.

4.8. Контролировать доведение детских порций помощниками воспитателей в группе. Постоянно.

4.9. Контролировать санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, отсутствие гнойничковых заболеваний и острых респираторных инфекций у работников пищеблока, своевременное прохождение медицинского осмотра. Постоянно.

4.10. Проводить занятия по гигиене питания и основам детского диетического питания, санитарно-просветительную работу, в том числе беседы о правильном питании детей в коллективе и семьях (ужин ребенка дома, питание в выходные дни и т.д.). Согласно плана работы.

4.11. Добросовестно относиться к ведению документации по питанию. Постоянно.

4.12. Проводить антропометрические измерения детей дошкольного возраста – 1 раз в квартал.

5. Поварам Чумаченко Н.Ю., Романовой Н.В., Синельник М.В., Панковой И.В., Якимовой Т.Н.:

5.1. Нести ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту вложения продуктов и выход порций, за качество и своевременность приготовления пищи, за санитарное состояние пищеблока. Постоянно.

5.2. Строго придерживаться во время приготовления блюд точности производственного процесса и технологии приготовления. Постоянно.

5.3. Соблюдать меню-раскладку. Постоянно.

5.4. Отбирать и хранить суточные пробы каждого блюда рациона. Ежедневно.

5.5. Выдавать детям готовые блюда не раньше, чем через полчаса после снятия пробы в строго отведенное время с интервалом 3-4 часа между приемами пищи. Постоянно.

5.6. Строго придерживаться правил личной гигиены. Санитарную одежду (халаты, фартуки, косынки и колпаки) заменять по мере загрязнения. Постоянно.

5.7. Расписываться всем работникам пищеблока в Журнале здоровья об отсутствии дисфункции кишечника, гнойничковых заболеваний и респираторных инфекций. Постоянно.

6. Помощникам воспитателей:

6.1. Обеспечивать питьевой режим по индивидуальной потребности каждого ребенка. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры. Хранить в чистой посуде, менять каждые 4 часа. Постоянно.

6.2. Доставлять еду в группы строго по графику лишь в промаркированных, закрытых крышками кастрюлях, в чистой санитарной одежде для раздачи пищи (халат, косынка), чистыми руками. Постоянно.

6.3. Собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не больше чем на 2/3 объема. Постоянно.

6.4. Правильно сервировать стол, выставлять салфетки, раскладывать пищу детям в соответствующие тарелки (для 1 и 2 блюда), строго соблюдая порцию. Постоянно.

7. Педагогическому персоналу:

7.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков до и вовремя приема пищи, начиная с раннего возраста детей (согласно требованиям программы). Постоянно.

7.2. Придерживаться принципов последовательности, единства требований в ДОУ и семье – освещать в информационных уголках для родителей вопросы организации питания детей в ДОУ и дома. Вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, консультаций и конференций. По мере необходимости.

8. Всем сотрудникам МБДОУ:

8.1. Придерживаться требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в вопросах санитарии и гигиены. Постоянно.

8.2. Своевременно проходить медицинский осмотр в соответствии с действующим законодательством. Постоянно.

8.3. Заслушивать на общих собраниях коллектива, заседаниях педагогического совета вопросы организации детского питания.

8.4. Освещать медико-педагогическую оценку организации питания детей в информационных справках, приказах, обговаривать результаты на производственных совещаниях и т.д. Не реже 1 раза в квартал.

9. Утвердить режим питания воспитанников и режим питания сотрудников.

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Заведующий

М.Н. Черный



Приложение 1
УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 5

М.Н. Черный

от 10.01.2020 г. приказ № 4



Режим питания воспитанников

Завтрак
Второй завтрак
Обед
Полдник

8:30-8:50
10:30-10:45
12:00-12:40
16:00-16:20

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575823

Владелец Черний Марина Николаевна

Действителен с 05.04.2021 по 05.04.2022