

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ
МО ПИОНЕРСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ
муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2»

ПРИКАЗ

14.09.2017г.

№ 46/2 - О

«Об организации питания
в МАДОУ «Детский сад №2»

В целях осуществления эффективной организации питания обучающихся, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №2» Пионерского городского округа (далее-ДОУ), организации сбалансированного рационального питания воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, руководствуясь СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. №26; Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), Уставом учреждения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования», утвержденным заведующим ДОУ.

2. Утвердить Положение об организации питания в ДОУ, согласно приложению.

3. Назначить ответственным за организацию питания заведующую хозяйством (завхоз) Жукович Т.В.

4. Назначить ответственным за составление меню Сердюк О.Ю.
Ответственному за составление меню:

4.1. Составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

4.2. При составлении меню-раскладки учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-раскладки дописывать его в конце списка (либо в строке отсутствующего продукта);

- утверждать меню-раскладку подписью заведующего ДОО.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов, наличие сертификатов несет ответственность кладовщик Сердюк О.Ю.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО и поставщика.

5.4. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров: Маланчук В.Г., Кирееву Е.В.

7. Персоналу пищеблока:

7.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (правила технологической обработки и приготовления пищи).

7.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверяя их качество, не допускать использования их при малейшем признаке порчи.

7.3. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы Бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в Журнале контроля качества приготовленных блюд.

7.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов, которая должна храниться 48 часов.

7.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

7.6. Отходы от пищевых продуктов (в т.ч. скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

7.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

7.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования.

7.9. Работникам пищеблока раздеваться в специально отведённом месте, хранить отдельно спецодежду и верхнюю одежду.

7.10. Своевременно проходить периодический профилактический медицинский осмотр.

7.11. Неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда и технике безопасности, инструкции по работе с оборудованием.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток (48 часов);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

10. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

11. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером, ответственным за питание в МАДОУ.

12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели работающие на данной группе.

13. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

и.о.заведующего МАДОУ



Т.В. Капущинская

Ознакомлена:

Жукович Т.В.

Киреева Е.В.

Маланчук В.Г.

Сердюк О.Ю.

Крестенкова С.С.

Жукович
Киреева
Маланчук
Сердюк
Крестенкова

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания в МАДОУ «Детский сад №2» Пионерского ГО**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. №26; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями).

1.2. Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, заведующий хозяйством (завхоз), старший воспитатель, педагоги.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 65-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед — 30-35%, полдник — 10-15%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДОУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей ДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 2 до 7 лет составляется меню-требование. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке (по здоровьесбережению). На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей ДОУ, запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ ответственным за питание составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в фойе детского сада с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.12. Ежедневно, ответственным за питанием ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.13. Члены бракеражной комиссии обязаны периодически присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения членов бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, круглогодично, непосредственно перед раздачей, ответственным за питанием осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.