

Приказ

11.01.2021

№ 2

Об организации
питания в ДОУ

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г., требованиями СП 3.1/2.43598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» «Положением об организации детского питания в МБДОУ Детский сад № 136» города Чебоксары, в целях рациональной организации сбалансированного питания в ДОУ детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в МБДОУ «Детский сад № 136» г.Чебоксары полноценное, рациональное, сбалансированное 4-х разовое питание в соответствии с режимом и возрастом воспитанников.

2. Назначить ответственных за организацию питания в ДОУ в рамках должностных обязанностей:

2.1. Старшему воспитателю Игнатъевой И.Н. осуществлять :

- контроль за организацией приема пищи в группах (режим питания, условия приема пищи, сервировка, формирования культуры еды, соблюдение детьми культурно-гигиенических навыков, доведение нормы объема блюд);

- контроль за организацией питьевого режима.

2.2. Кладовщику:

- вести постоянный учет и контроль качества получаемых продуктов, наличие сопроводительной документации, строго соблюдать сроки реализации, условия хранения продуктов, соблюдение товарного соседства согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- составлять меню-требования с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20, своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню;

- осуществлять контроль за уровнем бюджетного финансирования питания;

- вести ежедневный подсчет стоимости питания в ДОУ.

- оформлять журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции и учета температуры и влажности в складских помещениях согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- своевременно осуществлять погашение и оформление возвратных ветеринарных сопроводительных документов в ФГИС «Меркурий»

2.3. Поварам и шеф-повару:

- производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику;
- работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- соблюдать правила холодной и тепловой обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания, маркировку используемого инвентаря и оборудования;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню;
- производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи);
- соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы, правила отбора и хранения суточной пробы пищи.
- строго соблюдать правила обработки рабочих поверхностей и кухонного инвентаря в соответствии с требованиями СП 3.1/2.43598-20.

Возложить ответственность:

- за своевременное заполнение гигиенического журнала на всех работников пищеблока;
- за ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке на поваров;
- за ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции на шеф-повара;

2.4. Медсестре Трубиня С.П. (по согласованию) осуществлять:

- контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- осуществление снятия пробы и записи в специальном бракеражном журнале оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. Срок: ежедневно.
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- обеспечение контроля за соблюдением графика выдачи пищи на пищеблоке.

2.5. На воспитателей возложить ответственность за:

- обеспечение приема пищи детьми в соответствии с требованиями СанПиН;
- доведение нормы питания до каждого ребенка,

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование у воспитанников культурно-гигиенических навыков и культуры еды в соответствии с их возрастными особенностями;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- проведение с родителями разъяснительной работы по организации питания в группе.

3. Утвердить план-график контроля за организацией питания на 2021г.

4. Утвердить график работы поваров и кладовщика:

Шеф-повар с 7.00ч. до 15.30ч, повара 1 смена с 6.00ч. до 14.30ч., 2 смена с 9.00ч. до 17.03ч., кладовщик с 8.00ч. до 16.30ч.

В случае отсутствия шеф- повара (повара) вводится гибкий график.

5. Для сотрудников установить одноразовое питание, состоящее из 1 блюда, соответственно нормам детей дошкольного возраста и 3 блюда (чай без сахара) по заявлению сотрудника, поданному в письменной форме.

6. Оплату производить через централизованную бухгалтерию до 15 числа каждого месяца.

7. Ведение финансовых документов и денежных расчетов по питанию сотрудников возложить на кладовщика.

8. Работникам, не питающимся в ДОУ, не полагается получать питание за счет питания детей.

9. Питание сотрудников организовать следующим образом: воспитатели, младшие воспитатели, обслуживающий персонал, а также узкие специалисты (педагог-психолог, музыкальные руководители, физинструктор) обедают в группах. Шеф-повар, завхоз, кладовщик, повара, подсобный кухонный работник – на пищеблоке. Воспитатели обедают вместе с детьми при наличии у последних сформированных культурно-гигиенических навыков. При отсутствии таковых – взрослые обедают только после приема пищи детьми.

Для всех вышеназванных категорий установлено время обеда с 12.15-13.00.

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о заведующего

Т.Н. Смирнова