

Приказ

от 01.09.2017 г.

№ 836

«Об организации питания воспитанников и работников ДОУ в 2017-2018 учебном году»

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2017-2018 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2017 г. 4-х разовое горячее питание (завтрак, второй завтрак обед, полдник) воспитанников учреждения в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».
 2. Всем работникам ДОУ строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
 3. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 1).
 4. Утвердить график выдачи пищи с пищеблока в группы (приложение № 2).
 5. Утвердить график питания детей в группах (приложение № 3).
 6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания. (приложение № 4)
 7. Утвердить План работы Совета по питанию (приложение № 5).
2. О назначении ответственного за организацию питания в ДОУ
- 2.1. На калькулятора, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей.
 - 2.2. Определить для ответственного за питание следующий круг функциональных обязанностей:
 - 2.2.1. 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 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 хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$;
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

2.2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд (приложение № 6);
- включать набор продуктов для питания работников ДОУ входящих во 2-ое блюдо, согласно технологической карте, хлеб и чай (без сахара);
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
- в меню ставить подписи повара (исполняющий обязанности шеф-повара), кладовщика, калькулятора, принимающих продукты из склада.

2.2.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2.4. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

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

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

2.3.2. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

Группа раннего возраста

воспитатели: Алимова Любовь Владимировна

Тювелева Юлия Михайловна

младший воспитатель: Пылева Валентина Юрьевна

Первая младшая группа

воспитатели: Гандарина Галина Сергеевна

Хребтова Ольга Александровна

младший воспитатель: Бизяева Олеся Вячеславовна

Средняя группа

воспитатели: Пирогова Алла Николаевна

Соцкова Елена Борисовна

младший воспитатель: Воробьева Елена Вячеславовна

Старшая разновозрастная группа

воспитатели: Горынина Ирина Петровна

Соцкова Елена Борисовна

младший воспитатель: Кузнецова Лидия Николаевна

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов 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;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
- вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре Козловой Н.А. о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке.

2.4. Пушкиной Ольге Ивановне, завхозу:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо-и-тепло снабжения);
- организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

2.6. Пушкину Ольгу Ивановну, кладовщика, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.

2.6.1. Пушкиной Ольге Ивановне, кладовщику:

- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

2.7. Работникам пищеблока: кладовщику Пушкиной Ольге Ивановне, поварам Привозновой Елене Юрьевне, Захаровой Татьяне Юрьевне, подсобному работнику Забровской Олесе Александровне:

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику (приложение №1);
- 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 (приложение № 2);
- раздеваться в специально отведенном месте.

2.7.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;

- суточную пробу (за 2 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль.

2.7.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке

2.8. Хребтовой Ольге Александровне, воспитателю (модератору сайта), обеспечить обновление информации на сайте МБДОУ в разделе «Питание».

3. О проведении закладки продуктов

В целях организации контроля за приготовлением пищи поварам Привозновой Елене Юрьевне, Захаровой Татьяне Юрьевне закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии калькулятора или медицинской сестры Козловой Н.А., или членов бракеражной комиссии.

4. О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб.

В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб

1. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара (исполняющего обязанности шеф-повара) Привознову Е.Ю.
2. В отсутствие повара (исполняющего обязанности шеф-повара) Привозновой Е.Ю. ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара Захарову Т.Ю.
3. Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

5. Об ознакомлении родителей воспитанников с меню

Калькулятору, ежедневно в 7.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных комнатах групп, указывая объем выхода готовой продукции.

6. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

7. Контроль за исполнением приказа во время отпуска заведующего Гапоновой Л.Е. возложить на заместителя заведующего по безопасности Подшивалову Т.И.

8. Приказ довести под личную роспись всех работников ДОУ, копию приказа хранить в пищеблоке.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Л.Е.Гапонова

Адреса: 01.09.2017г.

Мяг (Тодиева В.С.)
Заир (Забрежская О.А.)
Федя (Федина О.С.)
Заир (Захарова Т.Ю.)
Федя (Федина Е.Ю.)
И (Иванова Л.В.)

