

Приказ

от 03 сентября 2018г.

№ 58

г. Лермонтов

«Об организации питания
воспитанников в 2018 - 2019 учебном году»

В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13, с целью организации сбалансированного и рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2018-2019 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное десятидневное меню для организации питания детей в дошкольном образовательном учреждении с 10,5 часовым режимом функционирования (приложение № 1).
2. Организовать с 01 сентября 2018 года 4-х разовое горячее питание воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в соответствии с примерным десятидневным меню.
3. Утвердить график закладки основных продуктов (приложение № 2).
4. Утвердить график выдачи готовой пищи из пищеблока в группы. (приложение № 3).
5. Утвердить график питания детей в группах. (приложение № 4).
6. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания (приложение № 5).
7. 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».
8. Назначить ответственными за организацию питания медицинского работника (Каблахова), заместителя заведующего по АХЧ (Козлюк), за организацию питания детей в группах в соответствии с графиком питания - воспитателей и младших воспитателей групп.
- 8.1. Определить для ответственных за организацию питания функциональные обязанности:
 - 8.1.1. Медицинскому работнику осуществлять систематический контроль:
 - за графиком закладки продуктов;
 - за графиком выдачи готовых блюд;
 - за технологией приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд;
 - за санитарным состоянием помещений пищеблока;
 - за соблюдением температуры при раздаче горячих блюд (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры); холодных закусок, напитков;
 - за ежедневным отбором суточной пробы готовой продукции и хранением ее в течение 48 часов;
 - за наличием на пищеблоке необходимых технологических карт для приготовления блюд в соответствии с утвержденным меню;
 - за ведение табеля посещаемости детей в группах;

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырой продукции – входной контроль и т.д.);
- ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде ДООУ и в приемных возрастных групп;

8.1.2. Заместителю заведующего по АХЧ осуществлять систематический контроль:

- за хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырой продукции – входной контроль и т.д.);
- технического состояния оборудования, а также его использования работниками пищеблока по назначению;
- за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло-снабжения);
- за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
- вести необходимую документацию;
- обеспечивать материально-технические условия для организации питания воспитанников;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;

8.1.3. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать требования к сервировке столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, наборов 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;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- соблюдать питьевой режим в группах;

8.1.4. Поварам, кладовщику:

- работать только по утвержденному заведующим ДООУ примерному десятидневному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с утвержденными технологическими картами;
- производить закладку основных продуктов в котел в присутствии ответственных лиц, согласно утвержденному графику (приложение № 2);
- осуществлять выдачу готовой пищи согласно графику выдачи пищи на группы (приложение № 3) только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек, результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой продукции

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.