

Приказ
№244

20.07.2021г.

г.Элиста

Об организации питания в 2021-2022 учебном году

В соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, в целях обеспечения сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в ДОУ,

приказываю:

5. Пролонгировать Десятидневное меню для дошкольных образовательных учреждений с 12 часовым пребыванием воспитанников.
6. Старшей медсестре (Кензеева С.Н.), шеф-повару (Габриелян Н.Г.), кладовщику (Ниталиева В.М.) обеспечить работу по организации питания в ДОУ.
7. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак с 8.10 до 9.00 (второй завтрак — 10час.)
 - обед с 11.30 до 13.15
 - полдник с 15.15 до 16.00
 - ужин с 16.45 до 17.35
8. Возложить ответственность за организацию питания на старшую м/с (Кензеева С.Н.).
Ответственному за питание:
 - Усилить контроль за соблюдением нормативных требований в части организации питания
 - Утвердить 10-ти дневное меню и технологические карты.
 - Привести в соответствие с новыми требованиями документацию по организации питания.
 - Составлять меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;
 - указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи ст. м/с, кладовщика, повара, принимающего продукты из кладовой, заведующего.
 - Представлять меню для утверждения заведующим.
 - Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00 ч.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОУ- поварам, кладовщику :
 - ✓ разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - ✓ за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщик учреждения и экспедитор базы;
 - ✓ обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять акт комиссией по питанию;
 - ✓ получение продуктов в кладовую производит кладовщик (Ниталиева В.М.)— материально-ответственное лицо;
 - ✓ выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. Контроль за правильностью снятия и хранения суточной пробы возложить на ст.м/с (Кензеева С.Н.).

7. Шеф-повару (Габриелян Н.Г.) строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить в присутствии членов комиссии.
8. Создать Совет по питанию в составе:
Председатель: Яшаева Л.Ф.- заведующий;
члены: Кензеева С.Н.- ст.медсестра;
Габриелян Н.Г.- шеф-повар;
Санджиева Ц.Л.-зам.зав. по АХЧ.
- Совету по питанию обеспечить контроль за:
- соблюдением натуральных норм продуктов;
 - качеством приготовления пищи;
 - полное доведение пищи до детей;
 - соблюдением гигиенических правил и норм;
 - закладкой основных продуктов питания;
 - снятие остатков продуктов питания в кладовой (ежеквартально).
9. Снятие остатков продуктов питания возложить на Совет по питанию.
10. Кладовщику (Ниталиева В.М.) ежемесячно в присутствии комиссии по снятию остатков производить проверку остатков продуктов питания с бухгалтером УОА. В случае отсутствия или задержки поставок продуктов питания сообщать руководству ДОУ.
11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:
- завтрак 08.00 – 08.40
 - обед 11.20 – 13.00
 - полдник 15.00
 - ужин 16.30 – 17.25
12. Ответственным за организацию питания на группах, младшим воспитателям, необходимо:
- ✓ соблюдать нормы раздачи готовой продукции в соответствии с возрастом детей;
 - ✓ строго соблюдать режим мытья посуды;
 - ✓ строго соблюдать график уборки по окончанию приема пищи;
 - ✓ не использовать колотую, битую посуду, посуду с трещинами и т. д.;
 - ✓ следить за эстетикой сервировки во время приема пищи детьми ДОУ;
 - ✓ следить за соблюдением детьми правил личной гигиены;
 - ✓ не допускать детей к очищению посуды от остатков пищи (к ведру с отходами).
13. На пищеблоке необходимо иметь: инструкции по ОТ, ТБ, должностные инструкции, инструкции по соблюдению СанПиН, картотеку технологии приготовления блюд, медицинскую аптечку, график закладки продуктов, график выдачи готовых блюд, нормы готовых блюд, контрольное блюдо, суточную пробу за 2 суток, огнетушитель; диэлектрические коврики около каждого прибора.
14. Педагогам:
- ✓ проводить работу по подготовке приема пищи воспитанниками, особенно с детьми, имеющими плохой аппетит;
 - ✓ строго следить за обязательным обеспечением детей средствами личной гигиены;
 - ✓ использовать различные приемы по привитию культуры еды за столом.
15. Старшему воспитателю и медицинскому персоналу:
- ✓ обеспечить систематический контроль за организацией питания в ДОУ;
 - ✓ обеспечить заслушивание вопроса качества организации питания на административном совещании.
16. Ответственность за выполнение настоящего приказа возлагаю на ст. м/с (Кензеева С.Н.), шеф-повара (Габриелян Н.Г.).
17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Л.Яшаева

Л.Яшаева