

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Радуга»**

ПРИКАЗ от 09.01.2017 г. № 32 - од

Об организации питания детей

На основании Федерального закона от 29.12.2012г. № 273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013 г. N 26 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", в соответствии с 10-дневного меню для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих МАДОУ «Детский сад «Радуга» и структурное подразделение МАДОУ «Детский сад «Радуга» детский сад «Полянка» (далее ДОО) с 10,5 часовым режимом функционирования, с целью организации полноценного сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. **Организовать** для воспитанников трехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед) в соответствии с десятидневным меню, утвержденным заведующим.

2. Всем сотрудникам ДОО, ответственным за организацию питания воспитанников **строго соблюдать** требования СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

3. **Возложить** ответственность за качественную организацию питания детей в ДОО на:

- ДОО «Радуга» - шеф- повара Артемьеву И.В., медицинскую сестру Щепочкину Л.В. (по согласованию);
- ДОО «Полянка» - шеф-повара Мангилеву А.Ф., старшего воспитателя Мелехову Е.И.

1.1. Шеф-повару Артемьевой И.В. предоставлять меню-требование для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню, до 14.00 час.

Шеф-повару Мангилевой А.Ф.. предоставлять меню-требование для утверждения старшему воспитателю структурного подразделения накануне дня, указанного в меню, до 14.00 час.

1.2. Ответственным лицам осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока:

- обеспечением правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
- исправностью и санитарным состоянием технологического и холодильного оборудования;
- оснащенностью производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировкой, условиями хранения;
- качеством обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- организацией и качеством мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
- регулярностью и качеством проведения текущей, генеральной уборки;
- наличием и санитарным состоянием маркированного уборочного инвентаря, условиями его хранения;
- систематичностью сбора пищевых отходов;

- своевременностью мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- наличием личных медицинских книжек у сотрудников, своевременностью прохождения ими плановых медицинских осмотров;
- внешним видом работников пищеблока, чистотой спецодежды, наличием разовых (индивидуальных) салфеток и полотенец;
- организацией самоконтроля каждого работника пищеблока за состоянием здоровья, ежедневной отметкой об отсутствии заболеваний в Журнале здоровья.

3.3. Проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний с регистрацией результатов осмотра в Журнале здоровья.

3.4. Организовывать гигиеническое обучение сотрудников согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.5. Осуществлять работу с родителями (законными представителями), воспитанниками, сотрудниками ДОО по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений.

3.6. Вести накопительную ведомость (производить подсчет выполнения норм основных продуктов) и подсчет калорийности блюд. Срок - еженедельно по пятницам.

3.7. Проводить выборочную проверку закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи. Срок – ежедневно.

3.8. Оценивать качество готовых блюд, снимать пробы (осуществлять бракераж готовой пищи) до выдачи пищи детям. Срок – ежедневно.

3.9. Проводить профилактическую витаминизацию блюд (весной, осенью) согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.10. Осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи. Срок – ежедневно.

3.11. В случае замены блюда согласно перспективного меню осуществлять запись причины замены в Журнале бракеража готовой продукции.

6. Назначить ответственными за качество поставляемых в ДОО продуктов питания кладовщиков Никифорову Г.Н. и Дьякову Л.Г.:

6.1. Проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ДОО. Срок – еженедельно.

6.2. Осуществлять контроль за своевременной доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых с базы продуктов.

6.3. Производить выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием с 14 часов предшествующего дня, указанного в меню. Срок – ежедневно.

6.4. Осуществлять контроль за условиями транспортировки, качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением. Срок - ежедневно.

6.5. Проводить оценку качества поступающих продуктов (бракераж сырой продукции). Принимать продукты только после ознакомления с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта). Срок – ежедневно.

6.6. Соблюдать условия хранения продуктов (санитарное состояние кладовой, его оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей). Срок – ежедневно.

6.7. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках. Срок – ежедневно.

7. Шеф-повару Артемьевой И.В., и Мангилевой А.Ф.:

7.1. Ежедневно оставлять пробу готовых блюд в объёме порции на одного ребенка и хранить ее в холодильнике 48 часов. На посуде для пробы ставить дату приготовления и наименование блюда. Срок – ежедневно.

7.2. Строго соблюдать технологию приготовления пищи. Срок – ежедневно.

7.3. Производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии по закладке продуктов.

6.30 – мясо, рыба в 1 блюдо;

7.00- крупа, яйцо;

7.30 – масло, сахар в кашу, сахар в 3-е для завтрака;

8.30 – тесто для выпечки;

10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);

10.45 – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо;

11.00 - тесто;

13.00 – продукты для полдника.

7.4. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.Срок – ежедневно.

7.5. Соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 к тепловой обработке продуктов (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы, особенности приготовления блюд детского питания). Срок – ежедневно.

7.6. Запрещается производить заготовку и чистку овощей накануне.

8. Воспитателям и помощникам воспитателя:

8.1. Осуществлять организацию питания и питьевого режима в своей группе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, графиком получения пищи, графиком выдачи кипяченой воды. Срок – ежедневно.

8.2. Соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).Срок – ежедневно.

8.3. Создавать условия для приема пищи в соответствии с требованиями. Срок – ежедневно.

8.4. Создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам. Срок – ежедневно.

8.5. Осуществлять руководство приёмами пищи, используя педагогические приёмы в соответствии с возрастом. Формировать правильные вкусовые предпочтения детей. Срок – ежедневно.

9. Старшим воспитателям Путиловой Н.М. и Мелеховой Е.И.:

10.1. Организовать контроль за организацией работы по воспитанию культуры поведения за столом в группах, за подачей информации детям о правильной и вкусной пище и т.д. Срок – ежедневно.

10. Заведующим хозяйством Никифоровой Г.Н. и Сыропятову Е.А.

11.1. Обеспечить место для раздевания и хранения личных вещей работников пищеблока.

11.2. Обеспечить пищеблок и кладовую соответствующим инвентарем согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, следить за сохранностью, износом и маркировкой инвентаря. Срок – ежедневно.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий
МАДОУ «Детский сад «Радуга»

И.А. Сыропятова