

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 21 посёлка Октябрьского
муниципального образования Ленинградского района
(МБДОУ детский сад комбинированного вида № 21)

ПРИКАЗ

30 августа 2020 г.

№ 071/3-ан.

Об организации питания воспитанников

В соответствии с 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 населения"», 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"», локальными актами учреждения, регулирующими организацию питания воспитанников, с целью организации полноценного и сбалансированного питания, обеспечения социальных гарантий и повышения ответственности сотрудников за жизнь и здоровье детей

п р и к а з ы в а ю:

1. Всем сотрудникам в своей работе руководствоваться законодательством РФ, нормативными и локальными актами, регламентирующими организацию питания.
2. Организовать питание детей в МБДОУ детский сад комбинированного вида № 21 в соответствии с Контрактом № _____ от _____ на оказание услуг по организации горячего питания с _____. Организовать приготовление горячего питания детей на пищеблоке детского сада по адресу: ул. Садовая, д.23.
3. Строго придерживаться циклических десятидневных меню рационов горячего питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.
4. Организовать 4-разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в соответствии с утвержденным циклическими десятидневными меню рационов горячего питания детей и режимом дня для каждой возрастной группы.
5. Организовать (по необходимости) щадящее (диетическое) питание для детей, нуждающихся в таковом по медицинским показаниям, производя замену аллергенных продуктов, отражая производимую замену в меню-раскладке.
6. Организовать питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды. Ответственность за организацию питьевого режима и питания в группе возложить на воспитателей и помощников воспитателя. При раздаче детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры, непосредственно в емкости, где она кипятилась. Смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить каждые 3 часа в соответствии с графиком. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.
7. Осуществлять контроль за организацией питания:
 - 7.1. Совету по питанию и Бракеражной комиссии:
 - проверять ход и качество Услуг, оказываемых Исполнителем по контракту оказания услуги по организации горячего питания, не вмешиваясь в его оперативную деятельность;
 - проверять надлежащее выполнение контракта, по необходимости запрашивать отчет о ходе оказания услуг;
 - осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - осуществлять контроль соблюдения санэпидрежима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря;
 - проверять условия хранения продуктов питания;
 - составлять акты несоответствия хода и качества оказываемых услуг Исполнителем по контракту оказания услуг по организации горячего питания;
 - ежедневно следить за правильностью составления ежедневного меню -требования;
 - осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи

- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками, осуществляющими питание воспитанников;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи (определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.) в соответствии с методикой проведения данного анализа (ежедневно);
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- приостанавливать выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению выявленных замечаний и нарушений.

7.2. Медсестре Егоян О.Г. обеспечить:

- учет питающихся детей,
- ведение учета и расчетов потребления питания, исполнения контракта,
- приемочный контроль готовой кулинарной продукции, с занесением результатов контроля бракеражной комиссией в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- контроль маркировки посуды, инвентаря в группах,
- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы,
- контроль за соблюдением санитарных правил при содержании пищеблока, групповых помещений,
- контроль проведения искусственной С-витаминизации готовых блюд в целях профилактики гиповитаминозов,
- осмотр сотрудников, связанных с раздачей пищи, ежедневно с занесением результатов в журнал здоровья,
- организацию и контроль питьевого режима,
- контроль за выполнением сотрудниками должностных инструкций, инструкций по охране труда,
- исправную работу технологического оборудования пищеблока,
- организацию и контроль питьевого режима,
- контроль за соблюдением санитарных правил при содержании пищеблока, групповых помещений,
- контроль за выполнением сотрудниками должностных инструкций, инструкций по охране труда.

8. Старшему воспитателю Терещенко Л.В., обеспечить

- ведение протоколов Совета по питанию

9. Воспитателям:

- работать в соответствии с должностной инструкцией, инструкциями по охране труда, требованиями СанПиН,
- совместно с помощником воспитателя организовать питание в группе в соответствии с режимом дня, с учетом питания детей-аллергиков,
- создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения за столом.

10. Младшим воспитателям:

- работать в соответствии с должностной инструкцией, инструкциями по охране труда, требованиями СанПиН, получать пищу с пищеблока согласно утвержденному графику,
- своевременно предоставлять Исполнителю заявки о количестве питающихся воспитанников группы на следующий день не позднее 9.00 и уточнять ее в день питания в журнале постановки детей и сотрудников на питание,
- совместно с воспитателем помощник организовать питание в группе в соответствии с режимом дня,,
- получать питание согласно графику выдачи с пищеблока; на группу приносить питание в закрытом виде; соблюдать гигиену питания и сервировку стола; горячее питание раскладывать в отсутствие детей, раскладывать пищу заранее запрещается,
- создавать условия для формирования культурно-гигиенических навыков поведения за столом.

11. За нарушение данного приказа сотрудники несут персональную ответственность.

12. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



