

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЗОЛУШКА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОЯБРЬСК**

Мира, пр., 48, Ноябрьск, ЯНАО, 629807, телефон (3496) 35-37-86, 36-75-17. E-mail: mdou-zolushka@yandex.ru
ОКПО 52536247, ОГРН 1028900708583, ИНН/КПП 8905026835/890501001

ПРИКАЗ

«31» августа 2018 г.

№ 112/1-од

Об организации питания воспитанников в 2018-2019 учебном году

В соответствии с п. 1 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», п. 2 ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» д), п. 4 Приказа Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», руководствуясь СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2018-2019 учебном году производственного контроля

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Продолжать организовывать питание детей в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню.
 - 1.1 Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом.
2. Всем сотрудникам дошкольного учреждения строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
3. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (Приложение 1).
4. Утвердить список детей-аллергиков (Приложение 2).
5. Назначить ответственных за организацию питания в МАДОУ «Золушка».
 - 5.1 Возложить ответственность на технолога по питанию Арсланову А.С. за:
 - расчет 10-тидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп;
 - ежедневное размещение меню в Уголке для родителей в группах и около пищеблока;
 - составление меню-требования накануне предшествующего дня, указанного в меню;
 - составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - предоставление меню для утверждения заведующим;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи (в соответствии с технологическими картами);
 - контроль качества поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи;
- наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- осуществление работы с родителями (законными представителями), сотрудниками МБДОУ по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

5.2 Возложить ответственность на шеф-повара Колесник В.В. за:

- соблюдение сотрудниками Сан ПиН 2.4.1.3049-13, за осуществление систематического контроля за санитарным состоянием пищеблока;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованием СанПин;
- проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- ежедневное снятие и отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°.. ..+6° градусов, с указанием даты и времени отбора;
- ведение документации пищеблока;
- за качеством обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря;
- за организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
- за регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки;
- организацию и качество проведения текущей и генеральной уборок;
- за систематичностью сбора пищевых отходов;
- за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- за внешним видом работников пищеблока, чистотой спецодежды, наличием салфеток и полотенец;
- за организацией самоконтроля каждого работника пищеблока за состоянием здоровья, ежедневной отметкой об отсутствии заболеваний в Журнале здоровья;

6. Проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления катаральных состояний с регистрацией результатов осмотра в Журнале здоровья.

7. Организовать питание детей с аллергопатологией.

7.1. Для детей с аллергопатологией создать условия для организации диетического питания. С этой целью:

- Медицинским сестрам НЦГБ составить список детей, нуждающихся в специальном питании (на основании предоставленных родителями справок).

Срок: до 10.09.2018 г.

и далее по мере поступления детей в МАДОУ.

7.2. Воспитателям и помощникам воспитателей организовывать питание детей согласно списку медсестры.

7.3. Технологию по питанию Арслановой А.С. при составлении меню использовать таблицы замен продуктов с учетом рекомендаций врача - педиатра.

7.4. Поварам строго соблюдать требования по технологии приготовления пищи детям, находящимся на специальной диете.

7.5. Технологию по питанию Арслановой А.С. осуществлять постоянный контроль за питанием детей, находящихся на диете.

7.6. Специалисту по кадрам контролировать наличие личных медицинских книжек у сотрудников, организацию прохождения ими плановых медицинских осмотров.

8. Возложить ответственность на заместителя заведующего Л.Н. Балибардину за:

- исправность технологического и холодильного оборудования и весов;
- оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировкой, условия хранения;

- наличие моющих и дезинфицирующих средств;
- наличие и санитарное состояние маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
- наличие в группах предметов для сервировки стола в соответствии с возрастом детей;
- санитарное состояние буфетной в группах, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- своевременность мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;
- систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-, теплоснабжения).

