

РЕСПУБЛИКА КРЫМ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОБЕДНЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ИСКОРКА» ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОН

П Р И К А З

от 01.09.2021

№ 57

с.Победное

***Об организации питания детей и распределении обязанностей
среди сотрудников по организации питания детей в МДОУ
«Победненский детский сад «Искорка»
на 2021-2022уч.год.***

Во исполнение приказа Управления образования, молодёжи и спорта администрации Джанкойского района Республики Крым от 16.08.2021г. №294/01-03 « О дополнительных мерах по организации питания в образовательных организациях Джанкойского района на -2021-22 учебный год», в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пунктом 13,14 статьи 5 Законом Республики Крым от 17 июня 2015 года № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республики Крым», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 года № 26 (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.04.2017г. № 1036/68 «Методические рекомендации по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым» постановления администрации Джанкойского района Республики Крым от 29.12.2018.№ 681 «Об организации питания детей в образовательных организациях в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными Устава МДОУ «Победненский детский сад «Искорка» , в целях совершенствования организации и улучшения качества питания ,строгого выполнения и соблюдения СанПиН2.4.1.3049,СанПин 2.3/2.4.3590-20 технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать питание в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Организовать питание детей с 01 сентября 2021года в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания

детей в возрасте от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10- часовым пребыванием детей», введенными в действие Приказом управления образования Джанкойского района Республики Крым от 16.08.2021г. № 294/01-03 «Об организации питания в образовательных организациях Джанкойского района на 2021-2022 учебный год»:

1.1.Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2.Возложить ответственность за организацию питания на заведующего МДОУ – Дидус Л.А..

Заведующая несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными и правовыми актами РФ, Уставом и локальными актами МДОУ

Назначает из числа работников ответственных за организацию питания

Ежедневно утверждает меню-требование

Контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене оборудования, обеспечивает текущий ремонт помещений пищеблока.

Контролирует соблюдение требований Сан ПиН

Заключает договоры на поставку продуктов питания

2.1 Утвердить график приема пищи:

завтрак	8.30 – 9.00;
второй завтрак	10.00 – 10.30;
обед	12.10 – 13.00;
полдник	15.30 – 16.00.

3.Возложить ответственность за организацию питания на следующих должностных лиц и сотрудников:

Медсестру:-Асламазашвили Т.В.

Работников пищеблока: _Жарикову А.А.,Ильченко Л.В.

Завхоза:-Леонченко Л.С.

4.Ответственному завхозу-Леонченко Л.С. :

4.1.Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2.При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню требования.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.30 часов.

4.5. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

5.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания: поварам –Жарикова А.А.,Ильченко Л.В.:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2.Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

5.3.График выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой

5.4.Закладку продуктов производить в присутствии ответственных лиц за закладку-членов бракеражной комиссии

5.5.Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса)сохранять до конца рабочего дня до 15.30.

5.6.При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда

Кухонному рабочему-Вицецкой Т.Н.

5.7..Помещение пищеблока,посуду содержать в образцовой чистоте.

5.8.Неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции по ОТ и ТБ и инструкций пр работе с оборудованием

5.9.Своевременно проходить профилактический медосмотр. .

.Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 – +6 °С на поваров . –Жарикова А.А.,Ильченко Д.В.

6.Ответственный за организацию питания-завхоз Леонтенко Л.С.

6.1. Осуществляет бракераж поступающих продуктов питания в соответствии с «Инструкцией для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

6.2.Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ (завхоз и повар) и поставщика, в лице экспедитора.

6.3.Получение продуктов в кладовую производит завхоз Леонченко Л.С.– материально-ответственное лицо. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья завхоз-Леонченко Л.С. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья». Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

6.4.Обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды.

7. Ответственный за организацию питания-медсестра _Асламазашвили Т.В.

-Осуществляет бракераж поступающих продуктов питания в соответствии с «Инструкцией для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

7.1.Осуществляет контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока

7.2.Контролирует качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов

7.3.Контролирует организацию питания детей на группах, маркировку посуды

7.4.Контролирует работу продуктовой кладовой (прием,хранение,выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим)

7.5.Контролирует работу пищеблока((санитарный режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи)

7.6.Осуществляет контроль за качеством продуктов питания. поступающих в детсад)

7.7.Проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока

8.С целью соблюдения производственного контроля создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств сырой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- заведующий-Дидус Л.А.
- медсестры-Асламазашвили Т.В..
- председатель ПК Кенжекеева Э.Р.
- представитель родительской общественности- Аблаева Н.Ш.

9. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

10.. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

-Медицинская сестра-Асламазашвили Т.В..

-завхоза – Леонтенко Л.С.

- председатель ПК – Кенжекеева Э.Р.

-старший воспитатель-Чушева Т.Н.

11. В целях организации контроля за приготовлением пищи:

11.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания МДОУ «Победненский детский сад «Искорка» (Приложение).

11.2. закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Асламазашвили Т.В.. или членов комиссии по питанию.

11.3.Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру Асламазашвили Т.В.

11.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте

12.На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима; правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в ДООУ (И-01/3);
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.
- картотеку технологии приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд

13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

Группа	Воспитатели	Помощники воспитателей
2 младшая группа	Чиркина О.А. Мезенцева О.Н.	Сичкар О.С.
Средняя группа	Анисенкова С.И. Мезенцева О.Н.	Акимченкова И.В.
Старшая группа	Вишинская Р.А. Мерклинерова Е.Н.	Кирносова О.Н.

Подготовительная группа	Шульга Т.Л. Мезенцева О.Н.	Слупская Т.Л.
-------------------------	-------------------------------	---------------

13.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

13.2. Заведующий хозяйством- Леонченко Л.С. ежедневно предоставляет меню-раскладку до 15.00. делопроизводителю Кенжекеевой Э.Р. для напечатки меню, в случае ее отсутствия старшему воспитателю-Чушевой Т.Н.

14. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Асламазашвили Т.В.. и заведующую хозяйством Леонченко Л.С.

15. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующий МДОУ «Победненский
детский сад «Искорка»



Л.А.Дидус

С приказом ознакомлены:

