



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА С ВНУТРИГОРОДСКИМ ДЕЛЕНИЕМ
«ГОРОД МАХАЧКАЛА»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД № 84»

проспект Петра I, 127 А, г. Махачкала, Республика Дагестан, 367018, тел (8722) 65-23-56
e-mail: mkl-mdou84@yandex.ru ОГРН 1070561002159, ИНН/КПП 0561056859/057101001, ОКПО 49165646

ПРИКАЗ

№ 49-17/2

от « 02 » 09 2021 г.

Об организации питания

В целях организации питания в МБДОУ «ЦРР – ДС № 84», повышения ответственности сотрудников за жизнь и здоровье детей, в соответствии с законодательством РФ, нормативными и локальными актами, действующими требованиями и нормами, установленной нормативно – технической документацией:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ « О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 .10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания"
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 №61573)

Приказываю:

1. Всем сотрудникам в своей работе руководствоваться законодательством РФ, нормативными и локальными актами МБДОУ «ЦРР – ДС № 84»
2. Утвердить:
 - 2.1.График выдачи пищи с пищеблока на группы (Приложение 1)
 - 2.2.График питания детей в группах (Приложение 2)
 - 2.3.График смены кипяченной воды
 - 2.4. План мероприятий по контролю за организацией питания на 2021 – 2022 учебный год»
 - 2.5. Положение об организации питания
 - 2.6. Положение об организации питьевого режима
 - 2.7.Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

3. Организовать 4 –разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный полдник») в соответствии с цикличным 10- ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет.
4. Назначить ответственного за организацию питания в ДОО медсестру Гасанову А.А.
5. Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:

5.1. Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с установленными требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранения ее в течение 48 часов (не считая выходных) в специальном холодильнике при температуре $+ 2^{\circ}$... $+ 6^{\circ}$;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведение документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции, входной контроль и т.д.)

5.2. Ежедневно в 8.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

5.3. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей общественной комиссии по питанию, членов Управляющего совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

6. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующей на воспитателей и младших воспитателей групп.

7. Воспитателям:

- работать в соответствии с должностной инструкцией, инструкцией по охране труда, требованиям СанПиН;
 - совместно с младшим воспитателем несет персональную ответственность за организацию питания в группе в соответствии с режимом дня;
 - создавать условия для формирования культурно – гигиенических навыков поведения за столом.
 - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится не нравится блюдо, соответствие порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей;
 - не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;

8. Младшим воспитателям:

- работать в соответствии с должностной инструкцией, инструкцией по охране труда, требованиям СанПиН;
- совместно с воспитателем несет персональную ответственность за организацию питания в группе в соответствии с режимом дня;
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- осуществлять доставку пищи от пищеблока до групповой в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях;
- несет ответственность за количество одновременно используемой столовой посуды и приборов (должно соответствовать списочному составу детей в группе);
- не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью. В случае обнаружения посуды с дефектами, сдавать ее завхозу;
- собирать пищевые отходы в группе в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистку которых проводить по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема;
- столы в групповых помещениях промыть горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной тряпкой (ветошью), которую стирать, просушивать и хранить в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.;
- пользоваться фартуком и колпаком или косынкой для раздачи пищи, фартуком для мытья посуды при организации питания детей;
- соблюдать гигиену питания и сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в соответствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личных особенностей или заболеваний;
- создавать условия для формирования культурно – гигиенических навыков поведения за столом;
- соблюдать организацию питьевого режима

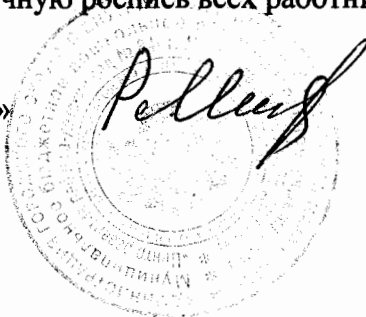
9. Обеспечить обновление информации на сайте МБДОУ в разделе «Питание»

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

11. Ответственность за исполнением приказа возлагаю на себя, ответственного за организацию питания, медсестру.

12. Приказ довести под личную роспись всех работников ДОУ.

Заведующий МБДОУ «ЦРР – ДС № 84»



И.А.Рамазанова

С приказом ознакомлены