



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

**муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение г.Шахты Ростовской области  
«Детский сад №70»**

346535, Ростовская область, г.Шахты, проезд 3-й квартал, дом №7-а, тел. / факс (8636)28-20-62, e-mail: dou70@shakhty-edu.ru

«11» января 2021 года

№ 40

**ПРИКАЗ**

Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также обеспечения контроля за организацией питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении г. Шахты Ростовской области «Детский сад № 70» (далее – МБДОУ № 70 г. Шахты)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить новую редакцию Положения об организации питания воспитанников МБДОУ № 70 г. Шахты в связи с изменением порядка организации питания воспитанников (Приложение № 1).

2. Организовать питание путем предоставления готовых блюд, на основании согласованного МБДОУ № 70 г. Шахты (Заказчиком) Примерного 2-х недельного меню, разработанного и утвержденного Исполнителем услуг, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26 (далее- СанПин 2.4.1.3049-13), в пределах запланированных на эти цели бюджетных ассигнований за счет средств субсидии местного бюджета и внебюджетных ассигнований за счет средств по приносящей доход деятельности (Приложение №№2,3,4).

3. Организовать в соответствии с Примерным 2-х недельным меню, с учетом норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи, для воспитанников:

- в возрасте от 1,5-х до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ № 70 г. Шахты с 10-ти часовым режимом функционирования, 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник);

- в возрасте от 3-х до 7 лет, посещающих МБДОУ №70 г. Шахты с 12-ти часовым режимом функционирования, 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

4. Возложить ответственность за соблюдение условий и организацию питания воспитанников, полноту выполнения требований СанПиН 2.4.1.3049-13

- в 1 корпусе по адресу : г. Шахты, ул. проезд 3-й квартал, дом 7а – контроль оставляю за собой;



- во 2 корпусе по адресу: г. Шахты, ул. проезд 1-й квартал, дом 20 – на воспитателя Букрееву В.Н.;

- в 3 корпусе по адресу: г. Шахты, ул. Победная, дом 100а – на заместителя заведующего по ВМР Гостеву Н.Н.

5. Ответственным за организацию питания по 1 корпусу- Ефремовой С.А., по 2 корпусу – Букреевой В.Н., по 3 корпусу – Гостевой Н.Н.:

5.1. Обеспечить систематический контроль за соблюдением согласованного Примерного 2-х недельного меню и фактического рациона питания, в части наименования блюда и объема порции.

5.2. Ежедневно вывешивать на информационном стенде фойе здания Ежедневное меню по организации питания, сформированное Исполнителем услуг в соответствии с Примерным 2-х недельным меню.

5.3. За 3(три) дня до дня оказания услуги подавать заместителю заведующего по ХЧ Поповой А.Н. заявку (допускается в телефонном режиме) на количество питающихся для формирования сводной заявки по МБДОУ № 70 г. шахты Исполнителю услуг.

5.4. Ежедневно (при необходимости) уточнять количество воспитанников, питающихся в учреждении в день оказания услуги до 9.00 часов. Уменьшение или увеличение количества воспитанников не влечет за собой изменения объема блюд (порций), согласно согласованному Примерному 2-х недельному меню.

6. Утвердить в соответствии с требованиями настоящих СанПиН 2.4.1.3049-13 режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи, в зависимости от их времени пребывания в МБДОУ № 70 г Шахты (Приложение №5).

7. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения руководителя МБДОУ № 70 г. Шахты и в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

8. Медицинским работникам Алтуховой Л.П. и Парада А.Р.:

8.1. Осуществлять входной контроль поступающих продуктов, результаты которого регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (кладовую).

8.2. Ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции и подписями членов бракеражной комиссии.

8.3. Осуществлять контроль правильности отбора и хранения суточных проб готовой продукции.

Ежедневно, непосредственно после приготовления блюд, отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда):

- порционные блюда – в полном объеме;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.;

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. – поштучно, целиком(в объеме одной порции).

Обеспечить правильность отбора и хранения суточной пробы готовой продукции в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

8.4. Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания воспитанников, анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно.

8.5. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников, осуществлять контроль искусственной С-витаминации третьих блюд, результаты которой оформляются в Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд.



8.6. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, результаты которого заносить в Журнал здоровья.

8.7. Ежедневно осуществлять контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносить в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

9. На основании договора на оказание услуг по организации питания представителю Исполнителя услуг осуществлять выдачу готовой пищи с пищеблока в группы в соответствии с Графиком выдачи готовых блюд (Приложение №6).

9.1. Выдавать готовую продукцию только после проведения контроля (снятия пробы) бракеражной комиссии.

9.2. Для визуального ознакомления младших воспитателей с нормой выхода готового блюда в соответствии с данными Ежедневного меню выставлять контрольное блюдо.

10. На воспитателя и младшего воспитателя группы возложить ответственность за организацию питания воспитанников в каждой группе:

10.1. Обеспечить создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи, по формированию культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

10.2. Осуществлять воспитателю группы ежедневный фактический учет воспитанников в Табеле учета посещаемости детей и своевременно отправлять данные по численности детей лицам, ответственным за организацию питания по корпусам.

10.3. Перед каждым приемом пищи воспитанниками младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

10.4. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюда, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом воспитанников.

10.5. Получение пищи с пищеблока на группу осуществлять младшим воспитателем строго по Графику выдачи готовых блюд.

10.6. При раздаче готовых блюд выход порции должен соответствовать выходу порции блюда Ежедневного меню и контрольного блюда.

10.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне (кроме дежурных).

10.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства к сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

10.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

10.10. Ежедневно вывешивать, в целях информации родителей об ассортименте питания воспитанников. Ежедневное меню в каждой групповой комнате, имеющей отдельный вход с указанием наименования блюда и объема порции.

11. Членам бракеражной комиссии в составе не менее трех человек (медицинский работник, представитель Исполнителя услуг и представитель администрации (воспитатель) МБДОУ № 70 г. Шахты) осуществлять бракераж готовой продукции в целях проведения качества приготовленных блюд по органолептическим показателям. Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия, разрешение к реализации фиксируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

12. Заведующему хозяйством Кастровец О.С. :

12.1. Осуществлять ежедневно сверку предоставленного питания на основании Акта реализации готовых блюд и кулинарных изделий, оформленного Исполнителем услуг, и фактического присутствия воспитанников МБДОУ № 70 г. Шахты.

12.2. Проводить экспертизу результатов оказания услуг, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора.

12.3. Осуществлять сверку подекадно, каждые 10 дней, по фактам оказания услуг на основании Актов о реализации готовых блюд и кулинарных изделий, данных Актах приемки оказанных услуг, в соответствии с которым производятся расчеты с Исполнителем оказанных услуг.

13. Главному бухгалтеру Левченко Т.Н. производить оплату подекадно за фактически оказанные услуги, после подписания Акта приемки оказанных услуг, в пределах запланированных на эти цели бюджетных ассигнований за счет средств субсидии местного бюджета и внебюджетных ассигнований за счет средств по приносящей доход деятельности.

14. Возложить персональную ответственность на должностных лиц МБДОУ № 70 г. Шахты за выполнение настоящего приказа.

15. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего



Н.Н. Гостева

С приказом ознакомлены:

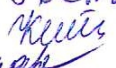
Гостева Н.Н.



Левченко Т.Н.



Кастровец О.С.



Алтухова Л.П.



Парада А.Р.



Букреева В.Н.

