Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Центр развития ребенка – Детский сад № 104 «Ладушка»

городского округа «город Якутск»

**От 12 января 2021г**

**ПРИКАЗ № 1.2 –осн.**

«Об организации питания детей МБДОУ ЦРР - ДС № 104 «Ладушка»

С 01 января 2021 г.

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу с 01 января 2021, согласно постановлению от

27.10.2020 г. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей в учреждении в соответствии с «Единым примерным 20-дневным меню для питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 104 «Ладушка» городского округа «город Якутск».

2.Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующей МБДОУ ЦРР - Д/с № 104 «Ладушка»»

3.Утвердить график выдачи пищи:

Завтрак: 8.10-8.40

Второй завтрак: 09.50-10.20

Обед: 11.30-12.40

Полдник: 15.00-15.30

Ужин: 17.10-17.40

4. Возложить ответственность за организацию питания на заведующего Детского сада Веретельникову Марину Васильевну.

4.1. Ответственный за питание несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и локальными актами ДОУ.

4.2. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях Родительских собраний, Педагогическом совете, производственных собраниях.

4.3.Совместно с завхозом контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещения пищеблока.

4.6. Контролирует соблюдение требований СанПиН.

5. Возложить ответственность за составление ежедневного меню на старшую медицинскую сестру детского сада Васильеву Мотрену Витальевну и фельдшера Николаеву Светлану Егоровну.

5.1. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

5.2. При составлении меню- требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с СанПиН, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи бухгалтер, кладовщик, старшая медсестра, фельдшер, шеф-повар.

- для детей с аллергическими заболеваниями и воспитанников с лечебным и диетическим питанием разрабатывать меню строго по выписке от врача. На каждого ребенка с лечебным и специальным питанием составить индивидуальное меню с исключением запрещенных продуктов.

5.3. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры, фельдшера или членов комиссии по питанию.

5.4. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру и фельдшера детского сада.

5.5. Осуществляет контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.

5.6. Старшая медсестра и фельдшер детского сада контролирует качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов.

5.7. Контролируют организацию питания детей на группах, маркировку посуды на пищеблоке.

5.8. Старшая медсестра и фельдшер детского сада контролируют работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим).

5.9. Старшая медсестра и фельдшер детского сада контролируют работу пищеблока (санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).

5.10. Осуществляют контроль за качеством продуктов питания, поступающих в детский сад, за правильное хранение и соблюдение сроков их реализации.

5.11.Систематически проводят расчет химического состава и калорийности пищевого рациона.

5.12. Проводят учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока.

5.13. Старшая медсестра и фельдшер детского сада ведут ведомость контроля за рационном питания по форме в приложении 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

5.14. Старшая медсестра и фельдшер детского сада ведут гигенический журнал по форме в приложении 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

5.15.Старшая медсестра и фельдшер детского сада разрабатывают график смены кипяченной воды (подп.8.4.5 п.8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

5.16. С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей с аллергическими заболеваниями и другими отклонениями в состоянии здоровья, требующими коррекции питания осуществлять по выписке от врача - аллерголога или другого специалиста врача диетолога.

5.17. Медицинские работники организовывают питание детей с аллергическими заболеваниями и отклонениями в здоровье в соответствии с основным меню для здоровых детей и меню для детей с аллергией и ЖКТ по замене запрещенных продуктов.

5.18. При поступлении детей с аллергией, медработники информируют воспитателей детского сада, пищеблок и помощников воспитателей. Предоставляет ответственным (воспитателям, помощникам воспитателей и в пищеблок) выписки воспитанников по запрещенным продуктам.

**6.Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам:**

6.1.Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

6.2 Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов, график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

6.3. Закладку основных продуктов в котел проводить в присутствии членов комиссии.

6.4. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой, фельдшером с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.5. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

6.6.Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

6.7.Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за хранение в течении 48 часов(не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2…+6 С на шеф-повара Чернову Н.А.

6.8.Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др) сохранять до конца рабочего дня.

6.9. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкциями по охране труда.

6.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графика уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

**7.Ответственный за организацию питания кладовщик Попова М.П.**

7.1. Обеспечивает своевременность заказа, доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов.

7.2. Осуществляет прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения) соответствия, предусмотренных в том числе техническим регламентом.

7.3.В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки, пищевую продукцию и продовольственное(пищевое) сырье не принимать.

7.4. Осуществляет бракераж поступающих продуктов питания в соответствии с «Инструкцией для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания».

7.5.Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляется актом, который подписывается членами бракеражной комиссии, представителем поставщика в лице экспедитора.

7.6.Обеспечивает получение, сохранность и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдая товарное соседство и санитарно-гигиенические требования и сроки реализации.

7.7. Проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья.

7.8.При составлении меню использовать наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.9.Производить выдачу продуктов и продовольственного сырья из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню- требованиям не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

7.10. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускать их хранение во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.

7.11. Кладовщика Попову М.П. назначить ответственным за ведение журналов:

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

7.12. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ДОУ.

**8. Завхоз Детского сада Калинина О.В.**

8.1. Обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

8.2.Обеспечивает контроль за использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук) в соответствии с инструкциями по применению и хранению в специально отведенных местах.

8.3. Проверяет складские помещения для хранения продукции на наличие и исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование-контрольных термометров.

8.4.Осуществляет контроль за техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям ,предъявляемым к материалам, контактирующих с пищевой продукцией, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

8.5. С целью исключения опасности загрязнений пищевой продукции токсичными химическими веществами, контролировать хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации, дезинфекции и дезинсекции в производственных помещениях.

**9. Ответственные за организацию питания работники пищеблока.**

9.1.Обязаны своевременно проходить гигиеническую подготовку и аттестацию, профилактический медицинский осмотр, вакцинацию в соответствии с законодательством Российской Федерации.

9.2. Переодеваться и хранить личные вещи в специально отведенном помещении ДОУ.

9.3.Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, руководствоваться должностной инструкцией, инструкцией по охране труда и ТБ, инструкцией по работе с оборудованием.

9.4. Не допускать вход посторонних лиц на пищеблок.

9.5.При организации питания детей с аллергическими заболеваниями и ЖКТ руководствоваться инструкцией по охране труда № 88 «Инструкция для сотрудников при организации питания с аллергическими заболеваниями и ЖКТ», № 89 «Инструкция для работников пищеблока детского сада при приготовлении пищи воспитанников Детского сада.

**10. Ответственные за организацию питания воспитатели групп.**

10.1. Соблюдать режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).

10.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах.

10.3. Личная гигиена детей, условия мытья рук.

10.4. Беседы с детьми о питании.

10.5. Размещать в доступных для родителей и детей местах информацию о ежедневном меню с указанием наименования блюд, рекомендации по организации здорового питания детей.

10.6. При организации питания детей с аллергическими заболеваниями и ЖКТ руководствоваться инструкцией по охране труда № 88 «Инструкция для сотрудников при организации питания с аллергическими заболеваниями и ЖКТ»,

**11. Ответственные за организацию питания помощники воспитателя.**

11.1. Получать пищу для детей на пищеблоке по графику в специальной одежде в промаркированную посуду для последующей раздачи блюд в группе сообразно контрольным порция.

11.2. Условия приема пищи, объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.

11.3. Мыть посуду двухпроцентным мыльно-содовым раствором.

11.4. Следить за состоянием посуды.