9. Возложить персональную ответственность за качество питания в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим, на воспитателей и помощников воспитателей групп, которым:

- ежедневно вести табеля присутствующих детей;
- отмечать количество присутствующих детей в группе до 8.30 ежедневно;
- ежедневно осуществлять организацию питания и соблюдение питьевого режима в своей группе в строгом соответствии с требованиями СанПин 2.4.1.304-13, графиком получения пищи, графиком выдачи кипяченой воды;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи 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;
- при выкладывании пищи в тарелки одевать спецодежду (халат, кофак);
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- проводить разъяснительную работу с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

10. Возложить ответственность на заместителя заведующего Г. М. Фомина:

- за своевременное осуществление педагогического контроля за качеством организации питания и создания условий в группах;
- за включение в оперативный контроль вопросов формирования полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- за организацию и проведение разъяснительной работы с воспитателями по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

11. Кладовщика Л.Н.Дружинину. назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент продуктов питания и определить следующий круг функциональных обязанностей:

- производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок строго в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием; ✓
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой продукции). Принимать продукты только после ознакомления с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта);
- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом,

который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;

- строго соблюдать требования СанПиН по хранению продуктов в условиях склада (санитарное состояние кладовой, его оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);

- соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках;

- вести необходимую документацию (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок).

12. Возложить ответственность на поваров Швецову Н.Н., Сухорукову Е.В., Колиба Т.Ф., Махмудову М.А.:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- работу только по утвержденному заведующим МАДОУ «Золушка» и правильно оформленному меню;

- правильное выполнение технологии приготовления блюд по утвержденным технологическим картам в соответствии с требованиями СанПин;

- 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;

- раздеваться в специально отведенном месте.

13. Специалисту по кадрам Авдониной Л.В. довести данный приказ до сведения ответственных лиц под роспись.

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ «Золушка»



Л.Г. Жукова

С приказом ознакомлены:

Араимова А.С. *[Signature]*
Калесник В.В. *[Signature]*
Александрова И.В. *[Signature]*
Сухорукова Е.В. *[Signature]*
Колиба Т.Ф. *[Signature]*
Махмудова М.А. *[Signature]*
Авдонина Л.В. *[Signature]*
Араимова Г.М. *[Signature]*
Сухорукова Ю.З. *[Signature]*

09 01. 2019 г.

График выдачи и приема пищи МАДОУ «Золушка» на 2018-2019 учебный год

Возрастная группа	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Уплотненный полдник	
	Получение	Прием	Получение	Прием	Получение	Прием	Получение	Прием
Группа раннего возраста № 5	08.05	08.25-08.45	09.35	09.45-09.55	11.35	11.50-12.20	16.05	16.15-16.35
Первая младшая группа № 1	08.05	08.25-08.45	09.36	09.50-10.00	11.35	11.50-12.20	16.05	16.15-16.35
Первая младшая группа № 2	08.07	08.25-08.45	09.38	09.50-10.00	11.37	11.50-12.20	16.06	16.15-16.35
Первая младшая группа № 6	08.07	08.25-08.45	09.38	09.50-10.00	11.37	11.50-12.20	16.06	16.15-16.35
Вторая младшая группа № 3	08.09	08.25-08.45	09.39	10.00-10.10 (понедельник 10.10-10.20)	11.39	12.10-12.40	16.08	16.15-16.35
Вторая младшая группа № 4	08.09	08.25-08.45	09.39	10.00-10.10 (вторник 10.20-10.30)	11.39	12.10-12.40	16.08	16.15-16.35
Вторая младшая группа № 7	08.11	08.25-08.45	09.55	10.00-10.10 (среда 10.20-10.30)	11.50	12.10-12.40	16.15	16.30-16.50
Вторая младшая группа № 11	08.11	08.25-08.45	09.55	10.00-10.10	11.52	12.10-12.40	16.15	16.30-16.50
Средняя группа № 8	08.03	08.25-08.45	10.00	10.30-10.40 (вторник 09.50-10.00)	11.55	12.15-12.45	16.16	16.30-16.50
Средняя группа № 12	08.03	08.25-08.45	10.00	10.30-10.40 (понедельник, четверг 09.50-10.00)	12.00	12.15-12.45	16.16	16.30-16.50
Старшая группа № 10	08.01	08.25-08.45	10.05	10.30-10.40	12.05	12.20-12.50	16.25	16.40-17.00
Старшая группа № 14	08.00	08.25-08.45	10.10	10.30-10.40	12.07	12.20-12.50	16.25	16.40-17.00
Подготовительная к школе группа № 9	08.00	08.25-08.45	09.57	понедельник 10.20-10.30; вторник, четверг, пятница 11.10-11.20; среда 10.00-10.10	12.10	12.30-13.00	16.30	16.45-17.05
Подготовительная к школе группа № 13	08.00	08.25-08.45	10.10	10.30-10.40 (вторник 11.00-11.10)	12.15	12.30-13.00	16.30	16.45-17.05