Тар (Тарасова Т.С.)
Тар (Тарасова А.И.)
Тар (Тарасова И.И.)
Федя (Федина О.А.)
Тар (Тарасова Т.И.)
Сей (Сейкова С.В.)



Приложение 1
к приказу № 83б от 01.09.2017

График закладки основных продуктов

Приготовление	Продукты	Время
Завтрак		
Каши	Молоко, сахар	7.15
	Масло сливочное	7.50
Молочные напитки	Молоко	7.00
	сахар	7.35
Запеканки, суфле	Творожная масса	7.15
Обед		
1 блюдо	Мясо говядины и птицы	8.30
	Рыба	10.00
	Рыбные консервы	11.00
2 блюдо	Из вареного мяса говядины и птицы	10.30
	Из сырого мяса говядины, сырой печени и сырой рыбы	9.30
	Сливочное масло при припускании овощей	10.00
	Молоко и сливочное мало при приготовлении пюре	11.15
Салаты	Нарезка овощей	11.15
Компоты	Свежемороженые ягоды, свежие плоды, сухофрукты, сахар	9.45
Полдник		
Запеканки, суфле	Приготовление творожной массы	13.00
Рыбные блюда	Приготовление фарша	13.00
салаты	Нарезка овощей	14.30

Приложение №2
к приказу №83б от 01.09.2017

График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы

	Время
Завтрак, 2 завтрак	8.05 – 8.25
Обед	11.30 – 12.35
Полдник	15.10 – 15.20

Приложение №3
к приказу №83б от 01.09.2017

График питания детей в группах

	Время
Завтрак,	8.15 – 8.55
2 завтрак	10.00 – 11.00
Обед	11.40 – 13.00
Полдник	15.20 – 15.45

План мероприятий
По контролю за организацией питания на 2017-2018 уч. год.

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1	Издание приказов по организации питания на 2017-2018 уч.г.	Август-сентябрь	заведующий
2	Разработка плана работы по организации питания на 2017-2018 уч.г.	Август 2017 г	заведующий
3	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Завхоз повар
4	Приобретение одежды для поваров	Март 2018	завхоз
5	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.	Март-апрель 2018	завхоз
6	Своевременная замена колотой посуды	По мере необходимости	завхоз
7	Утверждение и апробирование новых технологических карт	По мере необходимости	калькулятор
8	Посещение семинаров на тему: «Контроль за организацией»	Сентябрь 2017-август 2018	заведующий
Работа с родителями			
1	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	Ежедневно	воспитатели
2	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	По мере необходимости	воспитатели
3	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели
4	Оформление стенда «Приятного аппетита»	Октябрь	воспитатели
5	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	Январь	воспитатели
6	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	Апрель 2018	Заведующий, калькулятор, воспитатели.
Работа с кадрами			
1	Проверка знаний СанПиН поваров	Сентябрь	Заведующий , медсестра
2	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания»	Октябрь	Заведующий, медсестра
3	Оперативный контроль «Привитие культурно-гигиенических навыков»	ноябрь	заведующий
4	Производственное совещание «Роль младшего воспитателя в организации питания детей»	Декабрь	Заведующий, воспитатели
5	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей»	февраль	заведующий
6	Рабочие совещания по итогам проверки	ежемесячно	заведующий
Работа с детьми			
1	Обучение детей основам здорового питания	сентябрь	воспитатели
2	Экскурсия детей на пищеблок	январь	воспитатели
3	Выставка детского творчества из круп «Мы	апрель	воспитатели

	фантазеры»		
Контроль за организацией питания			
1	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	завхоз
2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	завхоз
3	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	повар
4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	повар
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	повар
6	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	повар
7	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	повар
8	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	завхоз
9	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	заведующий
10	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщика	По мере поставки продуктов	завхоз
11	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Заведующий, родители
12	Контрольные взвешивания порций	По мере необходимости	Заведующий, калькулятор, родители
13	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Повар, медсестра
14	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы	ежедневно	Заведующий, калькулятор
15	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	медсестра
16	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	завхоз
17	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	заведующий
Работа с поставщиками			
1	Заключение договоров на поставку продуктов питания.	-	завхоз
2	Подача заявок на продукты	По мере необходимости	завхоз
3	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Заведующий, завхоз.