11.5.При организации питания детей с аллергическими заболеваниями и ЖКТ руководствоваться инструкцией по охране труда № 88 «Инструкция для сотрудников при организации питания с аллергическими заболеваниями и ЖКТ»,

**12. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателя.**

**Всем сотрудникам детского сада использовать опыт работы детского сада (сборник «Психолого - педагогическая и медицинская помощь детям с аллергическими заболеваниями в питании»)**

Заведующая д/с №104: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Веретельникова М.В.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Центр развития ребенка – Детский сад № 104 «Ладушка»

городского округа «город Якутск»

**ПРИКАЗ № 1.2 –осн. от 12 января 2021 года**

«Об организации питания детей МБДОУ ЦРР - ДС № 104 «Ладушка»

С 01 января 2021 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. сотрудника | Должность | Подпись | Дата |
| 1 | Васильева Мотрена Витальевна | Старшая медсестра |  | 12.01.2021 |
| 2 | Николаева Светлана Егоровна | Фельдшер |  | 12.01.2021 |
| 3 | Грязнухина Наталья Вячеславовна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 4 | Третьякова Александра Андреевна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 5 | Кычкина Айталина Егоровна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 6 | Магнушевская Марина Владиславовна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 7 | Михайлова Людмила Петровна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 8 | Апросимова Лариса Федоровна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 9 | Михайлова Анна Гаврильевна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 10 | Дятел Надежда Петровна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 11 | Колесова Людмила Егоровна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 12 | Калинина Мария Александровна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 13 | Колпакова Галина Владимировна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 14 | Семенова Светлана Иннокентьевна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 15 | Романенко Елена Александровна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 16 | Кычкина Татьяна Егоровна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 17 | Павленко Наталья Николаевна | Воспитатель |  | 12.01.2021 |
| 18 | Дмитриева Наталья Анатольевна | Заместитель руководителя по ОВР |  | 12.01.2021 |
| 19 | Волкова Наталья Васильевна | Музыкальный руководитель |  | 12.01.2021 |
| 20 | Ефремова Розалия Семеновна | ПДО по якутскому языку |  | 12.01.2021 |
| 21 | Иванова Наталья Владимировна | Тьютор |  | 12.01.2021 |
| 22 | Шумилова Мария Вадимовна | Учитель-логопед |  | 12.01.2021 |
| 23 | Морук Намыына Владимировна | Учитель-логопед |  | 12.01.2021 |
| 24 | Лепчикова Аксиния Ивановна | Педагог - психолог |  | 12.01.2021 |
| 25 | Третьяков Петр Петрович | Инструктор по физической культуре |  | 12.01.2021 |
| 26 | Алексеева Анастасия Владимировна | Учитель-логопед |  | 12.01.2021 |
| 27 | Попова мария Павловна | Кладовщик |  | 12.01.2021 |
| 26 | Дыбина Светлана Валерьевна | Помощник воспитателя |  | 12.01.2021 |
| 27 | Данилова Алена Дмитриевна | Помощник воспитателя |  | 12.01.2021 |
| 28 | Максимова Саргылана Анатольевна | Помощник воспитателя |  | 12.01.2021 |
| 29 | Мкртчян Мелине Мартуновна | Помощник воспитателя |  | 12.01.2021 |
| 30 | Югай Ольга Юрьевна | Помощник воспитателя |  | 12.01.2021 |
| 31 | Редькина Анжела Владимировна | Помощник воспитателя |  | 12.01.2021 |
| 32 | Масленникова Наталья Павловна | Помощник воспитателя |  | 12.01.2021 |
| 33 | Согоян Анаит Саргисовна | Помощник воспитателя |  | 12.01.2021 |
| 34 | Сазонова Виктория Валерьевна | Главный бухгалтер |  | 12.01.2021 |
| 35 | Бандерова Наталья Петровна | Бухгалтер |  | 12.01.2021 |
| 36 | Чернова Надежда Александровна | Шеф-повар |  | 12.01.2021 |
| 37 | Ефремова Любовь Алексеевна | Повар |  | 12.01.2021 |
| 38 | Сидорова Надежда Степановна | Повар |  | 12.01.2021 |
| 39 | Шульдякова Надежда Григорьевна | Кухонный работник |  | 12.01.2021 |
| 40 | Калинина Оксана Владимировна | завхоз |  | 12.01.2021 |