

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №23 «УЛЫБКА» г.Феодосии Республики Крым»**

**ПРИКАЗ**

**11.01.2022 г.**

**№ 13**

**О назначении ответственного  
за организацию питания воспитанников**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, в целях организации питания обучающихся

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным лицом за организацию питания детей Довгий Ю.С. медицинскую сестру, в случае её отсутствия – методиста Косинову А.А.

2. Ответственному за организацию питания в дошкольном заведении:

2.1. составлять ежедневно меню-раскладку на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале посещаемости детей. Вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;

2.2. вести ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории;

2.4. Контролировать качество пищевой продукции:

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;

- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;

- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- вносить предложения по улучшению организации питания;

- вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности.

2.5. Осуществлять контрольные функции:

- совместно с кладовщиком взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания;

- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;

- проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала.

2.6. Снимать с последующего приема пищи /обед, полдник/ количество детей, отсутствующие в учреждении, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращать на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

2.7. Производить возврат продуктов: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

2.8. Организовывать замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.

2.9. Вести учет продуктов в накопительной ведомости.

2.10. Разрабатывать ежедневное меню на основе примерного 10 – дневного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания по сезонно.

2.11. Своевременно корректировать заявки при изменении количества воспитанников, фактически присутствующих в учреждении воспитанников.

2.12. Ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню.

- 2.13. Контролировать кулинарную обработку продуктов, выхода блюд и вкусовые качества пищи.
- 2.14. Проводить С – витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
- 2.15. Контролировать хранение и соблюдение сроков реализации продуктов.
- 2.16. Нести ответственность: за правильное оформление заказа продукции (рационов) для предоставления питания воспитанникам;

3.Кладовщику Буряченко Л.В.:

3.1.Совместно с лицом, ответственным за питание осуществлять заявку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, в соответствии с 10-дневным перспективным меню – постоянно;

3.2.Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, шеф-повара.

3.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.

3.4.Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

3.5. Вести контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением, наличием специального транспорта и тары для транспортировки продуктов (маркировка, исправность, содержание).

3.6.Прием продуктов производить при наличии в обязательном порядке у поставщика при поставке пищевых продуктов питания следующей документации:

- товарно-транспортной накладной;
- действующего сертификата качества (при условии обязательной проверки его действительности в едином реестре сертификатов). В случае если сертификат качества выдан на лицо, не являющееся поставщиком (победителем торгов), дополнительно требовать документы, подтверждающие наличие договорных отношений между поставщиком (победителем торгов) и производителем пищевого продукта (например, договор поставки и товарно-транспортные);
- протокола испытаний к сертификату качества;
- акта санитарной обработки автотранспорта;
- санитарной книжки водителя.

В случае **отсутствия** одного из вышеуказанных документов, **поставщику должно быть отказано** в приёмке пищевых продуктов питания, соответствующих документов.

3.7.Соблюдать условия хранения продуктов (соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей). Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

3.8.Оформлять при обнаружении некачественных пищевых продуктов или продовольственного сырья акты, с привлечением бракеражной комиссии по приемке сырой продукции.

4.Поварам:

4.1.Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

4.2. Соблюдать объем приготовленной пищи, который должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.3. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.4.Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.

4.5. Соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления.

4.6. Получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

- 4.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
  - 4.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
  - 4.9. Сохранять отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) с до конца рабочего времени.
  - 4.10. Содержать помещение пищеблока в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
  - 4.11. Проводить в пятницу санитарную уборку всего пищеблока.
5. Методисту Косиновой А.А. вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
- координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания.

6. Воспитатели и помощники воспитателя;

6.1. 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.

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

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

6.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, раздача салфетниц, хлебниц).

6.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается

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

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

7. Контроль исполнения данного приказа я оставляю за собой.

Заведующий



 Кобыльцова О.П.

С приказом ознакомлены:

Довгий Ю.С.

Косинова А.А.

Буряченко Л.В.

Новосельцева В.И.

