

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА №2
"ДЮЙМОВОЧКА" ГОРОДА ЗАРИНСКА

ПРИКАЗ

01.09.2020г. № 157

город Заринск

Об организации питания воспитанников
ДОУ в 2020-2021 учебном году

Руководствуясь Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», Положением об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида № 2 «Дюймовочка» города Заринска, в целях организации полноценного сбалансированного и рационального питания, сохранения и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида № 2 «Дюймовочка» города Заринска (далее – ДОУ)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2020-2021 учебном году четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида №14 «Родничок» города Заринска (далее – ДОУ) в соответствии с примерным двадцатидневным меню, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

2. Назначить ответственными лицами за организацию питания воспитанников ДОУ следующих сотрудников:

- шеф-повар;
- повара;
- кладовщик;
- воспитатели;
- старший воспитатель;
- младшие воспитатели;
- заведующий хозяйством.

3. Возложить персональную ответственность на заведующего складом Веснину Т.П. за:

- ежедневное составление меню-раскладки и его корректировку;
- соблюдение требований к приему пищевых продуктов и кулинарных изделий в ДОУ;
- качество поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями;
- соблюдение требований к хранению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий в ДОУ;
- ежедневное проведение С - витаминизации третьих блюд;
- ежедневное и ежемесячное ведение соответствующей документации по приему, хранению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий в ДОУ.

4. Возложить персональную ответственность на Тайыбову Н.М.кызы, шеф-повара, за:
 - технологию приготовления готовой кулинарной продукции;
 - получение продуктов и продовольственного сырья для приготовления блюд и закладки в котел строго по меню-раскладке;
 - соблюдение норм температурного режима выдачи готовых блюд;
 - содержание пищеблока, оборудования и его использование в соответствии с требованиями СанПиН.
5. Возложить персональную ответственность на Бучук Т.К., Гончарову И.П., поваров, за:
 - технологию приготовления готовой кулинарной продукции, выхода готовых блюд и вкусовых качеств пищи;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой кулинарной продукции и правильное ее хранение в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2°...+6°.
 - соблюдение требований к реализации готовой кулинарной продукции;
 - выдачу готовой кулинарной продукции из пищеблока строго по графику получения пищи на группы;
 - содержание пищеблока, оборудования и его использования в соответствии с требованиями СанПиН;
 - обеспечение экономии электроэнергии, горячей и холодной воды.
6. Возложить персональную ответственность на младших воспитателей за:
 - получение пищи на пищеблоке строго по графику;
 - получение пищи в специально промаркированной посуде;
 - соблюдение требований к доставке пищи из пищеблока в группу в соответствии с требованиями СанПиН;
 - соблюдение соответствия порционных блюд при раздаче каждому ребёнку;
 - содержание и использование буфетной, оборудования и посуды для организации питания в соответствии с требованиями СанПиН;
 - соблюдение требований к мытью и дезинфекции посуды и оборудования в соответствии с требованиями СанПиН;
 - соблюдение охраны труда, техники безопасности, охраны жизни и здоровья детей при организации питания воспитанников;
 - обеспечение экономии электроэнергии, горячей и холодной воды.
7. Возложить персональную ответственность на воспитателей возрастных групп за:
 - качество организации питания воспитанников группы;
 - осуществление контроля по организации питания воспитанников на группе;
 - соответствие ежедневно поданных сведений на пищеблок о фактическом пребывании воспитанников в группе;
 - соблюдением сервировки стола для приема пищи;
 - организацию работы с воспитанниками по привитию культурно - гигиенических навыков, культуры питания, этикета;
 - соблюдение охраны труда, техники безопасности, охраны жизни и здоровья детей при организации питания воспитанников;
 - проведение систематической просветительской работы с родителями по вопросам здорового питания;
 - использование индивидуального подхода к ребенку во время приема пищи с учетом личностных особенностей или заболеваний;
 - соблюдение питьевого режима в группах;
 - обеспечение экономии электроэнергии, горячей и холодной воды.
8. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Рогозникову А.В. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования на пищеблоке;
- оснащение в достаточном количестве кухонным инвентарем, посудой;
- оснащение пищеблока и групп достаточным количеством посуды, моющими и дезинфицирующими средствами, специальной одеждой, уборочным инвентарем;
- контроль по обеспечению экономии электроэнергии, горячей и холодной воды.

