

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
"Центр развития ребенка-детский сад № 4" городского округа закрытое
административно-территориальное образование
город Межгорье Республики Башкортостан
(МАДОУ ЦРР-д/с № 4 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан)

ПРИКАЗ

27.08.2021

№ 112 о/д

Межгорье

Об организации питания
воспитанников на 2021/2022 учебный год

В целях организации питания воспитанников в МАДОУ ЦРР-д/с № 4, повышения ответственности сотрудников за жизнь и здоровье воспитанников, на основании законодательства РФ, нормативных и локальных актов, приказываю:

1. Всем участникам организации питания в учреждении строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с:

- Договором от 16.08.2021 г. на оказание услуг по организации питания воспитанников с ООО «АВик»;
- Положением по организации питания воспитанников;
- Положением о бракеражной комиссии.

3. Организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в учреждении в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

4. Для осуществления контроля за питанием в МАДОУ ЦРР-д/с № 4, назначить ответственных по питанию и закладку продуктов с обязательной отметкой и подписью в журнале медицинских работников Панарину И.Н., Антипину Н.С.

5. Ответственных по питанию обязать:

- вести контроль за качеством поступающей продукции;
- вести контроль за соблюдением технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- вести бракераж готовой продукции;
- контролировать соблюдение качества и сроков реализации продуктов;
- ежедневно присутствовать при закладке основных продуктов;
- вести контроль за отбором и наличием суточных проб в течение 48 часов;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- вносить предложения по улучшению организации питания;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- осуществлять сбор сведений от воспитателей о количестве детей на текущий день для подачи сведений в ПУ «Аксиома» до 12.00 часов;
- в случае нарушения качества услуг, в соответствии с Договором, составлять акт претензионного характера с участием членов комиссии по контролю за питанием;
- контролировать прохождение медицинского осмотра, гигиенического обучения сотрудниками пищеблока;
- вести просветительскую работу о формировании, о воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи.

6. Утвердить план - график контроля за организацией и качеством питания воспитанников (Приложение 1).

7. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб на пищеблоке возложить на представителя обслуживающей организации (ООО «АВиК») – старшего повара Сагидуллину Ф. Р.

8. Ответственность за соблюдением методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на воспитателей групп.

9. Персональная ответственность за организацию питания детей в группе возлагается на воспитателей и младших воспитателей групп. Педагогам и младшим воспитателям на группах:

- систематически проводить разъяснительную работу с воспитанниками и их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;
- правильно вести табель посещаемости детей по фактическому количеству; прием ребенка после отсутствия строго при наличии справки о состоянии здоровья;
- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- получать готовую пищу в отдельную для каждого блюда промаркированную емкость;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах бумажных салфеток, наборов столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- своевременно производить раздачу пищи и только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать соответствие норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи, с учетом его личностных особенностей;
- соблюдать питьевой режим;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.

10. Контроль за аренду и использование муниципального имущества возложить на заведующего хозяйством Кунаккузину Р.А.

11. Общий контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

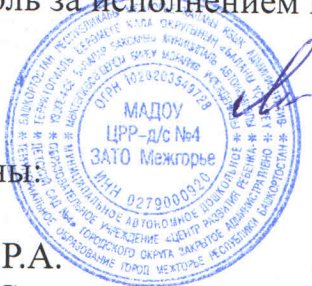
С.Н. Якимович

С приказом ознакомлены:

27.08.2021 г.

 Кунаккузина Р.А.

 Антипина Н.С.



План-график
контроля за организацией и качеством питания воспитанников на 2021/2022 учебный год

№ п/п	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
Пищеблок и кладовая					
1.	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов (соблюдение товарного соседства, санитарное состояние)	Ответственный по питанию	1 раз в месяц	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
2.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в ДОУ (наличие и правильность оформления сопроводительной документации)	Ответственный по питанию	Периодически	Технические документы, сертификаты качества, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
3.	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Старший повар	ежедневно	Журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования	Запись в журнале
		Ответственный по питанию	1 раз в неделю		Проверка
4.	Условия хранения (соблюдение товарного соседства), сроки годности, своевременное использование скоропортящихся продуктов	Старший повар	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Ответственный по питанию	1 раз в месяц	Акт при наличии нарушений	
5.	Соблюдение натуральных норм питания	Ответственный по питанию	Ежедневно	Меню-требование	Анализ
6.	Закладка основных продуктов	Ответственный по питанию	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Анализ документации взвешивание продуктов
7.	Качество приготовления пищи (соблюдение технологии приготовления пищи)	Ответственный по питанию	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции, пробы	Методика органолептической оценки пищи
8.	Норма выхода блюд (вес, объем) по меню и по факту	Ответственный по питанию	2 раза в месяц	Акт проверки	Контрольное взвешивание блюд

9.	Калорийность пищевого рациона	Ответственный по питанию	Ежедневно	Технологическая карта	Анализ
10.	Соблюдение графика режима питания (режим выдачи пищи с пищеблока группы)	Ответственный по питанию	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Контроль
11.	Организация питьевого режима	Ответственный по питанию	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Контроль
12.	Санитарное состояние пищеблока, кладовой (обеспеченность уборочным инвентарем, моющими средствами, качество проведения генеральной уборки)	Ответственный по питанию	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
13.	Соблюдение требований к посуде, оборудованию (качество посуды, маркировка, соблюдение правил мытья, хранения моющих средств)	Ответственный по питанию	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Контроль