

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад

«Диинчигеш» с.Тоора-Хем Тоджинского кожууна

668530, Республика Тыва, Тоджинский р-н с. Тоора-Хем, ул. Комсомольская 7

тел. 8(394 50) 2-13-79

mail:

сайт:

ПРИКАЗ № 12

30 августа 2024

«Об назначении ответственных по контролю за организацию питания детей в детском саду»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН и усиления контроля питания в детском саду, повышения личной ответственности персонала пищеблока ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4,1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Возложить ответственность на мед.сестру Шырап Зою Даржаевну за:
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
 - 2.2 Представлять меню-требование для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.3. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на ужин детям;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.6. ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.9. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.10. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1-го ребенка;

- 2.11. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- 2.12. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
- 2.13. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.
- 2.14. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- 2.15. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- 2.16. Контроль за соблюдением режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи)
- 2.17. Контроль за организацией приема пищи.
- 2.18. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.
- 2.19. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.
- 2.20. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- 2.21. Организация питьевого режима.
- 2.22. Контроль за наличием медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- 2.23. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.
 3. Создать бракеражную комиссию в составе:
 1. Шырап Зоя Д.-мед. сестра
 2. Чайбар Нелля А.-воспитатель
 3. Ондар Валентина В.-ночн. пом. восп
- 3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
4. Возложить ответственность на кладовщика Сотпа Менди Б. за:
 - 4.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 4.2. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 4.3. работу с поставщиками продуктов.
 - 4.4. соблюдение требований СанПин 2.4.1.3049-13 к условиям хранения продуктов в продуктовой кладовке, соблюдение денежных норм питания детей, соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых.
 - 4.5. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающий продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

- 4.6. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
- 4.7. Выполнять требования к ведению документации на складе.
- 4.8. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.
- 4.9. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ
- 4.10. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 17.00ч предшествующего дня.
- 4.11. Несет персональную ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока оборудованием, соответственно маркированному по объему и названию: техническим электрооборудованием, посудой разной величины и назначения, кухонным инвентарем оборудованием для уборки помещений столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами и другим необходимым оборудованием и инвентарем.
5. Возложить ответственность на повара Токук Сайлане Л. Кол Сылдыс В за:
- 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 5.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
- 5.3. совместное с завхозом и старшей медсестрой составление разнообразного меню;
- 5.4. Выдача готовой продукции разрешается только после снятия пробы медицинским работником;
- 5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
- 5.6. Выдачу готовых блюд осуществлять согласно по утвержденному графику.
- 5.7. Соблюдать нормы готовых блюд.
- 5.8 Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке.
- 5.9. Не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.
- 5.10. Соблюдать правила ежедневного отбора и хранения суточной пробы готовой продукции в установленном порядке. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда-48ч.
- 5.9. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания, соблюдение тепловой обработки (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы)
- 5.10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте.
- 5.11. Всем сотрудникам пищеблока строго придерживаться правил личной гигиены. Спецодежду (халаты, фартуки, платки, колпаки) менять при загрязнении.

6. Возложить ответственность на воспитателей за:

- 6.1. обеспечение и организация приема пищи детьми;
- 6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- 6.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- 6.4. организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
- 6.5. условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группе, информирование детей о правильной и вкусной пище.
- 6.6. придерживаться принципов преемственности, единства требований в ДОУ и дома, освещать в уголках для родителей вопросы организации питания детей в детском саду и дома, вопросы рационального питания детей вносить в тематику родительских собраний, консультаций для родителей.
7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе;

Председатель; Тамдын-оол А.А.-старший воспитатель.

Шырап З.Д.-мед.сестра.

Балчир О.А.-мл.воспитатель

8. Утвердить график раздачи пищи готовых блюд по группам.

9. Воспитателям и помощникам воспитателей групп необходимо:

- осуществлять организацию питания и питьевого режима в своей группе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, графиком получения пищи, графиком выдачи кипяченой воды. Срок – ежедневно;
- соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи). Срок – ежедневно;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу первого блюда производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям второе блюдо;
- соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- создавать условия для обучения детей культурно-гигиеническим навыкам, осуществлять руководство приемами пищи, используя педагогические приемы в соответствии с возрастом, Формировать правильные вкусовые предпочтения детей. Срок – ежедневно;
- доставлять еду в группы согласно графика только в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде (халат, платок, фартук), чистыми руками. Температура пищи +60..+65 (СанПин п.14.15). Обувь должна быть безопасной, закрытой.