9. Чудовой О.Н., старшему воспитателю,

- своевременно осуществлять контроль за качеством организации питания в ДООУ в соответствии с планом внутриучрежденческого контроля на 2020-2021 учебный год;
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками детского сада, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

10. Ответственным лицам обеспечивать рассмотрение вопросов организации горячего питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Совета ДООУ.

11. В целях организации контроля за качеством приготовления пищи для обучающихся, закладки основных продуктов в котёл, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы создать бракеражную комиссию в составе:

- председатель бракеражной комиссии:

Мурзина Л.В., заведующий детским садом

Члены комиссии:

Тайыбова Н.М.кызы, шеф-повар

Авдеева Е.В., медицинский работник (по согласованию).

12. Утвердить график контроля за закладкой основных продуктов питания:

Дни недели	Ответственный
Понедельник	Мурзина Л.В., заведующий Авдеева Е.В., медицинская сестра (по согласованию)
Вторник	Чудова О.Н., старший воспитатель Авдеева Е.В., медицинская сестра (по согласованию)
Среда	Рогозникова А.В., заместитель заведующего по АХР Авдеева Е.В., медицинская сестра (по согласованию)
Четверг	Маслова Н.В., главный бухгалтер Авдеева Е.В., медицинская сестра (по согласованию)
Пятница	Пальгина Н.Г., председатель ПК Авдеева Е.В., медицинская сестра (по согласованию) Представитель родительской общественности (по согласованию)

13. Масловой Н.В., главному бухгалтеру

- обеспечить своевременное перечисление целевых средств на питание воспитанников;
- осуществлять контроль за использованием поступающих родительских средств на питание детей в полном объёме;

- ежедневно просчитывать стоимость питания на каждого ребёнка.

14. Утвердить график выдачи готовой пищи с пищеблока в группы (Приложение 1).

15. Утвердить график питания детей в группах (Приложение 2).

16. Общий контроль за организацией питания воспитанников в ДОУ оставляю за собой.

17. Красильниковой В.М., инспектору по кадрам, ознакомить всех ответственных должностных лиц под личную роспись.

18. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий детским садом



Л.В. Мурзина

**ГРАФИК
ПОЛУЧЕНИЯ ГОТОВОЙ ПИЦЦЫ С ПИЦЦЕБЛОКА**

Группа	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
3	8.00	11.40	15.12	16.40
10	8.02	11.45	15.11	16.42
9	8.04	11.50	15.10	16.44
6	8.06	11.55	15.09	16.46
2	8.08	12.00	15.08	16.48
4	8.10	12.05	15.07	16.50
5	8.12	12.10	15.06	16.52
7	8.14	12.15	15.04	16.54
1	8.16	12.20	15.03	16.56
11	8.18	12.25	15.02	16.58
8	8.20	12.30	15.01	17.00
12	8.22	12.35	15.00	17.02

ГРАФИК ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

Группа	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
3	8.04	11.45	15.18	16.50
10	8.06	11.50	15.16	16.50
9	8.15	12.10	15.15	16.50
6	8.15	12.10	15.15	16.50
2	8.20	12.10	15.15	16.50
4	8.20	12.15	15.15	16.50
5	8.20	12.15	15.15	16.50
7	8.20	12.20	15.15	16.50
1	8.22	12.40	15.15	16.50
11	8.25	12.40	15.15	16.53
8	8.25	12.40	15.05	17.05
12	8.25	12.45	15.05	17.05