

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 24 «Колосок»
муниципального образования город-курорт Анапа
(МАДОУ д/с № 24 «Колосок»)**

П Р И К А З

от 17 января 2020 г.

№ 36

Об организации питания

С целью улучшения работы по организации сбалансированного питания воспитанников в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.08.2015 г. № 41 «О внесении изменений в СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима и работы дошкольных образовательных организаций», «Методическими рекомендациями МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» от 12.11.2015 г., сохранения и укрепления здоровья детей дошкольного возраста, обеспечения выполнения натуральных норм питания в дошкольных учреждениях муниципального образования город-курорт Анапа, на основании Приказа управления образования муниципального образования город-курорт Анапа от 07.10.2015 г. № 1122 «Об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Анапа, при к а з ы в а ю :

1. Обеспечить выполнение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 с учётом внесённых изменений.

2. Организовать питание в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13, Методическими рекомендациями МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» и Примерных десятидневным циклическим меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет (под редакцией В.Т. Лапшиной).

3. Утвердить график выдачи пищи:

	Время выдачи пищи				
	Группа № 1 «Лучик»	Группа № 2 «Светлячок»	Группа № 3 «Солнышко»	Группа № 4 «Звездочка»	Группа № 5 «Непоседы»
Завтрак	8:10	8:20	8:25	8:30	8:30
Второй завтрак	9:25	10:00	10:00	10:35	10:50
Обед	11:50	12:15	12:30	12:35	12:40
Полдник	15:20	15:25	15:30	15:35	15:35
Ужин	17:30	17:30	17:30	17:30	17:30

4. Назначить ответственным за организацию питания Вейс Светлану Фёдоровну, кладовщика, и медицинского работника Корзун Светлану Петровну.

5. Ответственному за организацию питания Вейс С.Ф.:

- привести режим кормления детей в соответствие с п.15.11 СанПиН 2.4.1.3049-13;
- сбалансировать рациональное питание воспитанников,
 - при организации питания детей и составления примерного десятидневного меню руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, указанных в санитарных правилах, с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОУ;
 - отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белком, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать +/- 10 %, микронутриентов +/- 15 %;
 - при составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно;
 - на каждое блюдо проверить наличие технологических карт;
 - проводить искусственную С-витаминизацию готовых блюд;
 - отслеживать выполнение натуральных норм питания с учетом внесенных изменений в СанПиН 2.4.1.3049-13;
 - выдавать в пищеблок продукты согласно нормам, указанным в СанПиН 2.4.1.3049-13;
 - отслеживать выполнение необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления пищи;
 - организовать уплотненный полдник с включением блюд ужина, согласно утвержденным режимам дня для каждой возрастной группы воспитанников;
 - осуществлять контроль над качеством скоропортящихся продуктов;
 - обеспечить безопасность поступающих продуктов (сертификаты качества);
 - осуществлять контроль качества поступающей продукции по журналу бракеража;
 - производить ежедневную отметку в журналах по срокам реализации скоропортящихся продуктов;
 - обеспечить условия хранения продуктов (индивидуальная емкость с соответствующей маркировкой);
 - продолжать вести учет заключенных договоров по поставке продуктов питания в учреждении;
 - не допускать поставки продукции с просроченной датой реализации, недоброкачественных овощей и фруктов;
 - обеспечить соседство продуктов питания в холодильниках, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13.
 - обеспечить наличие температурного режима в холодильниках,

соблюдать график мытья холодильников и уборки продуктов кладовых помещений;

- осуществлять раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;
 - составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню учитывать следующие требования:
определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму, дописывать ее в конце списка;
- в бланке меню ставить подписки кладовщика, повара, заведующего.

6. Работникам пищеблока:

- соблюдать правила личной гигиены, приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в шкафу для одежды, коротко стричь ногти;
- перед началом работы проводить обработку рук щеткой с мылом, надеть специальную одежду, иметь индивидуальное полотенце, иметь сменную безопасную обувь, аккуратно подобрать волосы под головной убор;
- все работники пищеблока ежедневно осматриваются на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний на кожных покровах, на наличие катаральных явлений верхних дыхательных путей с осмотром зева с отметкой в «Журнале здоровья»;
- персонал пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.

7. Поварам Великовой Татьяне Андреевне и Сафроновой Марии Валерьевне:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления пищи и температурный режим готовых блюд;
- проводить отбор проб блюд;
- выдавать готовую продукцию согласно утвержденному графику выдачи пищи, строго по нормам выдачи.

8. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на медицинского работника. В отсутствие медицинского работника снятие проб и их хранение возложить на повара, находящегося на смене согласно графику работы. Пробы хранить в холодильнике.

9. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателей.

10. Членами бракеражной комиссии ежедневно осуществляться контроль за приготовлением и видом готовой продукции, заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи, проверять соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций по количеству детей.

11. Ответственность за ведение контрольного журнала возложить на кладовщика Вейс С.Ф.

12. Бракеражной комиссии ежеквартально представлять отчет о результатах проведенной работы на административных совещаниях.

13. В случае необходимости, при возникновении нестандартной ситуации, немедленно докладывать заведующему (администрации).

14. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания на 2020 год, согласно приложению, к настоящему приказу.

15. Контроль исполнения приказа оставляют за собой.

Заведующий



Е.Д. Алексеенко