

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 8 общеразвивающего вида»

367009 г. Махачкала, ул. Жукова, 1

тел. 69-48-82

Приказ № 19

От 10.01.2022г

№ 19/П

г. Махачкала

О назначении ответственного за организацию питания и питьевого режим обучающихся МБДОУ «Детский сад №8»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения», Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, дополнительным соглашением от 11.01.2021 № 3 к трудовому договору от 01.10.2018 № 142, приказом Минобрнауки «Об организации питания учащихся и воспитанников муниципальных образовательных организаций», в целях сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд соответствии меню, выполнения норм потребления продуктов питания и их калорийности, повышения качества и эффективности питания детей, а также осуществления контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в МБДОУ «Детский сад №8» 4-х разовое питание в соответствии с меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3-х лет и с 3-7 лет 12-часовым пребыванием .

Изменения в рацион питания вносить только с разрешения руководителя МБДОУ «Детский сад №8»

2. Назначить ответственным за организацию питания и питьевого режим обучающихся заместителя руководителя Газалиеву С.Г.

Газалиевой С.Г.:

- Составить и утвердить у руководителя график питания детей разных возрастных групп и график выдачи пищи на группы на осенне-зимне –весенний и на летний период, поместить график рядом с окном выдачи пищи на пищеблоке;

- Осуществлять систематический контроль организации питания;
- Контроль за соблюдением температурного режима выдачи готовых блюд;
- Отражать педагогическую оценку организации питания в виде справок, информационных сообщений на общих собраниях коллектива, педсоветах, педчасах;
- При отсутствии медсестры проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;
- Контролировать ведение табеля – журнала посещаемости детей в группах.

3. Гусеновой С.Г. – завхозу:

- Нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока, согласно требованиям объемов и назначений: техническим электрооборудованием, посудой разного назначения, кухонным инвентарем, столами для обработки пищевых продуктов, моющими средствами для дезинфекции.
- Нести ответственность за материально-техническое обеспечение групп: столами и стульями соответствующими росту детей, кухонной и столовой посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами.

4. Ибрагимовой М.А. – старшей медицинской сестре :

- Составлять меню- требование на каждый день;
- При составлении меню-требования учитывать нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом;
- Предоставлять меню для утверждения руководителем до 12.00 час. накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- Подготавливать меню для информации по группам;
- Вести подсчет выполнения норм основных продуктов по декадам, калорийности и химического состава, энергоценности и стоимости рационов.

5. Шеф – повару Ибрагимовой А.Г.

- Принимать участие в составлении меню приготавливаемых блюд для организации питания детей в возрасте до 3 лет и с 3-7 лет, с 12-часовым пребыванием;

6. Поварам:

- Обеспечивать полноту закладки продуктов в котел и выход блюд по меню, своевременность приготовления пищи;
- Соблюдать технологию приготовления блюд;
- Отбор и хранение суточной пробы блюд;
- Получать продукты у завхоза, отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов;
- Качественно и своевременно готовить пищу в соответствии с меню-требованиями;
- Выдавать пищу на группы согласно графика

7. Завхозу Гусеновой С.Г.

- Получать у поставщиков продукты питания только качественные, при наличии сертификата;
- Контролировать условия их доставки в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, ст. 37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Осуществлять учет полученных продуктов в «Книге складского учета»;
- Регулярно подавать заявки на продукты питания и продовольственное сырье;
- Соблюдать условия хранения продуктов, товарное соседство в холодильниках;
- Строго следить за сроками реализации продуктов, указанных в сопроводительных документах;
- Иметь на складе двухнедельный запас продуктов длительного срока хранения на случай ЧС и заменять его в соответствии со сроками реализации продуктов;
- Все недоброкачественные продукты вместе с актом возвращать поставщику.

8. Воспитателям групп – постоянно:

- Соблюдать режим, санитарные правила организации питания в группах учетом возрастных и индивидуальных особенностей детей;
- Соблюдать питьевой режим в группах;

- Вести просветительскую работу по вопросам питания среди детей и родителей (законных представителей)
 - Осуществлять комплекс мероприятий по приобретению воспитанниками навыков приема пищи, пользования столовыми приборами.
9. Помощникам воспитателей:
- Соблюдать правила сервировки стола;
 - Соблюдать режим, нормы порций, санитарные правила организации питания в группах, мыть посуду.
10. Персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, возложить на воспитателей и помощников воспитателей.
11. Ответственному за организацию питания и питьевой режим обучающихся выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу в течении всего срока назначения.
12. Ознакомить Газалиеву С.Г. с настоящим приказом под подпись.
13. Общее руководство организацией питания детей в МБДОУ «Детский сад №8» оставляю за собой.

Руководитель МБДОУ «Детский сад №8»

М.И. Шахбанова
Шахбанова М.И.

С приказом ознакомлена:

Газалиева С.Г.



**Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания МБДОУ «Детский сад №8»**

II. ДОШКОЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

1. Организовать предоставление питания воспитанникам:

- принимать заявления от родителей (законных представителей) воспитанников о предоставлении воспитанникам льготного питания;
- собирать документы для предоставления льгот на питание;
- сверять ежедневное меню с основным меню, направлять его на подписание заведующему и размещать в установленном месте;

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
- ежеквартально готовить и предоставлять заведующему статистическую информацию о получении питания воспитанниками по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых воспитателями групп;
- вести ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории;

3. Вести просветительскую работу:

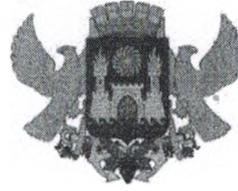
- оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
- координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания;

4. Контролировать качество пищевой продукции:

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;

5. Осуществлять контрольные функции:

- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания и питьевой воды;
- вести ведомость учета поступления и расходования родительской платы на питание воспитанников;
- представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала;



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 8 общеразвивающего вида»

367009 г. Махачкала, ул. Жукова, 1

тел. 69-48-82

Приказ 21/П

От 10.01.2022г

№ 21 /П

«Об утверждении примерного 10 - дневного меню»

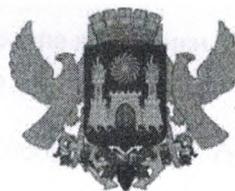
В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании Российской Федерации», постановлением главного санитарного врача России Федерации от 28.09.2020 №28 Гб утверждении санитарных правил СП 2.4.3648 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32»Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», целью осуществления качественного систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ»Детский сад №8» приказываю:

1. Утвердить Примерное десятидневное меню приготавливаемых для организации питания детей в возрасте до 3-х и с 3-х до 7 лет часовым пребыванием детей, составленные с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей различных возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.
2. Привести в соответствие технологические карты, с разработанным меню.
3. В соответствии с меню строго организовать 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Руководитель МБДОУ «Детский сад №8»



М.И.Шахбанова



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 8 общеразвивающего вида»

367009 г. Махачкала, ул. Жукова, 1

тел. 69-48-82

Приказ 22/П

От 10.01.2022г

№ 22/П

О работе пищеблока в 2022 году.

В соответствии с Постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», приказом Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблок МБДОУ «Детский сад №8» приказываю:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Ибрагимову А.Г. и поваров Султангусенову Н.Д. и Баранову Ф.М.

2. Работникам пищеблока:

- Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
- Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
- Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой;
- Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, огласно возрасту и количеству детей в группе;

- Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
 - Пользоваться одноразовыми масками, перчатками (исходя из продолжительности рабочей смены и смены одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа), а также часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
 - Проводить дезинфекцию столовой посуды;
 - Проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены;
 - Проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока, проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств с протиранием ручек дверей, столов и др.
 - Своевременно проводить профилактический медицинский осмотр;
 - Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
 4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря
 5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Руководитель МБДОУ «Детский сад №8»

М.И.Шахбанова

С приказом ознакомлены





Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 8»

367009, г. Махачкала, ул. Жукова, 1

Тел. 69-48-82

ПРИКАЗ № 35/П

От 01.03.2022г

№ 35/П

«Об ответственности поваров за качество приготовления пищи и ее калорийность в
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №8»

В целях контроля за качеством приготовления пищи, химического состава фактически
приготовленных блюд, рационов (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов
минеральных веществ, энергетической ценности и др.) выполнения натуральных норм получения
детьми соответствующих возрасту норм продуктов питания, санитарного состояния пищеблока
выполнения графика получения продуктов питания,

Приказываю:

1. Шеф повару Ибрагимовой А.Г.:

- Выполнять нормы закладки всех видов продуктов питания;
- Выполнять неукоснительно и своевременно требования обработки и разделки
продуктов;
- Выдавать готовую пищу с пищеблока строго в соответствии с графиком;
- Содержать пищеблок в идеальном санитарном состоянии, следить за исполнением
графика уборки и качеством уборки убираемых помещений.

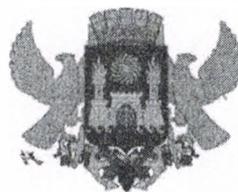
2. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Руководитель МБДОУ «Детский сад №8»

М.И.Шахбанова

С приказом ознакомлены:





**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 8»**

367009, г. Махачкала, ул. Жукова, 1

Тел. 69-48-82

ПРИКАЗ № 34/П

От 01.03.2022г

№ 34/П

О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб

В соответствии с СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного и рационального питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №8» строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, 100% выполнения натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2022 году

Приказываю:

1. Назначить ответственным за сбор и хранение суточной пробы готовой продукции шеф-повара Ибрагимову А.Г., поваров Султангусенову Н.Д., Баранову Ф.М.;
2. Ответственным отбирать пробу прокипяченными ложками прокипяченную, индивидуальную для каждого блюда, стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками;
3. Посуду с пробами маркировать с указанием времени приема пищи датой отбора;
4. Пробу хранить не более 48 часов при температуре +2 - +6 С в отдельном холодильнике или специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов или гастрономии;
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель МБДОУ «Детский сад №8»

М.И. Шахбанова

С приказом ознакомлены:

